

Offre mariage

RELAIS & CHATEAUX

CHATEAU DE MERCUÈS



Table des matières

CHATEAU DE MERCUÈS



L'équipe 3
Histoire et inspiration 4
Les étapes dans l'organisation de votre mariage 5
L'hébergement 6
Les terrasses 7
Les salles 8
Le vin d'honneur 9
Show-Cooking 10
Les compositions 11
Les menus 12
La soirée dansante 13
Décoration, matériel audiovisuel 14
Les attentions pour les touts petits 15
Le petit déjeuner 16
L'espace bien-être & beauté 17
Transfert & prestataires 18
Les conditions 19
Contact & accès 20

L'équipe



SABRINA FIERE
Maître de Maison



JULIEN POISOT
Chef de cuisine 1* Michelin

Histoire et inspirations

Demeure des Comtes Evêques depuis le XIII^{ème} siècle, le Château de Mercuès a toujours su conserver l'âme de son passé et de sa riche histoire. Perché entre ciel et terre sur un promontoire rocheux, le Château et ses tours crénelées dominent, depuis le Moyen-Âge, les collines du Lot, embrassant dans une échappée vertigineuse toute la vallée et le vignoble de Cahors.

En 1959, sous l'impulsion de Georges Héreil, Mercuès entre dans le cercle très fermé des premiers Relais & Châteaux. Et c'est à Georges Vigouroux que l'on doit la construction à même la roche, en 1986, d'un magnifique chai inspiré d'un style romano-byzantin sous les jardins du château.

A la fois Relais & Châteaux 4 étoiles, restaurant gastronomique et domaine viticole, le Château de Mercuès s'impose comme un havre de paix au cœur du Quercy.

Imaginez, créez et vivez votre comte de fée au Château de Mercuès entouré d'une équipe professionnelle, expérimentée et à votre écoute.

Inspirez nous de vos rêves et nous en ferons une réalité…







Les étapes dans l'organisation de votre mariage

CHATEAU DE MERCUÈS

1ère visite, sans rendez-vous, pour découvrir l'accueil, les lieux et l'atmosphère du château.

2ème visite, en couple, et sur rendez-vous: discussion au sujet de l'organisation de votre mariage afin de déterminer vos besoins de salles, de menus, de boissons et de partenaires afin de vous proposer notre meilleurs offre adaptée à vos besoins.

Réception de l'offre dans les 10 jours suivant le rendez-vous

Signature du contrat

Votre mariage J – 4 mois

Envoi de vos faire-part

3ème visite pour finaliser les détails de l'organisation et déguster votre menu
(dégustation offerte aux futurs mariés lorsque le nombre de convives dépasse 60 personnes)

Votre mariage J – 6 semaines

Mise au point des détails suivants:

- Le nombre d'invités final
- La réservation des chambres
- Le plan de table
- Le détail des prestataires et de leurs prestations
- Les menus spéciaux et les menus des enfants
- Le programme détaillé de la soirée et des animations
- Les arrangements du service des boissons après le repas

Envoi du plan de table final & déroulé de la soirée

Votre mariage J – 2 semaines

Coordination des partenaires

Votre mariage J – 1 semaine

Confirmation du nombre final d'invités

Votre mariage J – 1 semaine

L'hébergement

30 chambres et suites. Luxueuses et atypiques toutes différentes et restaurées retraçant tous les styles de décoration du XIII au XXIème siècle dans le respect de chaque époque



Pour la réussite de votre événement, le Château de Mercuès vous propose de disposer de l'ensemble des installations détaillées ci-dessous, la réservation exclusive et privative de notre propriété de 15h à 12h le lendemain :

- Les 30 chambres
- La location de la majestueuse salle de restaurant pouvant accueillir jusqu'à 100 convives
- La Cour d'honneur en extérieur pour le bal
- Le grand parc arboré et sa terrasse dominant la Vallée du Lot pour l'organisation du vin d'honneur et cérémonie
- Le petit parc, idéal pour vos séances photos
- L'accès à la piscine de l'hôtel
- L'utilisation du terrain de tennis
- Une salle de réception en cas de météo défavorable
- La sécurisation du site par fermeture des grilles principales
- Deux parkings extérieurs pouvant accueillir 35 voitures

