

“

*La montagne nous offre
le décor... à vous d'inventer
l'histoire qui va avec.*

”



Mariage

BROCHURE ÉVÈNEMENT





“

Organiser un mariage, c'est bien plus que coordonner un planning : c'est accompagner un couple dans l'un des plus beaux moments de leur vie.

”



ÉDITO
JOHANNA

Je suis Johanna, originaire de Châtel, et depuis des années, j'ai la chance de transformer chaque union célébrée chez nous en évènement unique, à l'image de ceux qui le vivent.

Au fil du temps, j'ai mis en place une organisation fluide, chaleureuse et entièrement personnalisée.

Dès notre premier rendez-vous, je prends le temps de vous écouter, de comprendre votre histoire, vos envies, vos priorités.

Alors chaque détail compte : de la cérémonie laïque à l'agencement des espaces jusqu'au choix des mets.



Notre équipe, passionnée et engagée, travaille main dans la main avec vous pour créer un mariage sur mesure.

Nous sommes **Maîtres Restaurateurs**, et tous nos plats sont **faits maison** avec des produits locaux et de saison.

Parce que le repas est un moment fort du mariage, nous y mettons tout notre savoir-faire et notre cœur.

Notre domaine est conçu pour s'adapter à votre journée :

- ♥ un espace vin d'honneur avec piste de danse ;
- ♥ une salle élégante pour le repas ;
- ♥ une terrasse avec vue panoramique ;
- ♥ et un lieu dédié à la cérémonie laïque, avec une alternative intérieure en cas de météo capricieuse.

Mon objectif ?

Que viviez cette journée l'esprit léger, en toute confiance, entourés de vos proches, dans un cadre qui vous ressemble.

Au plaisir de vous rencontrer et de créer ensemble le mariage dont vous avez tant rêvez.

Johanna - Directrice L'Escale, Châtel





L'ESCALE ✱

SUPER-CHÂTEL

Nous vous accueillons dans ce lieu atypique, parfait pour célébrer votre évènement ! Notre établissement se situe à 1640 m d'altitude, sur le domaine de Super-Châtel.

Accessible en télécabine ou en 4x4 l'été, notre domaine dispose de plusieurs espaces distincts pour votre confort et le bon déroulement de votre évènement :

- ✱ un espace vin d'honneur avec piste de danse dédiée ;
- ✱ une salle pour le repas, chaleureuse et conviviale ;
- ✱ une terrasse aménagée pour profiter de l'extérieur ;
- ✱ un espace pour la cérémonie laïque, avec la possibilité de repli en salle en cas de mauvais temps.

Nous avons le plaisir d'être **Maître Restaurateur**, un gage de qualité qui garantit des repas faits maison à partir de produits frais et locaux.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Suivez

LE GUIDE *



01 CHAMBRES

Une grande capacité d'accueil



03 BOUCHÉES APÉRITIVES

Pour bien commencer



05 BOISSONS

Pour vous rafraîchir selon vos goûts



02 PRIVATISATION

Nos prestations Mariage



04 MENUS

Des saveurs exceptionnelles & faites maison



06 LES GRANDS +

Décoration, repas du vendredi soir & dimanche

01



CHAMBRES

À VOTRE DISPOSITION

De **nombreuses chambres** sont disponibles, réparties sur 3 étages (sans ascenseur).

- ♥ Chambres de 2 à 4 personnes ;
- ♥ Salle de bain privative pour toutes les chambres ;
- ♥ Certaines chambres sont pourvues d'un balcon.

Un **tarif unique** est appliqué par personne :

- ♥ 1 nuit : 45 € - 2 nuits : 70 €

La prestation inclue la chambre avec lit fait et linge fourni.

Nous acceptons au minimum 30 personnes et au maximum 80 personnes.



PRESTATIONS

PRIVATISATION MARIAGE

La privatisation comprend :

- ♥ l'organisation complète de votre évènement ;
- ♥ 1 forfait aller-retour/pers. pour se rendre à l'Escale ;
- ♥ la privatisation complète du domaine ;
- ♥ l'espace bien-être (sauna et jacuzzi) ;
- ♥ la salle de jeux pour enfants ;
- ♥ la mise en place du barnum ;
- ♥ le nappage et la soirée dansante du samedi soir ;
- ♥ le ménage, le service et les droits à la SACEM ;
- ♥ les frais de dossier.

Les tarifs :

- ♥ 1 nuit / 2 jours : 1800 €
- ♥ 2 nuits / 3 jours : 2200 €



PRESTATIONS

PRIVATISATION MARIAGE

Tout évènement inclus au minimum une nuitée et un devis d'un montant de 8 000 €.

