



BROCHURE MARIAGE 2025



*Château de Mercuès*

# SOMMAIRE

---

## VOTRE MARIAGE FÉRIQUE ENTRE CIEL ET TERRE AU COEUR DES MALBECS FRANÇAIS D'EXCELLENCE

A Savoir

## LES ESPACES POUR VOTRE RÉCEPTION DE MARIAGE

Pour vos cérémonies laïques

Pour vos cérémonies religieuses

Pour votre cocktail et vin d'honneur

Pour vos dîners d'exception et soirées dansantes

## UNE CÉLÉBRATION PRIVILÉGIÉE ET SUR-MESURE

## SÉJOURNER DANS UN LIEU DE RÊVE

Votre nuit de noces dans un cadre enchanteur

... Et pour vos proches

## DÉTAILS ET TARIFS

## NOUS CONTACTER

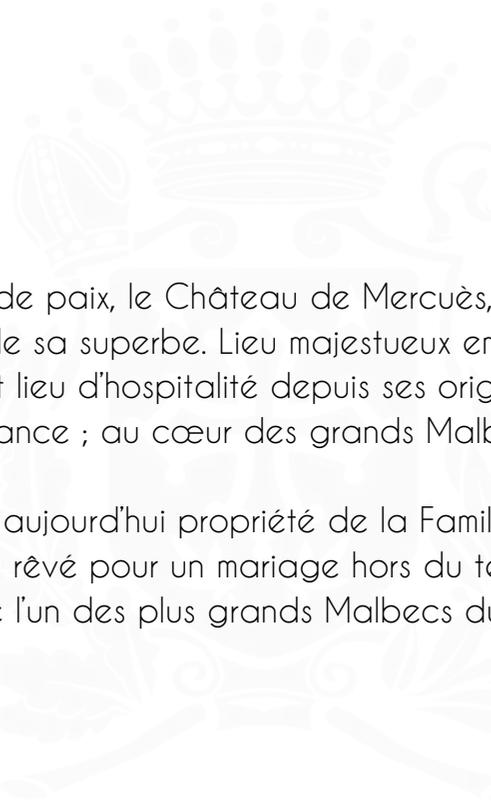




VOTRE MARIAGE FÉÉRIQUE ENTRE CIEL ET TERRE ...



... AU COEUR DES MALBECS FRANÇAIS D'EXCELLENCE.



Écrin sacré et véritable havre de paix, le Château de Mercuès, depuis sa vertigineuse falaise, surplombe le Lot et éblouit de sa superbe. Lieu majestueux empreint d'histoire, ce château emblématique de 800 ans, haut lieu d'hospitalité depuis ses origines, invite à un voyage unique en France ; au cœur des grands Malbecs.

Relais & Châteaux viticole, aujourd'hui propriété de la Famille Vigouroux - vignerons, le Château de Mercuès est le lieu rêvé pour un mariage hors du temps, entre ciel et terre, dans le temple de l'un des plus grands Malbecs du Monde.



# A SAVOIR



PRIVATISATION  
AUTOMATIQUE DU  
CHATEAU DANS SON  
INTEGRALITE \*



UN CHEF DE CUISINE ET  
SON EQUIPE  
EXCLUSIFS AU LIEU



PRESENCE MINIMUM  
D'UN VIN DU DOMAINE  
DANS LE REPAS DES  
CONVIVES

\*  
9 000€/jour (Février, Avril, Octobre, Novembre)  
14 000€/jour (Mai, Juin, Septembre)  
19 000€/jour (Juillet, Août)  
NB : Tarifs hors prestation de restauration



LES ESPACES POUR VOTRE RÉCEPTION DE MARIAGE



*Pour vos cérémonies laïques...*



## L'ARCHE DES AMOUREUX

Dites vous "oui" dans un décor romantique et devant vos proches au milieu de splendides terrasses et jardins suspendus.





