

Dossier Mariage

Du 01.01.2012 au 30.12.2012



Tarifs TTC

<u>TARIFS</u>	A partir de 18 h 00	A partir de 20 h 00
<p>Location du château <i>Réduction de 20 % en Mai et Octobre</i> <i>Réduction de 30 % en Avril, Aout, Décembre</i> <i>Réduction de 50 % en Janvier, Février, Mars, Novembre</i></p>	3 100 €	2 800 €
<p>Sonorisation <u>Arrêt obligatoire à 3 h du matin</u> <i>Réduction de 20 % en Mai et Octobre</i> <i>Réduction de 30 % en Avril, Aout, Décembre</i> <i>Réduction de 50 % en Janvier, Février, Mars, Novembre</i></p>	830 €	830 €
TOTAL	3930 €	3630 €

Ce tarif comprend :

- ✓ La réservation exclusive des salons
(Capacité maximum: 190 assis – 250 debout)
- ✓ Tables, chaises et couverts
- ✓ Illumination du parc et du château
- ✓ L'assurance incendie
- ✓ Le nettoyage des salons
- ✓ Un chandelier par table



Options

Centre de table en fleurs fraîches	21,00 €/ Table
Vestiaire gardé	288,00 €
Soupe à l'Oignon	12,50 €
La fontaine de Champagne	185,50 €
Location vidéo projecteur et écran	134,00 €
Installation de décoration particulière	2,10 €/ Personne

Contact :

Marc ou Bernard de BEAUMONT

Téléphone : 04.76.25.34.58

Site Internet : www.commanderie.fr

E-mail : resa@commanderie.fr



Le Cocktail 24.00 €



Servi à partir de 18h00

*Assortiment de 4 Petits Feuilletés
(Noix, Pavot, Fromages, etc....)*

1 Verrine de Gaspacho

1 Brochette de Poulet au Citron et au Gingembre

1 Briochette à la Mousse de Foie Gras Maison

1 Toast au Saumon Fumé à la Crème de Raifort

1 Verrine de Chèvre, Tomate et Poivron

1 Cuillère Chinoise aux Pétoncles et Jus d'Artichauts

1 Boudin Antillais aux Pommes

1 Assortiment Asiatique (Nems, Samossa, etc...)

(Au total, 12 pièces par personne)

Les boissons non alcoolisées à volonté sont incluses

Pièces supplémentaires

Canapé de Bloc de Foie Gras de Canard et Pommes Fruits	2,10 €
Beignet de Crevettes au Jus de Citron Vert et Paprika	2,10 €
Toast au Chutney de Figue et Gésier de Canard Confit	2,10 €
Assortiment de Réduits Sucrés	La Pièce 2,10 €
Sorbets en Timbale	2,10 €

Menu à 44 Euros

*Rosace de Saumon Fumé, Toast Herbacés,
Crème de Raifort et Légumes de Saison.*

Ou

*Terrine de Rouget, Tomates Confites et Artichauts,
Emulsion Soupe de Roche*

Ou

*Tomate Fraicheur Farcie Cerveille des Canuts,
Emulsion de Roquette et Jambon Cru.*

Ou

Pressé de Légumes à la Provençale, Verrine de Gaspacho.

Ou

Flan de Foie de Volaille aux Herbes, Toast Tapenade, Sauce Porto



*Suprême de Volaille Fermière, Chutney de Mangue aux Abricots,
Croustillant de Chèvre, Crème de Verveine*

Ou

*Saumon en Croute d'Olives, Rondelles de Pommes de Terre aux Herbes,
Méli-mélo de Supions et sa Sauce.*



Fromage Blanc à la Crème.



Gâteau des Mariés

(Gâteau à étages avec 2 parfums : croustillant au chocolat Praliné et fruits)

Ou

*Pièce Montée en Choux (3 Choux par personne)
Supplément de 4,70 € par personne*

Menu à 51.00 Euros

Mousseline de Merlan, Asperges et Beurre Blanc à l'Orange

Ou

*Tartare de Saumon et Thon, Sorbet Tomate Basilic,
Vinaigrette aux Agrumes*

Ou

Pressé de Foie Gras aux Artichauts et Coppa, Marmelade de Melon.



