



Château
du
Montalieu

Votre mariage au Château

Le Château du Montalieu vous ouvre ses portes pour l'organisation et la réalisation de votre mariage.
Dès votre arrivée au Château, nous prenons la main pour que vous et vos parents profitiez pleinement de ce beau moment...

Donnant de plain-pied sur la cour et le parc du château, **la Galerie -100m² à 200m²** avec sa tonnelle installée en haute saison -d'avril à octobre vous accueillera -idéalement jusqu'à 130 personnes assises pour le dîner et la soirée dansante jusqu'à 4h du matin !

Les salles à l'intérieur du château vous offrirons une ambiance chaleureuse et conviviale pour un groupe plus intime (ou en hiver) jusqu'à 50/60 personnes assises/140 en cocktail -

Le parc et la terrasse du château seront l'endroit idéal pour accueillir votre vin d'honneur, une cérémonie laïque, vos séances photos... et toutes autres animations -feux d'artifice, lâcher de skylanternes, photo Booth, stands divers.

Pas besoin d'être nombreux, nous vous réservons **l'exclusivité de la salle et du parc pour votre réception !**

Notre chef de cuisine vous ravira les papilles avec ces préparations culinaires concoctées avec des produits pris essentiellement du jardin et des circuits courts de la région... Tel notre pain cuit dans le four du Château. **Côté cave**, les rencontres du châtelain avec les vignerons nous permet de vous proposer une carte des vins de qualité exceptionnelle et à un prix raisonnable.

Pour compléter notre offre, nous vous présentons nos partenaires –animateurs, DJ et musiciens (sur liste), photographes, fleuristes, animateurs enfants (obligatoire selon profil) avec lesquels nous privilégions une relation de confiance pour une qualité de prestation professionnelle unique.

Nous définissons ensemble, suite à votre visite, les espaces dont vous avez besoin, en fonction de votre projet et de vos attentes : **notre travail est de vous proposer une prestation au plus près de vos souhaits, pour un mariage qui vous ressemble, et de vous accompagner en toute confiance dans votre projet !**

Pour l'essentiel, votre devis pour votre projet comportera : Location de salle – Apéritif – Repas – Vins

Et Au château du Montalieu, vous bénéficiez de :

- un suivi personnalisé pour vous aider à organiser votre mariage
- l'exclusivité de votre présence dans le parc et les salles réservées
- des tables rondes pour une meilleure convivialité jusqu'à 12 personnes par table,
- la mise en place des buffets et des tables
- du service à l'assiette et aux buffets assuré par des professionnels
- la mise à disposition d'une salle pour coucher les tous petits
- le rangement et ménage des salles
- notre réseau de partenaires professionnels pour vos "animations"
- notre assurance responsabilité civile professionnelle
- et la disponibilité +++ de notre équipe !

Les lieux pour le samedi de 17h à 4h avec prestations :

- Location de salle de réception et exclusivité du Château et son parc960 € ttc
- Location d'une salle supplémentaire (impérative en cas de mauvais temps pour le Vin d'honneur de 18h/20h480 € ttc

En arrière-saison (d'octobre à mi-mai)

Optez d'avance pour les deux salles avec remise !





Château
du
Montalieu



Ce label vous assure que **Tous nos plats sont « faits maison » donc élaborés sur place à partir de produits bruts**

– Art L.121-82-1 du code de la consommation, Décret n°2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison ».

Le Vin d'honneur.....plusieurs choix et options...

A partir de 15.50 € ht (17.50 € ttc) /personne, inclu :

- Boissons non alcoolisées et accompagnement culinaire :
- jus de fruits de producteurs locaux, eau plate et Badoit. (+ pétillant de jus de fruits pour un choix de 10 pièces par personne)
- accompagnement 6 pièces (11 € ht/p) - **Option 8 pièces (17.50 € ht/p) - 10 pièces dont 2 grandes verrines de 3 ingrédients (20.50 € ht/p)**
 - Nos plateaux d'accompagnements sont composés de nombreuses variétés de bouchées : tels des canapés au foie gras, tapenade, ail des ours, crème de poivron, des cuillères de ravioles aux noix et pommes, des mini brochettes tomates-broccolini, pruneau-lard, melon-jambon cru, mini bols de crèmes de légumes épicées, avocat-crevette ...et autres gougères, et variétés d'olives et de feuilletés du château !
- Boisson alcoolisée :
- Choix de crèmes pour kir
- Crémant de Savoie AOP -1bt/6 – **en option 1 btl/4 = + 2€/pers**

○ En option :

En remplacement du Crémant de Savoie AOP, nous vous proposons :

- Champagne Autréau Brut 1^{er} Cru.....(1btl/6) + 3.50 € ht /pers.
- (1btl/4) + 5.50 € ht /pers.

