



CHÂTEAU DE CANDIE

CHAMBÉRY - SAVOIE

"Tout est pensé pour faire de votre mariage un rêve éveillé"





Au Château de Candie, nous avons à cœur de prévoir le moindre détail pour que vos convives soient surpris, séduits et ravis.

Nous mettons tout en œuvre pour que votre cocktail, votre dîner et votre soirée soient réussis.

Et pour cela, nous disposons d'atouts certains...

Un cadre verdoyant absolument magique, des espaces de réception raffinés, lumineux et chaleureux, une équipe rompue à l'organisation d'événements prestigieux, des mets préparés par un Chef expérimenté, un service attentionné, un réseau des meilleurs prestataires pour votre décoration, sonorisation, etc.



L'Équipe du Château de Candie****



VOTRE COCKTAIL

LES VEGETARIENS

- Cromesquis de Tomme / Noisettes
 - Cône de crème de Beaufort
- Mousse de Chèvre condimentée
- Bouillon de Champignons / Vin jaune / Noix
- Cube de tomates / Croustillant d'olives

LES CARNIVORES

- Mille feuilles de Beaufort / Viande des Grisons
- Croustillant condiment tomates / Viande séchée
 - Volaille roulée aux herbes
- Dôme de Foie Gras / Voile de vin chaud
- Crackers Sarrasin / Agneau confit

AU FIL DE L'EAU

- Bavaroise de truite fumée / Oeufs de truite
- Crème légère de Maquereaux / Tuile de pain
 - Nage de gambas
- Condiment poireaux / Coquillage
- Roulé d'omble / Cerveille de canut

POUR LES ENFANTS

Jus de fruits, sodas et eaux
Feuilletés, mini burgers & mini pizzas et crudités
5€ par personne

Forfait 4 pièces - 18€

Forfait 6 pièces - 24€

Forfait 8 pièces - 30€

NOS ATELIERS

6€ par personne / 9€ par personne pour les bars

Laissez notre chef animer votre vin d'honneur en vous proposant :



Foie gras poêlé



Gambas poêlées



Saumon fumé tranché devant les invités



Bar à poissons : ceviche, poisson fumé tranché minute (3 poissons + condiment)



Bar à viandes : grillade, tartare, bœuf cru et mariné



Jambon Belota à la découpe : 650€



© Veronique Millias



© Veronique Millias

NOS MENUS

MENU CHÂTEAU :

entrée, plat, fromage et dessert **85€**

MENU CANDIE :

entrée, poisson, pause, viande, fromage et dessert **95€**

MENU BARON :

1ère entrée, 2ème entrée, poisson, pause, viande,
fromage, pré dessert, dessert **110€**

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Confit aux Baies Roses, Gelée d'Hibiscus

ou

Tarte Fine aux Coquillages

ou

Langoustine Rafraichie, Condiment Aubergines

PLATS

Gâteau de Sandre, Homard

ou

Omble Chevalier à la Grenobloise, Légumes de saison

ou

Pavé de Veau, Courgettes, Olives, Piquillos

ou

Volaille Farcie au Foie Gras, Légumes de Saison

FROMAGES

Sélection de Fromages de Savoie à l'Assiette ou en Ardoise

ou

Mousse de Chèvre et ses Graines Torréfiées

DESSERT

Gâteau des Mariés

ou

Pièce Montée

Repas test offert pour les mariés



© Amandine Vanhove

MENU ENFANT



Entrée, plat, dessert **25€**

Entrée :

Tomate Rôtie, Copeaux de Jambon et Abondance

Plat :

Escalope Milanaise, Tagliatelles

Dessert :

Gâteau des Mariés

Boissons comprises :

1/2 eau minérale, soda ou jus de fruit

MENU PRESTATAIRE

Entrée, plat, dessert **32€**

Menu au soin du chef



NOS FORFAITS BOISSONS

Pour accompagner votre dîner, nous vous proposons différents forfaits issus de notre livre de cave ainsi que de nos plus fines sélections. Les appellations sont données à titre d'exemple et peuvent être modifiées selon les accord mets-vins et les disponibilités de nos fournisseurs.

POUR VOTRE VIN D'HONNEUR

Forfait boissons avec Vin

18€ par personne
Eaux plates et gazeuses
Vin blanc Viognier de "Candie" ou Vin rosé
(1 bouteille pour 3 personnes)
Jus de fruits et sodas

Forfait boissons avec Champagne

24€ par personne
Eaux plates et gazeuses
Champagne Brut (1 bouteille pour 3 personnes)
A la coupe ou en soupe Champenoise
Jus de fruits et sodas

POUR VOTRE DÎNER

Nos forfaits se composent de la manière suivante :
1/4 Vin blanc & 1/4 Vin rouge par personne
Eaux plates & gazeuses
Café ou thé (buffet de boissons chaudes)

Forfait Terroir

29€ par personne
AOC Chignin Bergeron
AOC Mondeuse

Forfait Prestige

37€ par personne
Vin de France Viognier Candie
AOC Crozes Hermitage
Coupe de Champagne Brut