## LES CHAIS SECRETS

Unissez-vous dans l'intimité des chais souterrains du Château, temple des Malbecs français d'excellence.



*Pour vos cérémonies religieuses...*



## LA CHAPELLE DES COMTES-ÉVÊQUES

Rendez votre engagement sacré en organisant votre cérémonie religieuse dans la chapelle du Château.



Capacité de 40 personnes



*Pour le cocktail et vin d'honneur*



## LE PARVIS

Organisez votre cocktail sur le parvis du Château face à une vue imprenable sur la Vallée du Lot et les vignobles.



Capacité entre 100 et 150 personnes





*Pour vos dîners d'exception et soirées dansantes*



# LA SALLE DES ÉVÊQUES

Profitez de la salle du restaurant et de ses lustres majestueux pour un dîner de mariage d'exception.



Capacité de 100 personnes pour les dîners assis



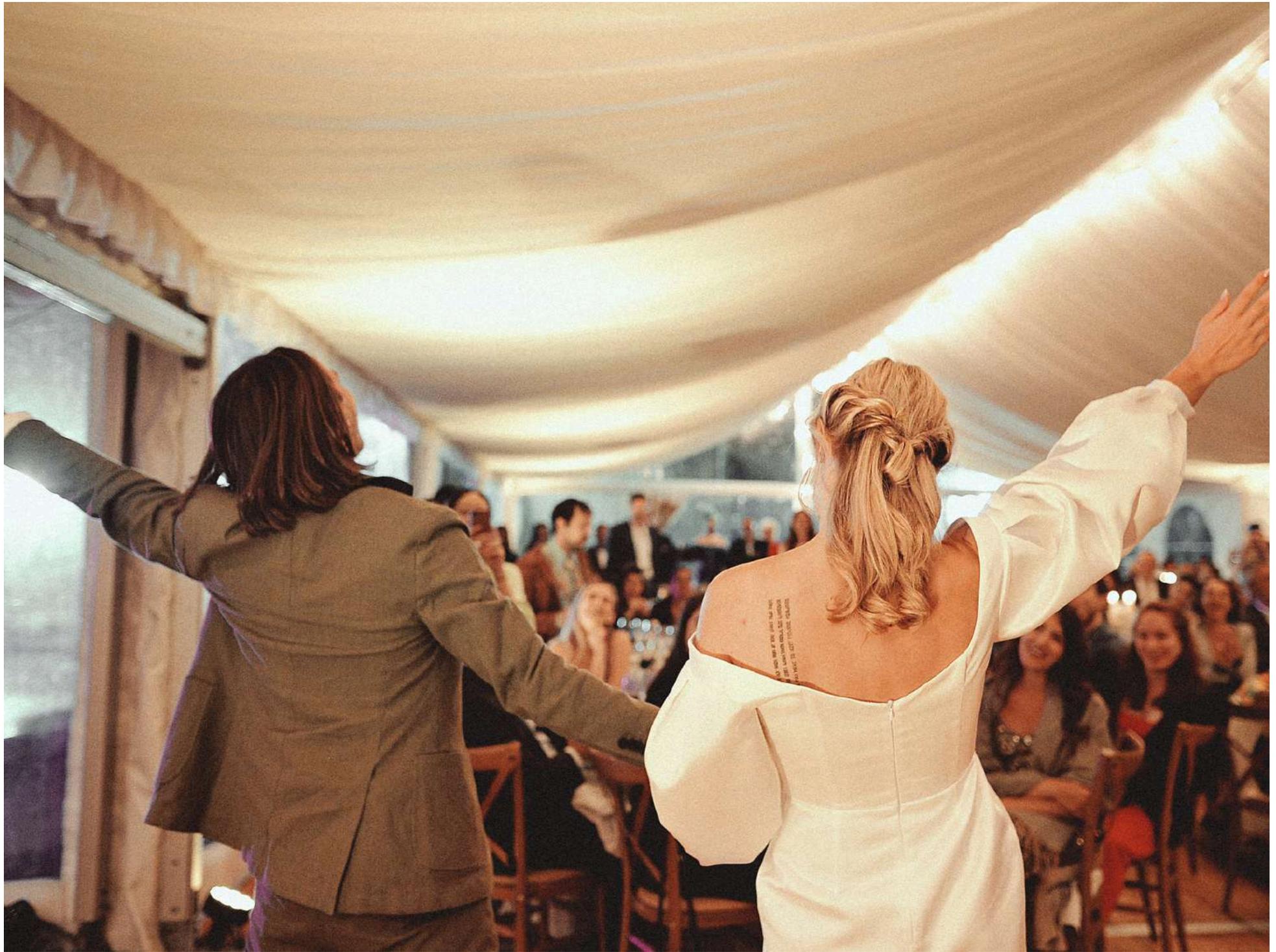


## LE PARVIS SOUS LES ÉTOILES

Profitez des extérieurs et invitez vos convives pour un dîner d'exception sous les étoiles.



Capacité entre 100 et 150 personnes





## LA COUR D'HONNEUR

Prolongez votre soirée à la belle étoile dans la Cour d'Honneur du Château pour la partie dansante et bar...