Nous étudions toute autre proposition.

○ Bouteille supplémentaire :

Crémant de Savoie AOP.....26.00 € ht la bouteille
 Champagne Autréau Brut 1^{er} cru.....49.00 € ht la bouteille
 Clairette de Die Tradition Bio.....24.00 € ht la bouteille
 Généralement on compte 1 bouteille pour 4 à 6 personnes selon pour vin d'honneur ou pour dessert

- ✓ Autre champagne brut selon réserve.....200.00 € ht/5btl
- Plancha en extérieur (foie gras, aiguillettes de canard, poulet/bœuf mariné, noix de St Jacques, espadon etc)... à partir de 5.20 € ttc/personne
- Tireuse à bière et son fût de 20L.....210 € ht (bière spéciale sur devis)
 Fût supplémentaire 20L (à partir de).....110 € ht (bière spéciale sur devis)
- Digestifs –tarifs sur demande : chartreuse/Génépy/Alcool de fruits/Whisky/Cognac etc
- Nos droits de bouchon : (applicables sur toute bouteille de 75cl ou litre ouverte)

Vous pouvez apporter **vos vins, notre carte très complète vous donnera pleinement satisfaction ; Nous vous conseillerons pour le choix.**

Les alcools forts.....20.00 € ht /btl
 Champagne15 € ht/btl (1 à 20 btl puis 12 € ht/btl)

Vous ne pouvez pas apporter vos vins, notre carte très complète vous donnera pleinement satisfaction ; Nous vous conseillerons pour le choix.

Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
 Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr

www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 422 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z



Château
du
Montalieu



Ce label vous assure que **Tous nos plats sont « faits maison » donc élaborés sur place à partir de produits bruts**
–Art L.121-82-1 du code de la consommation, Décret n°2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison ».

Le Repas.....A partir de 47€ ht (51.70€ttc) / personne

Vous trouverez sur les pages suivantes une proposition de menu, et des propositions de plats pour composer votre menu de mariage comprenant 1 entrée, 1 plat chaud, plateau de fromages ou faisselle à (2/3-1/3), le dessert des mariés et café.

L'entrée et le plat principal –servis à table- seront identiques pour l'ensemble des invités –hors régime particulier-

Le fromage et le dessert sont servis par notre équipe en buffet. Café en libre-service en buffet

Les vins ne sont pas compris ; A choisir dans notre carte, celle-ci est actualisée en début d'année.

Nous restons à votre disposition pour vous conseiller sur les vins selon les plats choisis et vos goûts.

Pour une meilleure dégustation, nous vous demandons de choisir les vins idéalement 4 mois à l'avance afin que ceux-ci reposent en cave avant leur service.

Les desserts :

Le dessert des mariés est inclus dans le menu, au choix **la Pièce Montée ou le Buffet de desserts**

En complément/remplacement, nous pouvons vous proposer (et étudier toute autre proposition).

- Réduits sup 1.10 € ttc/ réduit
- Macarons sup 1.20 € ttc/ macaron
- Choux sup 1.65 € ttc/chou
- Gâteau/pièce montée spéciale personnalisé sur devis
- Pièce Montée "Wedding Cake" sup 3,85 € ttc/pers

Menu enfant (3 à 12 ans inclu)27€ ht/29.70 € ttc /enfant

Les enfants bénéficient des mêmes conditions festives que les grands et mangent en même temps qu'eux, dans la même salle. Leur menu est équivalent à celui des adultes, cependant nous adaptions la présentation ainsi que les quantités et étudions d'autres possibilités si besoin -selon le nombre d'enfants et le menu choisi-.

Menu Prestataire (photographe, DJ, animateur/babysitter enfants)27€ ht/29.70€ ttc
s'il mange en "back office" ou **tarif invité** s'il est à table avec les invités. (animateur obligatoirement à la table des enfants à 29.70 € ttc)

Nos autres options :

- Décoration florale.....sur devis
- Babysitter-animateur enfant.....sur devis (obligatoire)
- Brunch du lendemain (salle&parc jusqu'à 16h/service inclu).....38.50 € ttc / personne
- Housses de chaise.....3 € ttc/u
- Cochon au four à pain.....en remplacement du plat principal
- Location vidéo rétro projecteur / plus sono.....60 € ttc / 100 € ttc
- Cérémonie laïque.....sur devis
- Feu d'artifice.....sur devis
- Contacts professionnels –DJ/Photographe / fleuriste mise en contact au devis signé
- Heure sup de fin de soirée (serveur inclus).....300 € ttc



Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr

www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 432 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z



Château
du
Montalieu



Ce label vous assure des plats faits maison élaborés à partir de produits bruts.

