



Château
du
Montalieu

Le Château du Montalieu

vous reçoit pour votre

Anniversaire ou Fête de famille



Le Château du Montalieu vous ouvre ses portes pour l'organisation de votre fête familiale, anniversaire ou tout autre évènement.

Dès votre arrivée au Château, nous prenons la main pour que vous et vos convives profitiez pleinement de la fête...

Selon le nombre d'invités, nos différentes salles vous accueillent –la galerie donnant sur la cour (jusqu'à 180 personnes assises sans piste de danse) ou à l'intérieur du château pour un groupe plus intime jusqu'à 50 personnes assises/140 en cocktail, dans la salle Dauphinoise et son petit salon ou au 2nd étage, l'espace lounge et la salle grecque vous offrirons une ambiance chaleureuse et conviviale où vous pourrez profiter d'un espace avec billard français et piano....

Enfin, **le parc et la terrasse du château** seront l'endroit idéal pour un apéritif et des animations.

Pas besoin d'être nombreux, nous vous réservons **l'exclusivité de la salle pour votre réception/repas de fête.**

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 une fête 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 :

- L'accompagnement et disponibilité pour l'organisation de votre évènement
- la location de salle avec exclusivité
- des tables rondes pour une meilleure convivialité jusqu'à 12 personnes par table,
- la mise en place des buffets et des tables par nos soins
- du service à l'assiette et aux buffets selon menus assuré par des professionnels
- du ménage et rangement des salles
- notre réseau de partenaires professionnels pour vos "animations"
- notre assurance responsabilité civile professionnelle

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 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 ».

Les lieux pour la période louée (en moyenne 7h) avec prestations :

- Location de la salle de réception avec exclusivité et accès au parc **720 € ttc**
- Location d'une salle supplémentaire **420 € ttc**
- Heure supplémentaire/salle (hors serveur) **120 € ttc**

Vous souhaitez organiser un simple apéritif et déjeuner (durée 3h30) nous vous offrons la salle !

NB / Nous ne faisons pas de location de salle sans prestation mais nous pouvons étudier une telle demande du 1^{er} novembre au 31 mars.

L'apéritif.....

- **L'apéritif « Château » 14 € ttc par personne**
- Servi avec une variété d'amuse-bouche, petit-four, brochettes, cuillères, mini bols et verrines, toasts du chef -minimum 4 pièces/p (hors verrine) et variétés de feuilletés et olives
Possibilité de pièces supplémentaires, verrines ...à partir de 0.88 € ttc/u
- **Option atelier plancha (en extérieur exclusivement) à partir de 5.20 € ttc3u/p**

- Boissons incluses :

Jus et pétillant de fruits des producteurs du Grésivaudan
Eau plate et Badoit
Crémant de Savoie (1 btl*5) avec choix de crèmes alcoolisées pour Kir

Option Crémant de Savoie (1 btl*4) +1.30 € ht/p

En remplacement du crémant :

Option Champagne brut +4.60 € ht/p (1btl/5) +5.75 € ht/p (1 btl*4)

- **L'apéritif « light » 8.40 € ttc par personne**

Servi avec différents mélanges apéritifs, crackers, olives...

Boissons :

Jus de fruits (producteur du Grésivaudan)

Eau plate et Badoit

Vin blanc (producteur régional) -1 btl/4 avec choix de crèmes pour kir

Remplacement du Vin blanc par du crémant de Savoie (1btl/4) : + 2.50 € ht/ personne

- o **Bouteille supplémentaire :**

Crémant de Savoie.....26.00 € ht la bouteille

Champagne Atréau 1^{er} cru.....49.00 € ht la bouteille (42€ ht sur devis)

Offre Champagne brut selon réserve185.00€ ht /5 bouteilles

Clairette de Die Tradition Jaillance Bio.....24.00 € ht la bouteille

- o Généralement on compte 1 bouteille pour 4/6 pers. selon à l'apéritif et pour 6/7 pers. au dessert