Capacité 100 personnes







UNE CÉLÉBRATION PRIVILÉGIÉE & SUR-MESURE



## UN CHEF DÉDIÉ

Offrez-vous une expérience gastronomique inoubliable avec les mets exquis du nouveau Chef Clément Costes.





# NOS COMPOSITIONS

## "DÉCOUVERTE"

VIN D'HONNEUR

2 canapés

*35€ /pers*

MENU PERSONNALISÉ

Menu 3 plats

*95€ /pers*

FORFAIT BOISSON

*45€ /pers*

*À partir de 175 € /pers*

## "SAVEURS "

VIN D'HONNEUR

4 canapés

*45€ /pers*

MENU PERSONNALISÉ

Menu 4 plats

*120€ /pers*

FORFAIT BOISSON

*55€ /pers*

*À partir de 220 € /pers*

## "PRESTIGE"

VIN D'HONNEUR

6 canapés

*60€ /pers*

MENU PERSONNALISÉ

Menu 5 plats

*145€ /pers*

FORFAIT BOISSON

*65€ /pers*

*À partir de 270€ /pers*



## SHOW - COOKING

Laissez-vous surprendre par une démonstration culinaire exceptionnelle du chef et de sa brigade.

*A partir de 10 Euros/pers/show-cooking*



## PETIT-DÉJEUNER ET BRUNCH

Continuez votre conte de fée au réveil avec un petit-déjeuner ou brunch sur-mesure pour vous et vos proches.