Droit de bouchon

Bouteille de Vin : 15€
Bouteille de Champagne : 18€
Magnum : 20€

COCKTAIL A LA CARTE

(Autres cocktails sur demande)

Fût de bière + tireuse : 190€ / 20L
Punch planteur : 160€ / 10L
Peach on the Beach : 180€ / 10L

Cosmopolitan : 320€ / 10L
Sangria : 160€ / 10L
Mojito : 200€ / 10L



RÉSERVATION DU DOMAINE

FORMULE CONFORT

10 000€ TTC

Cette formule inclut :

- 8 chambres et la Tour des mariés offerte du samedi 15h au dimanche midi
 - Les espaces de réception du samedi 15h au dimanche 12h
 - La privatisation du restaurant gastronomique
- Les espaces de danse jusqu'à 4h du matin avec le service du personnel de salle
- L'accompagnement de notre chargée d'événements du 1er jour au Jour J
 - L'installation de votre réception (vaisselle, mobilier, décoration)
- L'installation de votre cérémonie laïque avec solution de repli en cas de mauvais temps

FORMULE PRIVILÈGE

Profitez de l'ensemble du domaine pour vous et vos invités

15 000€ TTC

Cette formule inclut :

- La formule confort ci-dessus
- L'ensemble des 25 chambres de l'hôtel
- La fermeture des 2 restaurants

NOS OPTIONS

- Candy Bar : **3€** par personne jusqu'à 80 personnes et **2.50€** au-delà de 80 invités
- Snack pour la soirée dansante : Soupe à l'oignon : **3,50€** par personne /
Tacos : **6€** par personne / Club Sandwich : **6€** par personne
- Dîner du vendredi soir au restaurant La Cantine (sur devis)
- Location de parquet et tonnelle (sur devis)
- Navette mariage : **60€/heure** en journée en semaine (8h00-18h00) et **100€/heure** le soir et le dimanche

ET POUR CONTINUER LA FÊTE...

LE BRUNCH DU LENDEMAIN

39€ par personne **35€** par personne sans le forfait Vin **18€** par enfant (jusqu'à 12 ans)

Nous vous proposons de vous retrouver autour d'un brunch convivial servi sous forme de buffet de 10h à 14h30 pour un minimum de 25 convives.

Dans un espace rien que pour vous, sur la terrasse ou en intérieur, composez vous-même votre brunch selon vos envies : sucré, salé,... à volonté ! L'ambiance y sera décontractée et vous profiterez d'une vue sur la Dent du Chat.

Coté sucré

Pain de campagne, baguette tradition, brioche de terroir, viennoiseries (croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes, pain aux raisins) cakes du moment, gâteaux de Savoie, tartes de saison, salade de fruits frais

Coté salé

Salades de saison, quiche du moment, taboulé aux crevettes

Assortiment de charcuteries, diots de Savoie, saumon fumé

Fromages affinés de Savoie

Boissons

Café, thé, chocolat chaud, jus d'orange, eaux minérales

Vins blanc & rouge de Savoie (1 bouteille pour 6 personnes)

LE BARBECUE

49€ par personne **25€** par enfant (jusqu'à 12 ans)

Nous vous proposons également un barbecue de 11h30 à 15h30 pour un minimum de 25 convives.

Apéritif

Feuilletés divers et crudités à picorer

BBQ

Viandes à griller, gigot d'agneau mariné par nos soins, accompagnés de pommes de terre, de salades composées et de légumes grillés devant vos invités

Dessert

Assortiment de mignardises sucrées

Boissons

Softs, eaux minérales, Vins blanc & rouge de Savoie (1 bouteille pour 6 personnes)



NOS CHAMBRES



POUR VOTRE NUIT DE NOCES

La Tour du Château de Candie sert d'écritoire à une suite d'exception.

Sur les 3 étages de la tour, se répartissent un salon, une chambre et une salle de bain équipée d'une baignoire double.

La Tour est un lieu magique, hors du temps, qui vous laissera le souvenir de moments inoubliables.

Privilege des jeunes mariés, la nuitée vous sera offerte.

Mais aussi... Disponible dès le matin, imaginez-vous revêtir la robe de vos rêves dans ce lieu prestigieux.

POUR VOS INVITES

Chambres Confort : **220€**

Chambres Luxe : **280€**

Chambres Prestige : **330€**

Suite : **460€**

Suites Duplex : **520€**

La Tour : **OFFERTE (495€)**

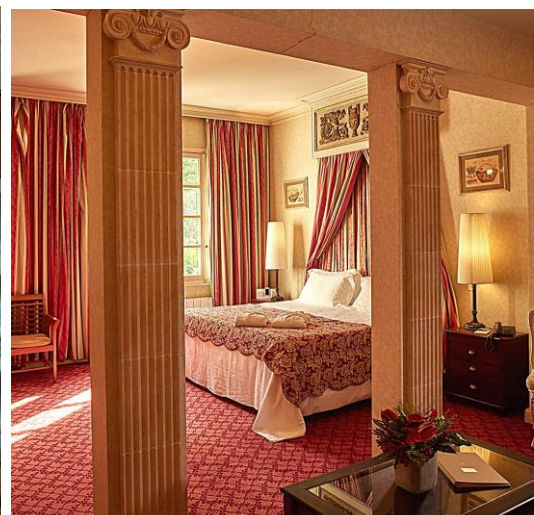
Suite familiale :
490€

Vous bénéficierez d'une remise de 20% sur le tarif des chambres pour la nuit du mariage exclusivement.
Pour des raisons de nuisances sonores, la réservation de 8 chambres au-dessus des salles de réception est obligatoire.