*Roulade de Filet de Cabillaud au Jambon et Basilic,
Poêlée de Pleurotes aux Légumes.*

Ou

*Filet de Bœuf aux Echalotes, Tomates Confites,
Sauce au Vinaigre de Xeres, Pommes Pont-Neuf*

Ou

Brochette de Médailles de canard, Caviar d'Aubergine et Tomates

Ou

*Souris d'Agneau Braisée, Fine Tartelette d'Aubergine aux Herbes,
Coulis de Tomate à la Sarriette (supplément de 3,10 €)*



Assiette de Fromages Choisis

Ou

Saint Marcellin Chaud aux Noix



Gâteau des Mariés

(Gâteau à étages avec 2 parfums : croustillant au chocolat Praliné et fruits)

Ou

*Pièce Montée en Choux (3 Choux par personne)
Supplément de 4,70 € par personne*

Menu à 60.00 Euros

*Déclinaison de Homard dans Tout ses Etats,
Vinaigrette de Crustacés à l'Huile de Noisettes.*

Ou

Cassolette de Ris de Veau et Foie Gras Poêlé en Soupe de Morilles.

Ou

*Brochette de Saint-Jacques, Fondue de Poireaux Vanillée,
Sauce Mascarpone.*



Millefeuille de Bœuf Façon Rossini aux Effluves de Truffes.

Ou

Filet de Bar, Tatin de Fenouil aux Epices Douces, Jus Court au Porto.

Ou

*Duo D'agneau aux Poivrons Grillés et Légumes Provençaux,
Glace au Thym.*

Ou

*Quasi de Veau et Gambas sur Chop Suey,
Caramel Sauce Soja au Sésame Grillé*



Assiette de Fromages Choisis.

Ou

Saint Marcellin Chaud aux Noix.



Gâteau des Mariés

(Gâteau à étages avec 2 parfums : croustillant au chocolat Praliné et fruits)

Ou

Pièce Montée en Choux (3 Choux par personne)

Supplément de 4.70 € par personne

Forfaits Vins et Soirée

(Prix par personne à rajouter au prix du menu choisi)
À concurrence d'une demi-bouteille de vin par personne pendant le dîner
Et **boissons non alcoolisées** pendant la soirée dansante
(Jus de fruits – coca cola – perrier – café)

Forfait n° 1 : 16.80 €

Blanc

Sauvignon de Gascogne de chez Alain Brumont

Rouge

Merlot d'Ardèche. Sélection du sommelier

Forfait n° 2 : 20.20 €

Blanc

Mâcon Vinzelles

Ou

Alsace (Edelzwicker)

Rouge

Canon Fronsac

Ou

Côtes du Rhône La Soumade

Forfait n° 3 : 26.10 €

Blanc

Saint-Véran Terres Noires

Ou

Muscat de Rivesaltes

Rouge

Haut Médoc Château Labarde

Ou

Haute Cote de nuit Lécheneaut

Boissons

Cocktail

Si le montant total (**hors chambre**) n'atteint pas les 8000 €, voici le tarif de nos boissons alcoolisées :

Champagne Brut	la bouteille	53.00 €
Champagne Ruinart	la bouteille	82.50 €
Whisky	la bouteille	53.00 €
Kir au Blanc de Blanc à volonté		15.50 € / personne

(Il n'est pas possible d'apporter ni Champagne, ni autres boissons alcoolisées, même avec un droit de bouchon)

Pour le Verre d'Accueil

(À partir de 20 h 00)