SÉJOURNER DANS UN LIEU DE RÊVES

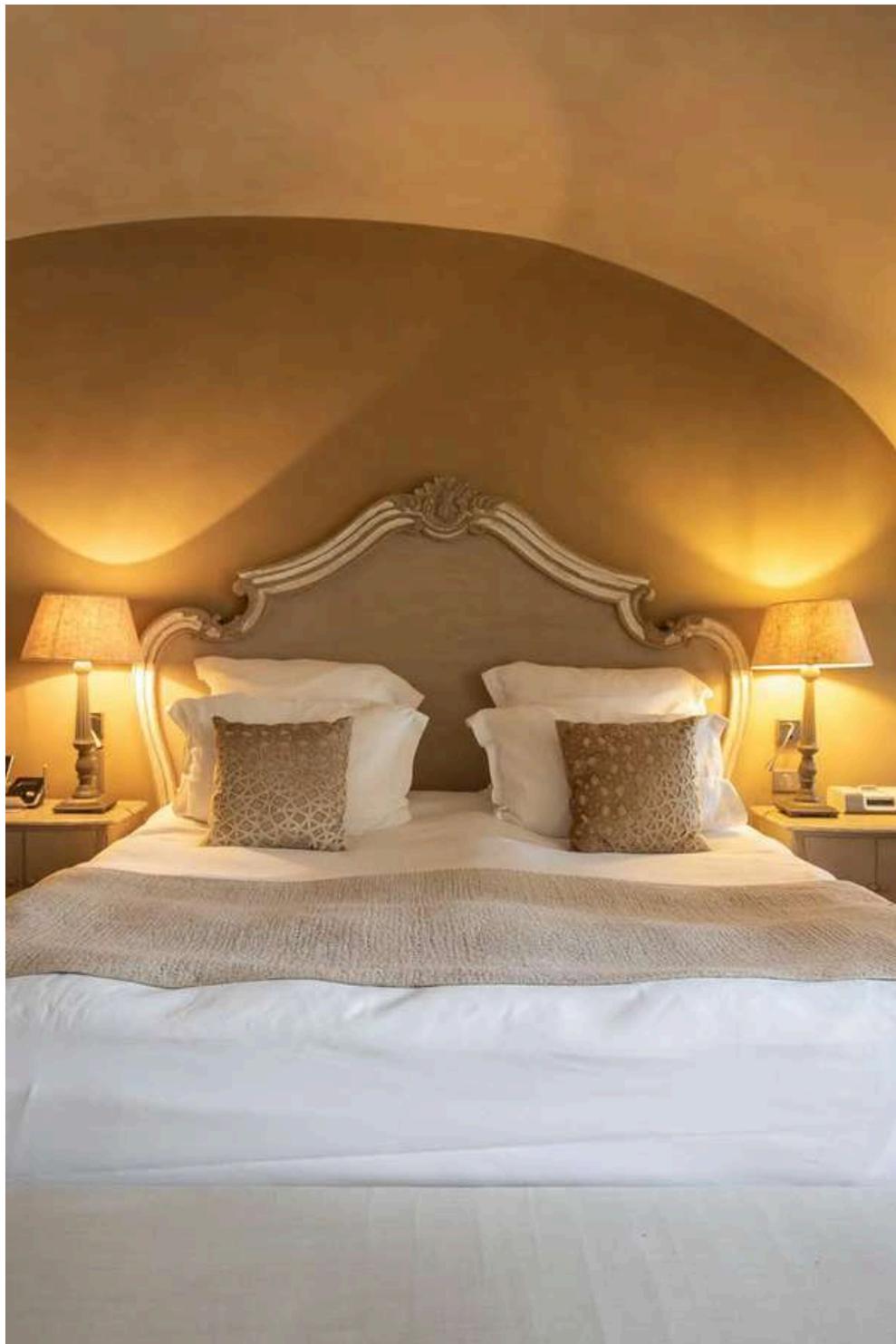


*Votre nuit de nocces dans un cadre enchanteur*



## LA SUITE DES JEUNES MARIÉS

Prolongez ce moment magique en amoureux dans l'une de nos suites préparées par nos soins pour que vous passiez une nuit féerique.