- o Location Tireuse à bière traditionnelle et son fût de 20L.....210 € ht (bière spéciale sur devis)

Fût supplémentaire 20L.....110 € ht (bière spéciale sur devis)

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 (0018) - 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.....à partir de 36 € ttc par adulte servi dans une salle avec exclusivité

Vous trouverez sur les pages suivantes des propositions de Menu et Buffet ;
N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions, **nous pouvons étudier d'autres propositions tel un menu festif "château" ou un cocktail déjeunatoire/dînatoire**

Le vin inclu au menu (1btl/5)

- Roussette "Souveraine" Philippe Grisard
- Côte du Rhône Cave de Rochegude "Réserve du Président"
- Rosé de Provence ou autre (ou selon réserve)

D'Autres vins à la carte... demandez-la ! Côte de Castillon, Lalande de Pomerol, Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf du Pape, chablis, St Nicolas de Bourgueil, Sancerre, Gewürztraminer, et nos vins locaux Roussette, Mondeuse, Chardonnay, Chignin Bergeron, Pinot noir...

Repas enfant.....20 € ttc / enfant de 3 à 12 ans, identique mais adapté au niveau de la quantité.

Repas prestataire en back office.....27,50 € ttc

Les options de desserts :

- Gâteau d'anniversaire traditionnel ou Buffet de desserts sup 4 € ttc/pers
 - Service dessert/logistique seul sup 2.50€ ttc/pers.
- Macarons, réduits sup 1,35 € /1.45€ ttc/u
- Gâteau/pièce montée spécial personnalisé sur devis
- Pièce montée **cône nougatine 2 ou 3 choux/p.** sup 3.30 € /4.40 € ttc/personne
- Fruits, glaces, bonbons etc sur devis

Nos autres services et options :

- Centre de table florale à partir de 24 € ttc
- Buffet froid du lendemain (salle&service inclus) 40.50 € ttc / personne
- Cochon au four à pain au dîner sur devis
- Location vidéo rétroprojecteur écran / sono 60 € / 100 € ttc
- DJ, photographe, musicien, magicien, caricaturiste etc. mise en contact après signature
- Feu d'artifice sur devis



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 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 : exemple de Buffet froid et chaudà partir de 36 € ttc/p

Avec exclusivité de la salle

5 Entrées au choix dans la liste (+ salade verte)

Antipasti de poivrons grillés ou aubergines grillées

Salade de fruits de mer

Salade de poulet tandoori, Salade de foies de volaille

Salade de lentilles au hareng, Salade de céréales et légumes

Taboulé

Plateau de tomates et mozzarella

Carottes râpées aux raisins de Corinthe

Terrine de courgettes au cumin, Terrine d'aubergines

Cake chèvre et poivrons (ou autre légumes)

Rillettes, Pâté de tête du château (selon réserve)

Rôti de porc - Cuisses de poulet rôties

Fran de tomates aux olives noires (ou autre légumes)

Moelleux de potirons ou potimarrons (selon réserve) à la noix de coco

Cannelés au saumon fumé

1 Plat principal (au choix dans la liste-servi en buffet)

Emincé de porc ou bœuf ou poulet et carottes sautées au gingembre, pomme duchesse/aux herbes en éventail

Ou

Poulet tandoori et riz thaï -légume de saison

Ou

Saumon sauce teriyaki et riz thaï - légume de saison

Ou

Volaille au citron confit façon tajine, légumes et semoule aux raisins

2 Desserts (au choix) & Café

Tarte fine aux pommes et amandes / Faisselle de fromage frais à la confiture du château

Crumble de fruits de saison / Tarte au citron / panacota au coulis de fruits

Les boissons incluses au menu : eaux plate & Badoit (1btl/5) – Vin (1btl/5)