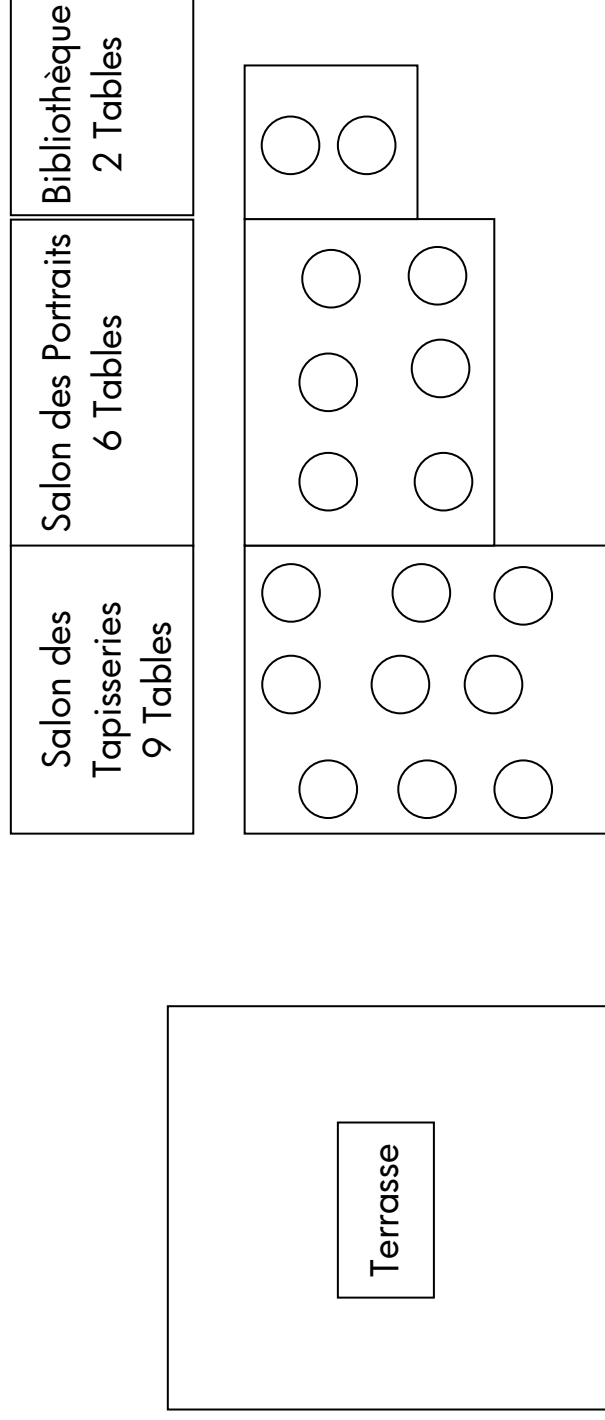
Kir au blanc de blanc et petits feuilletés

8.50 €



Dans le cas où la facture finale serait inférieure à 8000 € et que vous aviez déjà prévu d'apporter votre Champagne, le total facturé sera au minimum de 8000 €

Plan des Salons



Capacité maximale : 170 Personnes

Toutes les tables sont de 10 personnes au maximum
Pour la table des mariés, il est possible de dresser une table jusqu'à 20 personnes
(Dans ce cas elle prend la place de 2 tables)

Cocktail Dinatoire 58.00 Euros

Exemple

Arrivée 18 h / 19 h : Début du Service du Cocktail

Froid

Carpaccio de Bœuf et Parmesan
Lotte sur Sablé de Parmesan et Poivrons Marinés
Poulet à la Marocaine et Chutney de Mangue
Tartare de Dorade, Pomme Verte et Coriandre Fraiche
Salade de Crabe, Pamplemousse, Orange, Vinaigrette à l'Orange
Toast au Saumon Fumé, à la Crème de Raifort
Verrine de Mousse de Foie Gras en Gelée Miel- Pomme
Tête de Lion en Gaspacho
Verrine de Fromage de Chèvre, Poivron et Tomates
Mousseline de Poisson Sauce Crustacés

Chaud

Assortiment Asiatique (Wong-tong, Nems, Samosas)
Assortiment de 4 Petits Feuilletés
Brochette de Poulet au Citron et Gingembre
Cuillère Chinoise aux Noix de Pétoncle au Jus d'Artichauts
2 Gougères au Fromage de Gruyère
Mini Boudin Antillais aux Pommes
Foie Gras Poêlé sur Pain d'Épice