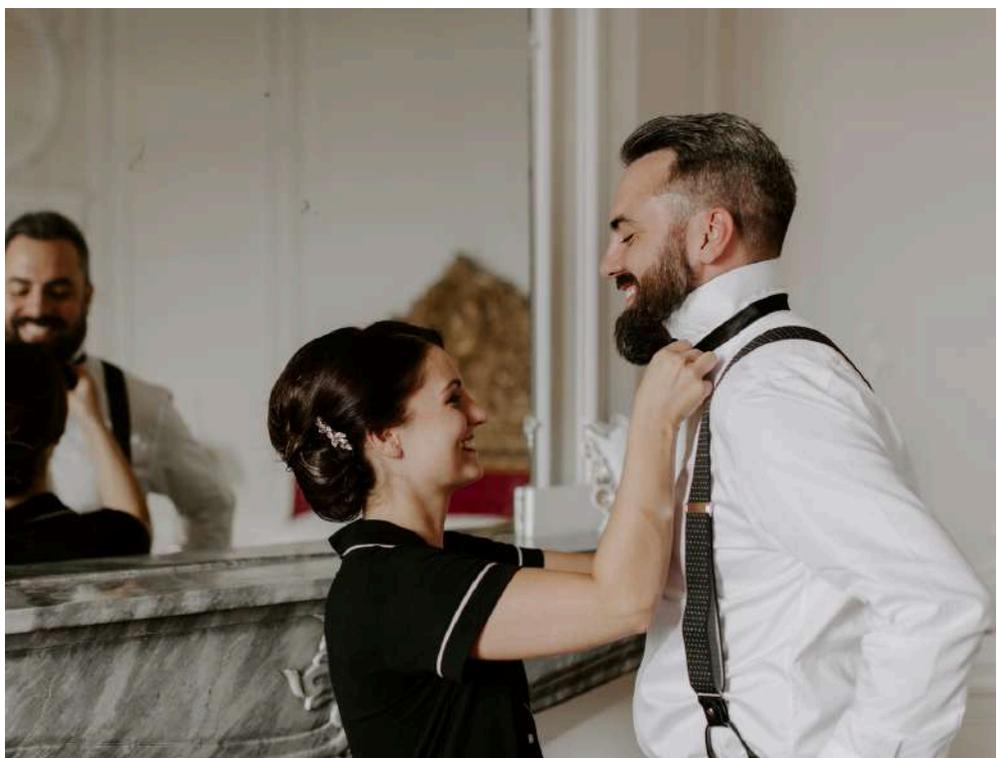




## BIEN ÊTRE & BEAUTÉ

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.









*Et pour vos proches...*



## LES CHAMBRES

Privatisez pour vos proches les chambres aussi luxueuses et confortables qu'atypiques du Château.