7000 €uros, par jour (Février, Avril, Octobre, Novembre)
11000 €uros, par jour (Mai, Juin, Septembre)
16000 €uros, par jour (Juillet, Août)



Les Terrasses

CHATEAU DE MERCUÈS



La piscine

Par beau temps, la piscine est le lieu idéal pour accueillir vos convives pour un verre de bienvenue



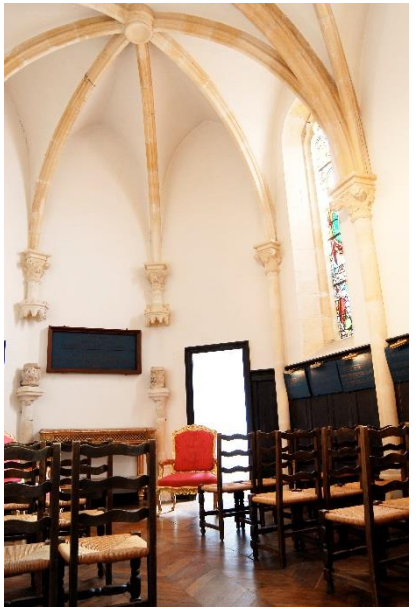
La Cour d'Honneur

La soirée se termine à la belle étoile pour la partie dansante et bar



La Chapelle

Pour vos cérémonies religieuse, cette chapelle sacralise peut accueillir jusqu'à 40 personnes



Le Parvis

Face au château dominant la vallée du Lot pouvant accueillir votre cérémonie et votre cocktail

Les Salles

CHATEAU DE MERCUÈS



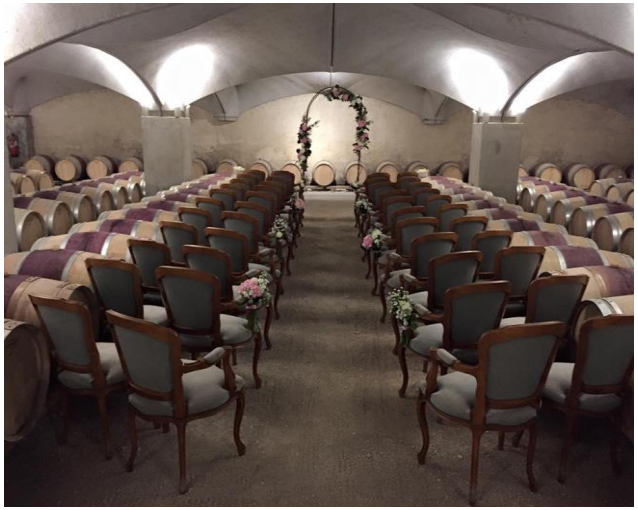
Le Bistrot du Château

Idéal pour les enfants et les prestataires,
salle de jeu & de restauration



La salle « le dueze »

Salle à manger pour une capacité de
100 personnes pour des dîners assis



Les Chais

D'inspiration romano-byzantine, créez
vos évènements sur-mesure,
cérémonie, cocktails …



Le vin d'honneur

Apéritif local, le « Fénelon »
Vins blancs et vins rouges
Bières et boissons non-alcoolisées
Minérales & jus de fruits
2 canapés

A partir de 30 €uros/pers



Apéritif local, le « Fénelon »
Vins blancs et vins rouges du Château
Bières et boissons non-alcoolisées
Minérales & jus de fruits
4 canapés

A partir de 40 €uros/pers

Bellefleur rosé brut
du Château de Haute Serre
Vins blancs et vins rouges du Château
Bières et boissons non-alcoolisées
Minérales & jus de fruits
6 canapés

A partir de 55 €uros/pers

EXEMPLE DE CANAPES

Cromesquis d'escargot
Croustillant de poisson aux piments
Royale de foie gras, gelée au poivre de cassis
Hure de homard et herbes fraîches
Rouleau de saumon fumé au chèvre frais
Cromesquis de pied de cochon et foie gras
Pressé de légumes au safran, vinaigrette acidulée
Tartare de concombre et tomate au fromage blanc et basilic



Show - Cooking

CHATEAU DE MERCUÈS

RELAIS & CHATEAUX

SHOW – COOKING

Quand le Chef étoilé Julien Poisot vient à la rencontre de vos invites le temps d'une démonstration culinaire.