Votre MENU à partir de 47 € ht /51.70 € ttc inclu :

1 Entrée parmi :

Terrine de foie gras Maison, Chutney et pain brioché aux figues et dés de mangue
Salade de mesclun à l'huile de noix

Ou

Terrine de volaille à l'estragon et aux giroilles

Salade de mesclun à l'huile d'olives

Ou

Royale de courgette au cumin et Quenelle de crème au curry

Ou

Terrine de saumon, noix de St Jacques et oseille et Crème légère à l'aneth,

Salade de jeunes pousses ou mesclun à l'huile d'olives

Ou

Tartare de légumes croquants et Cuillère de fromage frais au raifort

1 Plat principal parmi :

Gigot d'agneau au thym, Crumble de légumes niçois grillés et sa crème de chèvre

Ou

Cuisse de Canette aux olives, Gratin dauphinois

Ou

Suprême de pintade aux giroilles, Gratin dauphinois

Ou

Poulet fermier du Touvet aux cèpes, Gratin dauphinois

Ou

Dos de cabillaud au citron vert, Compoté d'aubergines et Tomate provençale

Ou

Filet mignon de porc au pain d'épice, miel et vanille Bourbon,

Flan de carottes au gingembre et Eventail de pomme rôtie ou duchesse

Ou

Pavé de saumon au miel et sauce teriyaki, Riz basmati à la cardamome et Légumes de saison

Fromage

Plateau de fromages affinés dans les caves du château
ou Faisselle à la confiture maison kiwi gingembre banane (ou autres fruits selon réserve)

Desserts & Café

Pièce montée cône nougatine avec choux à la crème (deux choux par personne)

Ou

Buffet de desserts –variété d'entremets aux fruits et de gâteaux

✓ L'accompagnement des plats peut être changé selon l'approvisionnement des produits et la saison

✓ Supplément accompagnement +1.10 € ttc / pers.



Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr

www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 422 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z



Château
du
Montalieu



Ce label vous assure des plats faits maison élaborés à partir de produits bruts.

**Ou composez votre menu à partir de 54 € ht /59.40 € ttc
en choisissant 1 entrée et 1 plat à la carte**

Entrées à la carte :

	Tarif ttc / plat
Magret de canard du Sud-Ouest farci au foie gras, Lit de mesclun aux pignons de pin, huile de noix et Fleur de sel	24.20 €
Tartare de saumon et fruit exotique, mousse de faisselle aux herbes, et palet au sésame*	23.10 €
Terrine de daurade et magret fumé aux poivrons confits*	22,00 €
Bavarois aux deux tomates et parmesan, crème de pesto*	20.90 €
Aumônière de thon au parfum d'anis et citron vert*	25.30 €
Millefeuille de saumon fumé, Lit de jeunes pousses ou mesclun au vinaigre balsamique	25.30 €

*Ces entrées sont accompagnées d'une salade de mesclun à l'huile d'olive

Plats chauds à la carte :

	Tarif ttc /plat
Médaille de veau aux cèpes, Gratin dauphinois et Légume estival en éventail	28.60 €
Poulet fermier du Touvet aux morilles à la crème, Gratin dauphinois et ½ Tomate provençale	27.50 €
Magret de canard à l'orange et caramel balsamique, Eventail de pomme rôtie* et son Navet aux épices	28.60 €
Curry de Lotte au lait de coco, Riz thaï et Petits légumes de saison	30.80 €
Filet de féra aux amandes, Purée de cèleri et diamants de sel, Pomme duchesse*	29.70 €
Souris d'agneau confites à l'ail, Flan de légume estival et Eventail de pomme rôtie*	30.80 €

*ou gratin dauphinois ou pomme duchesse

Fromage

Plateau de fromages affinés dans les caves du château
ou Faisselle à la confiture maison kiwi gingembre banane (ou autres fruits selon réserve)

Desserts & Café

Pièce montée cône nougatine avec choux à la crème (deux choux par personne)

Ou

Buffet de desserts –variété d'entremets aux fruits et de gâteaux

- ✓ entrée et plat identique pour tous les convives
- ✓ L'accompagnement des plats peut être changé selon l'approvisionnement des produits et la saison
- ✓ Supplément accompagnement +1.10 € ttc / pers.

Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr

www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 422 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z





Château
du
Montalieu

Notre Carte des vins

Nos sélections ont toutes été faites sur des coups de cœur
Nous prospectons différentes régions et nos rencontres
avec les vigneronnes et leurs vins en ont constitué
cette carte, image de nos errances œnologiques.