Possibilité de privatiser les 25 chambres et 5 suites du Château

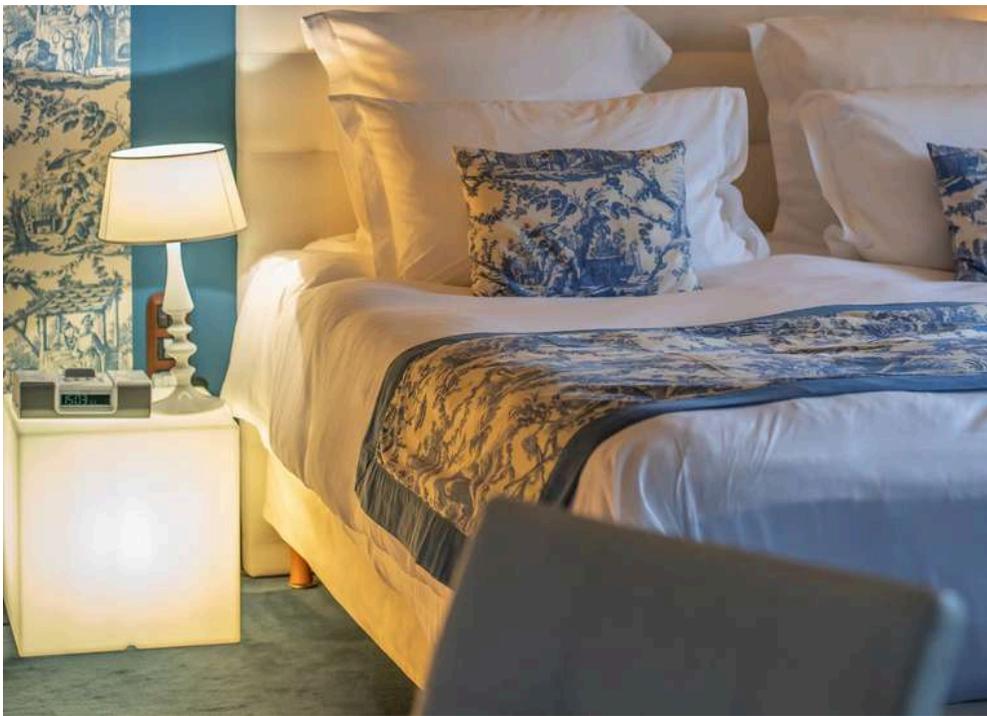
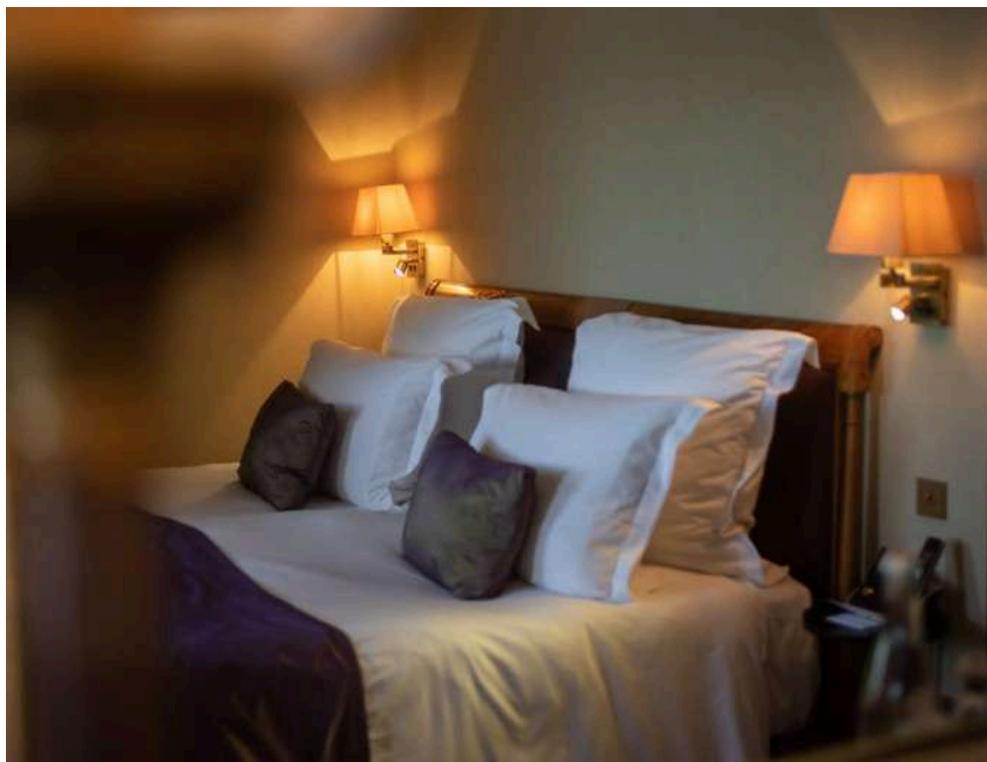


Literie haut de gamme et un choix de matières nobles



Vue imprenable sur la Vallée du Lot et les vignobles







## NOS SERVICES

### TRANSFERT EN VTC

C'est avec plaisir que nous pouvons vous proposer d'organiser vos transferts en berline ou monospace de luxe.