A partir de 10 €uros/pers/show-cooking





Jambon de Bigorre avec découpe

Escalope de foie gras poêlée, mousseline d'artichaut, bouillon léger à l'Avez

Raviole de légumes aux saveurs d'été, jus relevé au garam massala

Fricassée de seiches et gambas au piment d'espelette

Les compositions

CHATEAU DE MERCUÈS

« Découverte »

Vin d'honneur
45 minutes
30 € /pers

Menu personnalisé
Menu 3 plats
85 € /pers

Vins blancs et rouges
Eaux minérales, boissons chaudes
Mignardises
40 € /pers

A partir de 155 € /pers



« Saveur »

Vin d'honneur
45 minutes
40 € /pers

Menu personnalisé
Menu 4 plats
105 € /pers

Vins blancs et rouges du Château
Eaux minérales et boissons chaudes
Mignardises
50 € /pers

A partir de 195 € /pers



« Prestige »

Vin d'honneur
45 minutes
55 € /pers

Menu personnalisé
Menu 5 plats
125 € /pers

Vins blancs, rouges Prestige du Château
Eaux minérales et boissons chaudes
Mignardises
60 € /pers

A partir de 240 € /pers



Les menus

CHATEAU DE MERCUÈS

RELAIS & CHATEAUX

« Découverte »

Amuse-bouche

Foie gras de canard du pays Lotois légèrement fumé aux sarments fraicheur de légumes acidulés

Filet de Saint Pierre cuit au beurre d'aromates fondant d'artichauts et bonbons de blette bouillon de légumes au garam massala

La fraise façon macaron et son crémeux au citron vert

85 € /pers

« Saveur »

Amuse-bouche

Truite du gouffre du Blagour marinée croquant de légumes aux écrevisses et sa bisque a l'anis vert

Filet de veau rôti pommes de terre fondantes aux champignons carotte en gourmandise et jus a la sarriette

Quenelle de Brie truffé mesclun aux noix torréfiées

Gourmandise autour de la pêche et de la verveine odorante

105 € /pers

« Prestige »

Amuse-bouche

Raviole ouverte de homard, jus de carapaces parfumé a la sauge ananas

Dos de bar rôti doucement jus aux herbes et Noilly Prat, jeunes pousses juste tombée aux éclats de noisettes

Selle d'agneau fermier, jus a la livèche, artichaut cuit façon barigoule à la fève de Tonka et ses pommes bouchons

Crémeux de Cajarc craquant de de pain a la châtaigne, mâche coquille et roquette aux raisins de Corinthe

Sphère au chocolat Guanaja en surprise, croustillant praliné noisette aux éclats de framboises, sorbet yaourt

125 € /pers

Ces compositions sont proposées à titre indicatif et sont non contractuelles

Supplément pièce montée ou entremets des mariés : 9 € /pers

Repas des prestataires

- Forfait : 47€ par personne:
- Menu trois plats : entrée, plat & dessert, avec ½ eau minérale plate ou 1 verre de vin & boisson chaude

La soirée dansante

CHATEAU DE MERCUÈS

RELAIS & CHATEAUX

Service

Le service est facturé 85 € par heure et par serveur après minuit. Trois personnes du service minimum sont tenues de rester jusqu'au départ des derniers invités.

Consommation & droit de bouchon

Vous pouvez apporter votre vin, Champagne & spiritueux.
Droit de bouchon :

- Champagne : 40€ par bouteille (75cl)
- Vin blanc, rouge, rosé : 30 € par bouteille (75cl)
- Spiritueux : 40 € par bouteille (75cl)

Les boissons non-alcoolisées et les bières fournies par nos soins sont facturées à la consommation.

Open Bar

59€ par personne. Après le repas et durant la soirée, nous pouvons vous proposer un bar avec digestifs, long drinks et cocktails:

- 2 Cocktails au choix
- 3 Alcools au choix
- Softs
- Jus
- Eaux Minérales

Si vous ne souhaitez pas l'open bar, nous pouvons vous offrir:

- Bouteille d'alcool ou digestif à partir de 80 €uros (75 cl)
- D'autres boissons disponibles à la demandes

Les boissons non-alcoolisées et les bières fournies par nos soins sont facturées à la consommation.