Plat chaud

Cassolette de Saumon aux Fruits de Mer et Riz Pilaf

Buffet de fromages vers 21 h 45

Début de la soirée dansante vers 22 h 00

Gâteau des Mariés vers 23 h 00

Les discours se font après la présentation du gâteau

Forfait boissons à 15.00 € comprenant:

Jus de fruits, Vins avec le plat chaud, eaux minérales et cafés
Champagne fourni par les familles (prévoir 0.80 bouteille par personne)

Quelques bonnes raisons de choisir le Château de la Commanderie

Une équipe efficace – Une cuisine de qualité

Plus de 30 ans d'expérience vous garantissent une très bonne maîtrise du déroulement de cette journée qui doit être parfaite du début à la fin. Notre personnel (1 serveur pour 20 invités), de toute confiance, est à l'écoute de vos moindres désirs. Le dîner servi en 2h00 -2h30 est entièrement fabriqué avec des produits frais par notre équipe de cuisiniers dont la compétence est reconnue dans les meilleurs guides (Gault-Millau, Bottin Gourmand, Champérad, etc...)

Un seul interlocuteur

En nous faisant confiance, vous êtes débarrassé du problème de l'organisation de cette journée (location de matériel, recherche de traiteur, de sonorisateur, etc.)

Nous sommes à votre disposition pour répondre à toutes vos questions, et vous aider à ne vous consacrer qu'à vos invités.

Des formules forfaitaires « Tout compris » et modulables selon vos désirs

Grâce à notre longue expérience, nous vous proposons plusieurs forfaits modulables selon différents critères (heure d'arrivée, cocktail, menus, boissons). Vous pouvez ainsi construire la formule qui vous convient le mieux.

Tout peut s'organiser sur place à 10 minutes de Grenoble

L'Hôtel

Pour vous et vos amis, nous vous proposons 40 chambres 3 étoiles au tarif préférentiel de 98.00€ par nuit par chambre (valable pour 2 nuits maxi), quel que soit le nombre de personnes qui l'occupe, et la catégorie (standard ou supérieure). Vos invités apprécieront d'être sur le site même de la réception, de pouvoir se changer et se reposer dans leur chambre dès 14 h 00 (dans la mesure des disponibilités). Le petit déjeuner, non compris, est à 16.00 €.

Le cocktail

Quel que soit le temps qu'il fera ce jour là, vos invités seront reçus dans les meilleures conditions (sur la grande terrasse et ses tonnelles fleuries, ou en cas de mauvais temps, dans nos salles de réunion (200 m²). Capacité maximum 250 personnes.

Le Parking

Nous pouvons garer environ 110 voitures dans le parc, qui est clos de 22h00 à 6h00, Pour une utilisation optimale des places du parking, nous pouvons vous proposer un service de voiturier pour orienter les voitures (Compter 50 € par voiturier de 17 h 30 à 20 h 30)

***A partir d'un total supérieur à 8000 € (hors chambres)
Vous pouvez apporter votre champagne***

Du champagne dès le début du cocktail, c'est la meilleure façon de bien recevoir vos invités. En vous offrant la possibilité d'apporter votre champagne sans droit de bouchon, vous pouvez prévoir la quantité suffisante, faire votre budget sans vous tromper et remporter chez vous les bouteilles restantes. Attention, seul le champagne et le whisky peuvent être apporté par vous (pas le vin).

Un Cadre Historique

Le Château de la Commanderie, vous offre un cadre prestigieux, tout en ayant gardé cette atmosphère familiale (meubles, tableaux, tapisseries...), et dispose d'un espace suffisant pour être à une échelle humaine.