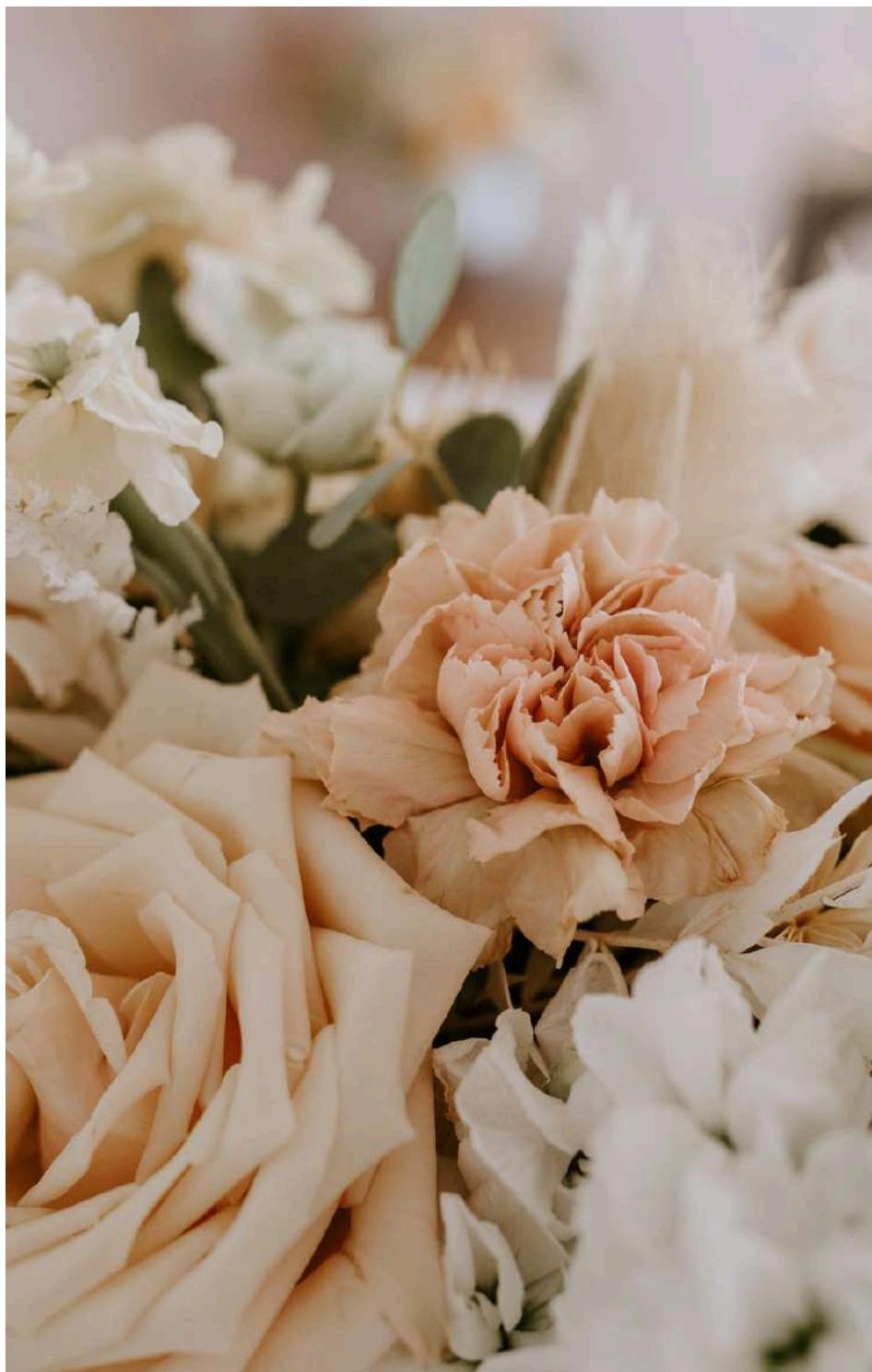
-  Aéroport de Toulouse
-  Gare SNCF de Toulouse
-  Gare SNCF de Montauban

### TRANSFERT EN TAXI

-  Gare SNCF de Cahors

### NAVETTE

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



## NOS PRESTATAIRES

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.