Lieu

La musique peut être organisée dans la Cour d'Honneur ou bien au salon du bar en cas de conditions climatiques défavorables.

Décoration, matériel audio



Décoration

Nappage (sous nappe taupe, nappe blanche à motif taupe et serviette de même couleur).

Fleuriste

Notre partenaire « Zeste », fleuriste à Cahors se tient à votre disposition afin de designer vos lieux de réception

Matériel audio-visuel

1 vidéoprojecteur + 1 écran (2x2m) : 50 €
Prestation & devis sur demande pour tout type de matériel.



Les attentions pour les petits

CHATEAU DE MERCUÈS

RELAIS & CHATEAUX

Menus

Des menus pour les touts petits vous sont proposés :

- 20 € par enfant entre 2 et 5 ans (entrée, plat, dessert & eau minérale).
- 31 € par enfant entre de 6 à 12 ans (entrée, plat, dessert & eau minérale).

Des chaises bébés sont mises à disposition.

Baby Sitter

Si vous souhaitez bénéficier des services d'une baby-sitter, c'est avec plaisir que nous l'organisons au tarif de 20 € par heure, (1 baby-sitter pour 4 enfants selon les âges).

Salle de jeux

Dès l'apéritif, une salle de jeux peut être mise à votre disposition, location de jeux possible à la ludothèque sur demande.

Animation

Dès l'apéritif, les enfants découvrent des animations originales et passent un moment de rêve. Les parents et les mariés peuvent profiter de la fête l'esprit-libre avec des animateurs, devis sur demande.



Petit déjeuner ou Brunch

CHATEAU DE MERCUÈS

Petit-déjeuner

Somptueux buffets de petit déjeuner de 07h30 au 10h30, composé de viennoiseries, pains variés, pâtisserie, jus de fruits frais, charcuteries, fromages, céréales, fruits secs & frais, yaourts variés, saumon fumé & boissons chaudes.
Adulte : 30 € par personne
Enfant (6 à 12 ans) : à partir de 12 € par personne
Enfant (0 à 5 ans) : gratuit



Brunch

Si vous souhaitez prolonger le temps avec vos invités, nous pouvons vous composer une offre personnalisée de brunch le lendemain midi : 59 €uros par personne hors boissons alcoolisées. Formule de Bruch de 12h00 à 14h30.

Buffet de sucré et salé froid en salle :

. Viennoiseries : croissant, chocolatine, brioche, pain aux raisins
. Pains variés
. Assortiment de confitures, miel, pâte à tartiner
. Céréales
. Fruits frais
. Yaourts variés
. Jus de fruits (orange, pamplemousse, pomme, muscat)
. Boissons chaudes café, thé, chocolat au lait
. Pâtisserie : tarte aux fruits
. Plateau de charcuteries
. Fromages
. Saumon fumé
. Salade de tomates, vertes, haricots verts
. Fish & Dish :oeufs brouillés, champignons, bacon (Sur commande: œufs plats ou coque)

Plats chauds à retirer au pass du chef en cuisine (jusqu'à 60 personnes) :
. Risotto arborio aux champignons et herbes
. Papillote de poissons aux agrumes et sa fondue de poireaux
. Jambon braisé au porto, garniture au choix : écrasé de pomme de terre aux herbes ou Matignon de légumes
. Raviole de poitrine de veau confite, tombée de jeunes pousses

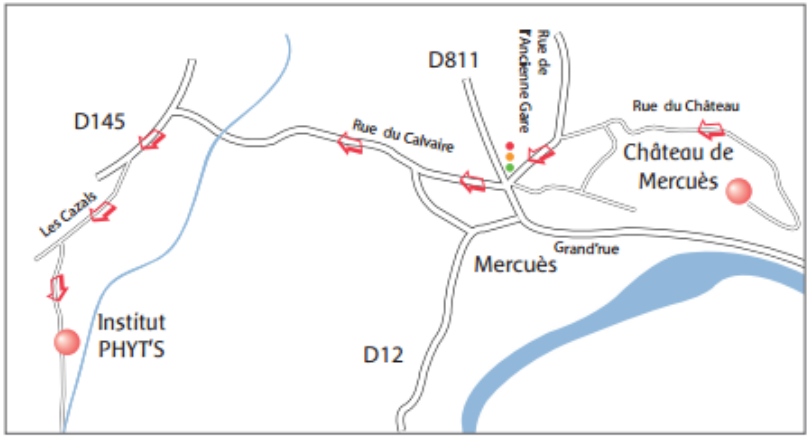


Espace bien-être & beauté

CHATEAU DE MERCUÈS

En partenariat avec l'Institut Phyt's de Caillac, le Château de Mercuès vous offre une palette de soins du visage et du corps, des sessions maquillages, des forfaits épilations ou encore des soins spa, le tout certifié Bio.