Des boissons non alcoolisées à volonté pendant la soirée

En incluant ces boissons, vous êtes certains que vos invités ne manqueront de rien pendant la soirée

Pour les Enfants

De 3 ans jusqu'à 12 ans les enfants paient un tarif réduit :

- ✓ Cocktail **12.50 €** (pour les enfants de plus de 8 ans)
- ✓ Menu enfant **21.00 €**
(Emincé de poulet à la crème + frites + glaces + boissons)

La chambre des mariés est offerte

Afin d'éviter aux jeunes mariés de reprendre la route après une journée fatigante, nous leur offrons notre plus belle chambre (chambre rouge, n° 60). Ils pourront également profiter de 2 heures de SPA la veille ou le lendemain.



Quelques conseils

Placez vos invités

*Prévoyez des menus sur lesquels vous pourrez inscrire vos invités, ainsi que le numéro de la table (**en très gros**) afin qu'ils sachent bien à quelle table vous les avez prévus.*

Préparez une liste par ordre alphabétique (avec les prénoms) sur laquelle vous indiquerez le numéro de la table et le nom du salon dans laquelle elle se trouve.

Ainsi vous éviterez de perdre du temps au moment de passer à table.

Nous afficherons cette liste 20 mn avant le dîner

Ne placez pas vos invités avec des petits cartons individuels, ils les changent de place pendant le cocktail ; ce qui désorganise complètement les plans de tables que vous aviez préparé.

Si vous invitez des personnes uniquement pour l'apéritif

Nous vous suggérons de commander 2 petits réduits sucrés en plus par personne supplémentaire.

30 minutes avant la fin du cocktail, nous passons ces gâteaux afin de prévenir aimablement ces personnes que le cocktail est bientôt terminé.

Choisissez un bon photographe

Nous vous suggérons :

Mr Cédric METAYER Tél : 06.29.37.40.02 www.cedricphotographie.com

Mr Pierre-François COUDERC Tél : 06.22.04.22.49 www.totemstudio.com

Combien de bouteilles de champagne et whisky faut-il prévoir ?

Le champagne (7 coupes sont servies avec 1 bouteille)

Nombre de personnes au cocktail : _____ x 2,2 coupes / 7 = _____ bouteilles

Nombre d'invités uniquement au cocktail : _____ x 3 coupes/7 = _____ bouteilles

Si vous mettez du champagne au dessert :

Nombre de tables au dîner _____ x 1 bouteille = _____ bouteilles

Nombre de personnes à la soirée _____ x 1,5 coupes / 7 = _____ bouteilles

Soit un total de _____ bouteilles

Le Whisky

Nombre de personnes au cocktail _____ / 40 = _____ bouteilles

Déroulement après la réservation

***Pour toute question demander :
Mr Marc ou Bernard de BEAUMONT***

Jusqu'à J – 30 :

Choix des plats, des vins, du cocktail, et annonce plus précise du nombre de personne. Si vous désirez goûter certain plat, cela peut être éventuellement possible, mais il faut nous prévenir au moins 4 mois à l'avance afin de « caler » un ou plusieurs plats dans le cadre d'un autre banquet.

A J – 10 :

Annoncer les avant-derniers nombres de personnes et prendre rendez-vous avec le responsable de votre mariage (Marc ou Bernard de BEAUMONT) pour J-5

A J -5 :

- ✓ *Apporter le plan de table (10 personnes max par table)*
- ✓ *Apporter champagne, whisky, dragées, décoration*
- ✓ *Faire le point sur les chambres d'hôtel (qui paie quoi ?)*
- ✓ *Faire le devis et régler les 90 % restant.*

A J-1 :

- ✓ *Apporter les éventuels derniers éléments*
- ✓ *Solder les 10 % restant*

DEVIS

	Quantité	Prix	Total
Location du château			
Sonorisation			
Cocktail			
Nombre d'invités		24.00€	
Champagne			
Enfants > à 8 ans		12.50 €	
Dîner			
Menu / Cocktail dinatoire			
Forfait vins et boissons soirée dansante			
Champagne			
Enfants		21.00€	
Soirée			
15% maximum du nombre d'invités du dîner			
Nombre d'invités avant le gâ- teau		14.50 €	
Nombre d'invités après le gâ- teau		10.30 €	
Champagne			
Options diverses			
Centre de table (par table)		21.00 €	
Vestiaire gardé		288.00 €	
Mise en place décoration		2.10 €/pers	
Fontaine de champagne		185.50€	
Vidéo projecteur		134.00 €	
Soupe à l'oignon		12.50 €	
TV + lecteur DVD		55.00 €	
Chambres		98.00 €	
Petit déjeuner		16.00€	
Total			
Soit par personne			