Quelques exemples de nos vins : à partir de 20 € ht/btl

○ Vins rouges

Vins du sud-ouest et Languedoc

- * Madiran Prestige -Château Viella
- * Les Perrottes -Costières de Nîmes- Dom. de Poulvarel

Vins de Bordeaux

- * Côtes de Castillon -Château Robin
- * Lalande de Pomerol -Château Castel Viaud
- * Canon Fronsac -Château Pey Labrie
- * Moulis en Médoc -Château Lestage-Darquier **bio**

Vins des côtes du Rhône

- * Gigondas -Eric Bonnet
- * Vacqueyras -Château de Montmirail
- * Château Neuf du Pape -Bastide St Dominique
- * Côte du Rhône - Jules Rochebonne **vin bio**

Vins de Loire

- * St Nicolas de Bourgueil -JC Bruneau
- * Chinon -JM Raffault

Vins du Grésivaudan et Savoie

- * Mondeuse Château de Mérande ou P Grisard
- * Pinot noir -Domaine Finot

○ Vins Blancs

Vins de Bordeaux

- * Entre deux Mers Château Léotin

Vins des côtes du Rhône

Côte du Rhône Viognier

Vins du Pays de Loire

- * Sancerre -Philippe Auchère

Vins du Grésivaudan et Savoie

- * Roussettes (Cru Marestel -Dom. E. Jacquin-P Grisard- Dom Genoux en bio)
- * Chignin Bergeron Château de Mérande ou Domaine Grisard P.
- * Chardonnay Coteaux du Grésivaudan -Dom. Finot

Egalement vins d'Alsace / Bourgogne, nos champagnes et pétillants... Demandez la carte !



Château
du
Montalieu

Mise à disposition des lieux :

La salle de réception et le parc du château sont mis à votre disposition du samedi 17h à 4h du matin. La salle de réception pour sa décoration le vendredi de 14h à 18h. (Décoration des plafonds possible le mercredi matin sous réserve de disponibilité de la salle de réception).

En cas de couchage, les petits déjeuners sont servis de 9h à 11 h ; Vous avez jusqu'à 12h le dimanche pour récupérer votre décoration et profiter des lieux (et jusqu'à 16h en cas de brunch.)

Sonorisation :

En accord avec l'un de nos partenaires professionnels DJ et de toute confiance, ensemble (et avec les personnes en charge de vos surprises), nous coordonnons le programme de votre animation pour une soirée réussie.

Pour préserver la quiétude de nos voisins, tout en permettant de passer une soirée dans une ambiance de fête, le volume sonore n'excèdera pas les 90 décibels. A 3 h, nous amorçons la fin de soirée, le niveau sonore est ramené à 80 décibels. Playlist à 3h30 pour que le DJ commence le démontage de sa sono. Extinction des feux à 4h –possibilité d'heure supplémentaire 300 € ttc.

Hébergement :

Nous vous réservons la priorité sur nos chambres pour profiter au mieux de votre mariage ;

Le château met à votre disposition **22 couchages** : **8 chambres** avec lit double et **2 chambres triples** (1 lit double et 1 lit simple) chaleureuses et confortables.

Si les toutes les chambres sont occupées nous offrons aux mariés notre plus belle chambre.

En complément **notre annexe-gîte de 8 couchages**, -dépendance du Château- de 3 chambres (lit doubles) –dont 1 chambre avec 2 lits simples et 2 matelas simples en mezzanine-

TARIF -Draps de bain, serviettes de toilette et petits déjeuners sont inclus.	Tarif nuitée
Chambre simple	80 € ttc
Chambre double / triple	100 € / 130 € ttc
Complément gîte (8 couchages)	400 € ttc/gîte

Le Règlement se fait par espèce (ou chèque) au petit déjeuner "par chambre" ou sur note finale, tout ou partie.

Pour faciliter la réservation des chambres, nous vous demandons de centraliser les réservations.

Vous nous communiquerez ensuite le prénom des personnes souhaitant résider sur place par chambre, afin que nous puissions les répartir. (*Quelques chambres acceptent un matelas supplémentaire pour enfant : +30 €/matelas avec draps et serviettes et petit déjeuner*).

Petit déjeuner supplémentaire 12€ttc – location de lit parapluie 10 € ttc

Pour info : notre Gîte meublé de 8 personnes/3 chambres peut être loué en location meublée "en gestion libre" à partir de 2 nuits/3 jours ou à la semaine...N'hésitez pas à le réserver et à demander nos tarifs



Le Montalieu - 38660 Saint-Vincent-de-Mercuze
Tél. 04 76 08 49 12 - mobile : 06 07 95 27 12 - e-mail : chateau-montalieu@orange.fr

www.chateau-montalieu.com

RCS Grenoble 422 445 924 - TVA intracom FR 95422445924 (00018) - EURL au capital de 8000€ - APE 7022Z