- ♥ Si privatisation dès le vendredi, repas du soir et petit-déjeuner * du samedi obligatoire pour tous les convives.
- ♥ Si départ après 12h le dimanche, brunch obligatoire pour tous les convives.

Vous avez la possibilité :

- ♥ de louer un rétroprojecteur + sono Bluetooth avec votre playlist = 250 € ;
- ♥ d'accueillir votre DJ ;
- ♥ de célébrer votre mariage avec une cérémonie laïque.

* Composition du petit-déjeuner et ses tarifs en pg. 19



PRESTATIONS

PRIVATISATION MARIAGE

Boissons apéritives de mariage au choix.

- ♥ Soupe Champenoise ;
- ♥ Kir pétillant ;
- ♥ Kir vin blanc ;
- ♥ Punch.

Sur la base de 2 verres/adulte : 1 boisson choisie = 12 € , 2 boissons choisies = 14 €

- ♥ Softs inclus : coca, limonade, ice tea, sirop, machine à boissons chaudes : 8 €/pers. ;
- ♥ Bière en bouteille "Météor - blonde", 30 l à 270 € ;
- ♥ Champagne à partir de 69 €/bouteille ;
- ♥ Droits de bouchon : à partir de 8 €/adulte.



BOUCHÉES APÉRITIVES

Un large choix de bouchées apéritives régaleront les papilles des petits et grands !

Les salées

- ♥ Bar à crudités
- ♥ Tartelette chèvre petit pois & menthe
- ♥ Tacos de boeuf
- ♥ Arbre à fondue
- ♥ Goa Bao saveur thaï
- ♥ Toast avocat, tartare de saumon
- ♥ Toast saumon fumé
- ♥ Tartine viande séchée & lard
- ♥ Burger foie gras, chutney pommes
- ♥ Club sandwich/Club sandwich végétarien
- ♥ Sushi ball thon mayo épicé/Sushi bal avocat mayo épicé

Les sucrées

- ♥ Financier noisettes
- ♥ Feuilleté crème diplomate & framboise
- ♥ Pavlova
- ♥ Palet au chocolat
- ♥ Tartelette citron



MENUS

Tous nos plats, nos desserts et le pain sont **faits maison**. Tous nos menus seront servis au plus tard à 21h et à minuit pour le dessert. Un **même menu** sera servi pour **tous les convives**.

Menu festif



39 €

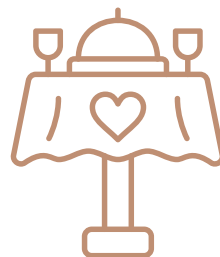
Le menu festif répond aux envies de nos clients souhaitant une atmosphère plus décontractée et conviviale.



La raclette façon Suisse, charcuterie maison, salade verte



Gâteau des mariés





* *Menu mariage* *

59 €

Saumon bio fumé par nos soins, déclinaison de betteraves

ou

Terrine en croute, coeur de foie gras sur lit de mesclun

ou

Soupe de melon au vermouth et son sorbet avocat, copeaux de viande séchée maison



Dos de cabillaud poché, sauce au beurre rouge

ou

Grenadin de veau, sauce forestière (+ 6 €/pers.)

ou

Magret de Canard aux fruits rouges

ou

Selle de cochon noir, café de Paris

*Accompagnements : pommes de terre écrasées à l'huile
d'olive et petits légumes*



Brie fourré aux cèpes



Gâteau des mariés



70

Menu mariage prestige



89 €

Foie gras de Canard laqué à la gelée de sangria et épices

ou

Langoustines rôties, crèmeux d'avocat et vinaigrette aux
agrumes



Saint-Jacques, sauce à la grenobloise *



Granité de nos montagnes



Selle d'agneau en panure d'herbes, sauce à l'ail noir

ou

Filet de boeuf, jus de viande

ou

Bar au maïs et morilles, sabayon

*Accompagnements : pommes de terre écrasées à l'huile
d'olive et petits légumes*

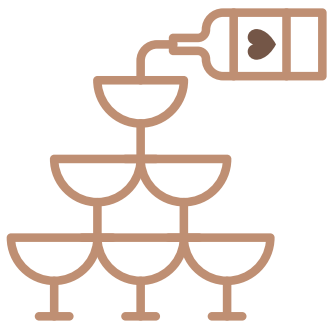


Brie fourré aux cèpes



Gâteau des mariés

** Menu à 79 € sans les Saint-Jacques*



BOISSONS

EN ACCOMPAGNEMENT

Les vins qui accompagnent les menus :

- ♥ Savoie : Jacquère fleur blanche et/ou Pinot noir de Savoie + 1 coupe de crémant de Savoie = 18 €/pers. ;
- ♥ Savoie Chic : Crépy goutte d'or et/ou Mondeuse de Savoie + 1 coupe de champagne Palmer = 25 €/pers. ;
- ♥ Prestige : Petit Chablis et/ou Lalande de Pomerol ou Savigny + 1 coupe de champagne Palmer = 29 €/pers. ;
- ♥ Noblesse : Meursault et/ou Cantenac Brown + 1 coupe de champagne Deutz = 79 €/pers.