Conditions Générales de Ventes

Option sur une date: *Il est possible de poser une option sur une date, uniquement après visite des lieux, et pour 2 semaines au maximum.*

Mariage réservé en Juin, Juillet et Septembre : location obligatoire de :

- ✓ 40 chambres si moins de 60 personnes adultes
- ✓ 20 chambres entre 61 et 80 personnes adultes

Réservation : *La réservation d'une date ne sera définitive qu'après réception :*

- ✓ D'un chèque d'arrhes d'un montant de 1 700 € Conformément à l'article 1590 du code civil, les arrhes resteront acquises en cas d'annulation.
- ✓ Des présentes conditions générales de vente datées et signées.

Sont interdits :

- ✓ Les orchestres
- ✓ Une sonorisation autre que celle que nous proposons
- ✓ Les confettis
- ✓ Les feux d'artifices
- ✓ L'usage de la piscine (pour des raisons de sécurité)
- ✓ La bière et tout autre alcool que le champagne et le whisky (pour éviter les mélanges d'alcool susceptibles de créer des problèmes de tolérances)
- ✓ Les discours et sketches à l'extérieur. Ils devront être faits à l'intérieur des salons (pour des raisons de voisinage),

Sonorisation

*En respect de la loi et du voisinage, la sonorisation s'arrêtera obligatoirement à **3 h 00 du matin**, et le niveau sonore ne pourra être supérieur à 100db*

Champagne

Le Champagne peut être livré directement à la Commanderie dans les 15 jours qui précèdent le mariage dans la mesure où l'expéditeur indique clairement sur chaque carton le nom du client et la date du mariage.

Sinon, il pourra être apporté par le client à J-5.

Dans la mesure où la facture totale du mariage (hors chambre) est supérieure à 8 000 €, le client a la possibilité d'apporter son champagne, sans droit de bouchon. Dans le cas où la facture finale serait inférieure à ce montant, un dédommagement supplémentaire sera facturé à hauteur de 8 000 €

Règlement

A la réservation : 1 700 € à titre d'arrhes

A J - 5 : 90 % du devis total

A J - 1 : Solde final

Tarifs

Les tarifs sont exprimés en euros. Ils sont fermes jusqu'à la fin de l'année 2012.

Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques en rapport avec la prestation. Ils pourront être modifiés en cas de modification législative et/ou réglementaire, susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que, augmentation du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc.

Délais d'annonce du nombre de personnes pour le cocktail et le dîner:

- ✓ Premier chiffre à la réservation
- ✓ Deuxième chiffre J - 30
- ✓ Troisième chiffre à J - 10
- ✓ Quatrième chiffre J - 5
- ✓ Dernier chiffre à J - 1 (à 2 ou 3 maximum du chiffre précédent)

Chambres d'hôtel

Nous pouvons pré-réserver jusqu'à 40 chambres à la réservation de la date du mariage. Il faudra nous les confirmer :

- A J - 30 pour une confirmation d'un premier chiffre
- A J - 10 pour la « rooming-list » (liste des noms par chambre)
- A J - 5 pour le nombre final de chambres

Dégradations & responsabilités

Toute dégradation constatée dans les lieux par l'établissement engage la responsabilité solidaire de son auteur et du Client. Ce dernier supporte seul les frais de réparation si l'auteur des dégradations n'était pas identifié, et s'engage à supporter les coûts de remise en état des lieux, matériel ou mobilier.

Litiges

En cas de litige le tribunal de commerce de Grenoble est le seul compétent.

« Bon pour accord » Date et Signature du Client