- Blanc /Roussette "Souveraine" Philippe Grisard
- Rouge /Côte du Rhône Cave de RocheGude "Réserve du Président"
- Rosé de Provence ou autre (ou selon réserve)

En option : plateau de fromages affinés dans les caves du château (+4.10 € ttc/p)

"trou dauphinois" / digestif / champagne etc...sur devis

- ✓ L'accompagnement des plats peut être changé selon l'approvisionnement des produits et la saison
- ✓ Supplément accompagnement légumes +2€ ttc/personne
- ✓ Menu identique pour tous les invités –hors régime particulier/nous consulter

Nous pouvons vous proposer d'autres menus

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 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 : exemple de Menu Traditionnel servi à l'assiette... à partir de 41 € ttc/pers
Avec exclusivité de la salle

1 Entrée (au choix dans la liste)

Toutes nos entrées sont servies avec une salade de mesclun à l'huile d'olives

Terrine de poisson et cuillère de crème à l'aneth,

Ou

Flan de tomates du jardin aux olives noires

Ou

Royale de courgette/chèvre et sa quenelle de crème au curry

Ou

Tartine de chèvre, tapenade et antipasti- vinaigre balsamique

Ou

Duo de choux : crème de betterave, chèvre, poivron

1 Plat principal (au choix dans la liste)

**plats sont servis avec gratin dauphinois et légume de saison*

Emincé de porc, bœuf ou poulet et carottes sautées au gingembre, pomme duchesse

Ou

Joue de bœuf sauce forestière ou bourguignonne*

Ou

Poulet fermier sauce aux cèpes * (+3.30 € ttc)

Ou

Pavé de Saumon sauce bourguignonne et riz thaï et légume de saison

1 Dessert (au choix) & Café

Tarte fine aux pommes et amandes / Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Crumble de fruits de saison ou Tiramisu géant (servi au plat...un must !)

Les boissons incluses au menu : eau plate – Badoit (1btl/5) – Vin (1btl/5)

- Blanc /Roussette "Souveraine" Philippe Grisard
- Rouge /Côte du Rhône Cave de Rochegude "Réserve du Président"
- Rosé de Provence ou autre (ou selon réserve)

En option : plateau de fromages affinés dans les caves du château (+4.10 € ttc/p)

Faisselle de fromage frais à la confiture du château (+2.85 € ttc/p)

Possibilité de "trou dauphinois" / digestif / champagne etc...sur devis

- ✓ L'accompagnement des plats peut être changé selon l'approvisionnement des produits et la saison
- ✓ Supplément accompagnement légumes +2€ ttc/personne
- ✓ Menu identique pour tous les invités –hors régime particulier/nous consulter

Nous pouvons vous proposer d'autres menus



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

Sonorisation :

L'un de nos partenaires professionnels saura vous conseiller et animer votre évènement en toute confiance...

Pour préserver la quiétude de nos voisins, tout en permettant de passer une soirée dans une ambiance de fête, **le volume sonore ne dépassera pas les 90 décibels (non négociable).**

Tout dépassement horaire des invités ou du prestataire sera facturé (1/2h avant la fin, le DJ met une playlist pour commencer le démontage de sa sono)

Mise à disposition des lieux :

Le château est mis à votre disposition **pour la plage horaire définie au devis.**

Hébergement :

Nous vous réservons la priorité sur nos chambres pour profiter au mieux de votre évènement ;
Le château met à votre disposition **22 couchages : 8 chambres** avec lit double et **2 chambres triples** (1 lit double/1 lit simple), chaleureuses et confortables.

En complément **notre annexe-gîte**, -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 Taxe séjour en sus 0.50cts/n/p>17ans
Chambre simple/double	80 € /110 € TTC
Chambre twin / triple	140 € TTC
Complément 8 couchages au gîte	400 € ttc/gîte

Les petits déjeuners sont servis de 9h à 10h30. Libération des chambres pour 11h.

Remise de 20% sur nuit supplémentaire

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 14€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