Les forfaits indiquent le prix par personne majeure, avec le vin blanc et le vin rouge servis de l'entrée au fromage, coupe avec le dessert.

L'Escale se réserve le droit de limiter la consommation d'alcool en cas d'abus.

L'eau : Badoit et Evian à discrétion de l'entrée au dessert = 6 €/pers.

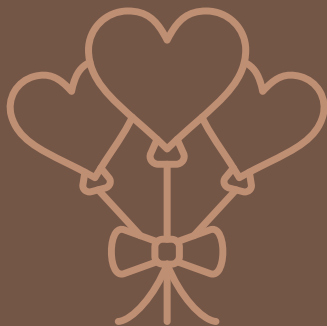


LES GRANDS + DÉCORATION

Votre cérémonie, notre priorité !

- ♥ Cérémonie Laïque Classique : banc, arche en bois et tapis blanc = 350 € ;
- ♥ Cérémonie Fleurie : banc et arche en bois, télésiège, peau, tapis blanc, le tout fleuri, à partir de 850 € ;
- ♥ Intérieur : bougie, vase et fleurs fraîches, à partir de 850 € ;
- ♥ Cérémonie et intérieur : toute la décoration d'intérieur et d'extérieur, à partir de 1 400 € (pour 30 personnes).





LES GRANDS+ LE VENDREDI SOIR

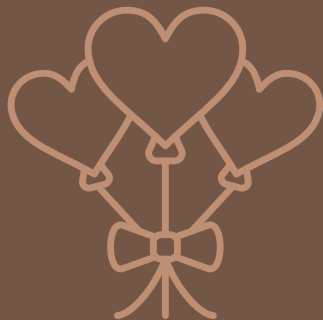
Le vendredi soir, un repas supplémentaire est possible...

- ♥ Diots Polenta, salade verte, Charlotte aux myrtilles = 25 € ;
- ♥ Tartiflette, salade verte, Charlotte aux myrtilles = 27 € ;
- ♥ Fondue Suisse (*sans charcuterie*), salade verte, Charlotte aux myrtilles = 29 € ;
- ♥ Raclette en buffet, charcuterie maison, salade verte, Charlotte aux myrtilles : tarif 35 € ;
- ♥ Fondue Suisse, salade verte et charcuterie, Charlotte aux myrtilles = 37 € ;
- ♥ Du vin est à votre disposition à partir de 20 €/bouteille.

Nous organisons une pause salée d'accueil à partir de 9 €/pers.

Le samedi midi, vous pouvez déguster une lunch box = 18 €/box.

Les tarifs indiqués sont des tarifs par adulte. Ils n'incluent pas les boissons.



LES GRANDS +

LE SAMEDI SOIR

Soirée dansante du samedi soir !

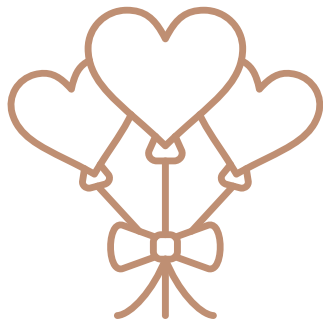
- ♥ Cocktails en libre-service disponible à partir de 55 € le litre ;
- ♥ Moscow mule (ou déclinaison), Spritz (Aperol ou Hugo), Cuba libre, Gin Tonic ;
- ♥ Chariot de digestif des mariés à partir de 70 € le litre.

Possibilité d'ajouter sur demande de devis :

- ♥ Impression plan de table ;
- ♥ Impression marque place ;
- ♥ Impression menu ;
- ♥ Cadeau invités...

Cette liste est non exhaustive.

06



LES GRANDS + LE DIMANCHE

Le dimanche matin, vous pouvez bruncher...

- ♥ De 11h à 13h - 38 €/ad. ;
- ♥ Brunch barbecue avec bar à salades, brochettes, chipolatas, merguez, fromages, pains, brioches, confitures maison, beurre, viennoiseries, jus d'orange pressé, salade de fruit, etc. (liste non exhaustive) ;

Ou petit-déjeuner !

- ♥ De 9h à 10h30 - 18 €/ad. ;
- ♥ Boissons chaudes, jus d'orange pressé, yaourts, confitures maison, pains, et brioches maison, viennoiseries, salade de fruits.



*Célébrons
votre amour !*



L'escale - Super Châtel
74390 Châtel France
+33 4 50 73 64 38
reservations@escalechatel.com

Conception graphique : Vanessa Point . Graphiste