Lit supplémentaire : **Offert**

Supplément animal : **15€**

Taxe de séjour : **1.50€**



NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Réservation et règlement

- Date d'organisation de votre réception : selon nos disponibilités, une option peut être posée pendant une courte période, à l'issue de laquelle vous déciderez soit de réserver définitivement ou de ne pas donner suite.
- Afin de réserver la date choisie, un acompte de 2000€ est demandé, encaissé à réception. Ce versement est ferme et acquis en cas d'annulation.
- En début d'année, après réception de l'actualisation de la brochure, un versement complémentaire sera demandé afin d'atteindre 30% du budget total estimé.
- Un dernier versement devra être effectué, au plus tard 2 mois avant la soirée de mariage, afin d'atteindre 70% du budget total estimé.
- Le solde de la facture devra être réglé dans la semaine suivant le mariage.
- Pour les accompagnants, les repas tests sont facturés au prix figurant sur la brochure, ils seront organisés en semaine uniquement, pour un maximum de 6 convives, avec un choix maximum de 2 entrées et 2 plats.

Tarifs

- Le tarif de la brochure "Mariage 2023" au Château de Candie, n'est valable que pour les prestations réalisées courant 2023-2024.
- Ce tarif est exprimé toutes taxes et services compris.
- Toute réservation indique l'adhésion à nos conditions de vente.

Composition du menu et des prestations culinaires

- Notre Chef crée à partir de produits frais de la plus haute qualité, il se réserve la possibilité de modifier un plat ou sa composition en fonction des conditions exceptionnelles spécifiques aux approvisionnements.

Définition du nombre de convives

- Le nombre définitif de convives présents doit être communiqué 10 jours avant la réception et servira de base minimum pour la facturation.

Hébergement

- Une des deux formules de privatisation doit être choisie. Formule confort ou formule privilège, détaillées dans la brochure.

Assurances

- Le Château de Candie n'est pas responsable des accidents ou incidents occasionnés par les participants à la soirée lors de la réception.
- Les enfants sont placés sous l'exclusive responsabilité des parents. La Direction décline toute responsabilité résultant d'incidents ou accidents consécutifs à la non-surveillance des enfants.
- Tout dommage ou dégradation éventuels seront facturés au prix de remise en état des locaux.
- En cas de litige, l'attribution de compétence est faite aux tribunaux de Chambéry.

Les quelques interdits et/ou obligations

- La piscine n'est pas accessible après le cocktail du mariage.
- L'accès à la chambre nuptiale n'est pas autorisé aux invités.
- Confettis, pétards, sifflets et cornes de brume ne sont pas autorisés.
- Dans un esprit de respect mutuel des êtres et du cadre mis à votre disposition, un comportement et une tenue corrects seront toujours exigés des Hôtes du Château de Candie.

Annulation

- Hébergement : s'il y a annulation moins de 7 jours avant la nuitée, la chambre sera facturée sur la base d'une chambre double, hors petits-déjeuners.
- Réception : en cas d'annulation, les acomptes versés sont conservés en totalité.

CONTACT



Ils se sont dits oui au Château de Candie...

" Le Château de Candie est un lieu magique où tout y est très agréable. Nous avons pu faire notre mariage dans ce lieu exceptionnel et nous sommes plus que ravis de l'avoir organisé ici.

Le personnel est très accueillant et très professionnel ainsi que les Chefs cuisiniers et pâtisseries qui nous ont transporté et ont su répondre à nos souhaits. Nous sommes également très contents et très touchés de la prise en charge qui a été faite par l'attachée d'événements.

Si vous souhaitez vivre un moment magique nous vous conseillons ce lieu unique. "

A&K 5 Septembre 2020

" Nous avons eu la chance d'être accompagnés dans notre mariage par le Château de Candie.

Ils nous ont aidés à rendre ce moment magique et inoubliable. Un cadre exceptionnel, une nourriture excellente, une équipe au top ! Bref, nous sommes enchantés, tout comme nos invités, de ce merveilleux moment pour le plus beau jour de notre vie !

Nous les recommandons chaudement à tous les futurs mariés

!"

M&B 24 Aout 2019



CHÂTEAU DE CANDIE
CHAMBÉRY - SAVOIE

533 rue du Bois de Candie - 73000 Chambéry
04 79 65 08 38 - 06 67 18 69 66 - mariage@chateaucandie.com - www.chateaucandie.com