PHYT'S
NATURO-ESTHETIQUE



	Toute l'année	Juillet / Août
Horaires	du lundi au vendredi	du lundi au samedi
Ouverture de l'Institut	de 9h00 à 21h00	de 10h00 à 18h00
Heure limite de prise de RDV	19H00*	16h30



L'Institut Phyt'S Caillac Laboratoires PHYT'S
«La Bouygue» - 46140 Caillac
www.phyts.com

Transferts

CHATEAU DE MERCUÈS

Transfert en VTC

C'est avec plaisir que nous pouvons vous proposer d'organiser vos transferts en berline ou monospace de luxe.
Aéroport de Toulouse : 324 € par trajet
Gare SNCF de Toulouse : 324 € par trajet
Gare SNCF de Montauban : 218 € par trajet

Transfert en taxi

Gare SNCF de Cahors : 40 € par trajet

Navette

Nous pouvons également réserver des minibus ou avec chauffeur, devis sur demande.

Prestataires

Ambiance musicale durant la cérémonie & le cocktail
Célébrant
DJ & sonorisation
Fleuriste
Photographe
Coiffeuse & maquilleuse
Feu d'artifice

Nous pouvons vous conseiller et vous orienter sur une sélection de nos prestataires, le choix de chacun et leur prise en charge seront assumés directement par les mariés, devis sur demande.

Conditions

CHATEAU DE MERCUÈS

RELAIS & CHATEAUX

Nombre de participants

Le nombre de participants communiqué 1 semaine avant la manifestation, servira de base lors de la facturation finale.

Dépôts

Afin de garantir la réservation d'une manifestation, les versements devront s'effectuer de la manière suivante :

- A la signature du contrat, 40% du montant final estimé.
- 90 jours avant la date de l'évènement, 30% du montant final estimé.
- 30 jours avant la date de l'évènement, 20% du montant final estimé.
- Le solde de l'évènement, le jour du départ sur présentation de la facture.

Conditions d'annulation et de modification

- De la signature du contrat à 90 jours avant la date de l'évènement, 10% du montant final estimé sera retenu.
- Entre 90 et 31 jours avant la date de l'événement, 30% du montant final estimé sera retenu.
- Entre 30 et 11 jours avant la date de l'événement, 50 % du montant final estimé sera retenu.
- A partir de 10 jours avant la date de l'évènement, 100% du montant final estimé sera retenu.

Facturation

Toutes les charges supplémentaires hors contrat sont à régler à la fin de la manifestation.

Contact & Accès



Paris, Limoges, Souillac, Cahors par A 20.
Paris, Bordeaux, Montauban, Cahors par A 10, A 62, A 20.
De Cahors vers Mercuès par D 811, direction Bergerac

Aéroports:
Brive-Vallée de la Dordogne (Intl) 88 km / Toulouse (Intl) 123 km

Gare:
Cahors 10 km

Helipad:
N 44° 29’ 75'' E 01° 24’ 04''

Jeanne VIGOUROUX
Château de Mercuès, Route du Château, 49090 Mercuès
France
Téléphone : +33 (5) 65 20 00 01
mercues@relaischateaux.com
www.chateaudemercues.com

Le Château de Mercuès fait partie de ces endroits que l'on imagine, que l'on rêve ou que l'on invente sans jamais vraiment les entrevoir.
Et pourtant, s'il semble sorti tout droit d'un livre de contes, son riche passé peut réellement illustrer de passionnantes pages d'un livre d'histoire.
Monument historique, à la fois place forte et demeure de charme, le Château de Mercuès est un des rares Relais & Châteaux fabriquant du vin au domaine en France. C'est l'écrin parfait pour sublimer votre évènement et ravir vos invités au cours d'une célébration unique.