-  **Ambiance musicale durant la cérémonie & le cocktail**
-  **Célébrant**
-  **DJ & Sonorisation**
-  **Fleuriste**
-  **Photographe & Vidéaste**
-  **Coiffeuse & Maquilleuse**
-  **Feu d'artifice**



DÉTAILS & TARIFS

# LE VIN D'HONNEUR

## "DÉCOUVERTE"

Apéritif local, le « Fénélon »

\*

Vins blancs et vins rouges

\*

Bières et boissons non-alcoolisées

\*

Eaux minérales & jus de fruits

\*

2 canapés

*A partir de 35 €/pers*

## "SAVEURS "

Apéritif local, le « Fénélon »

\*

Vins blancs et vins rouges du Château

\*

Bières et boissons non-alcoolisées

\*

Eaux minérales & jus de fruits

\*

4 canapés

*A partir de 45 €/pers*

## "PRESTIGE"

Bellefleur rosé brut  
du Château de Haute Serre

\*

Vins blancs et vins rouges du Château

\*

Bières et boissons non-alcoolisées

\*

Eaux minérales & jus de fruits

\*

6 canapés

*A partir de 60 €/pers*

### EXEMPLE DE CANAPÉS

- 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



# LES MENUS DU SOIR

## "DÉCOUVERTE"

Menu 3 plats

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  
crèmeux au citron vert

*À partir de 95 €/pers*

## "SAVEURS "

Menu 4 plats

Amuse-bouche  
\*

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

Filet de veau rôti, pommes de terre  
fondantes aux champignons, carotte  
en gourmandise et jus à la sarriette  
\*

Quenelle de Briz truffé, mesclun aux  
noix torréfiées  
\*

Gourmandise autour de la pêche  
et de la verveine odorante

*À partir de 120 €/pers*

## "PRESTIGE"

Menu 5 plats

Amuse-bouche  
\*

Raviole ouverte de homard, jus de  
carapaces parfumé à la sauge  
ananas  
\*

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

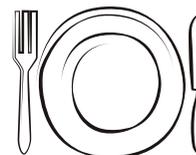
Selle d'agneau fermier, jus à la  
livèche, artichaut cuit façon  
barigoule à la fève de Tonka et ses  
pommes bouchons  
\*

Crèmeux de Cajarc, craquant de  
pain à la châtaigne, mâche coquille  
et roquette aux raisins de Corinthe  
\*

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

*À partir de 145€/pers*

Ces compositions sont proposées à titre indicatif et sont non contractuelles.  
Supplément pièce montée ou entremets des mariés : **9€/ pers**  
Repas des prestataires : **47€/ pers**  
= menu 3 plats + ½ eau minérale plate ou 1 verre de vin & boisson chaude



# LES MENUS DU MATIN

## LE PETIT-DÉJEUNER

De 07h30 au 10h30

- Viennoiseries
- Pains variés
- Pâtisseries
- Jus de fruits frais
- Charcuteries
- Fromages
- Céréales
- Fruits secs & frais
- Yaourts variés
- Saumon fumé
- Boissons chaudes

*Adulte : 32 €/pers*

*Enfant (6 à 12 ans) : à partir de 16 €/pers*

*Enfant (0 à 5 ans) : gratuit*

OU

## LE BRUNCH

Formule de Brunch de 12h00 à 14h30.

- Formule petit déjeuner

ET

- Salade de tomates vertes, haricots verts
- Fish & Dish : œufs 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

*59 €/pers hors boissons alcoolisées.*

# LA SOIRÉE DANSANTE

## 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.

\*

## DROIT DE BOUCHON POUR LE DINER

Vous pouvez apporter votre vin et Champagne au diner uniquement.

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

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

\*

## OPEN BAR

59€/pers. 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€ (75 cl) - D'autres boissons disponibles à la demande

*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

## MENUS

Des menus pour les tous petits vous sont proposés :

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

# CONDITIONS

## 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'évènement, 30% du montant final estimé sera retenu.
- Entre 30 et 11 jours avant la date de l'évènement, 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.

# | NOUS CONTACTER

## PAR TÉLÉPHONE :

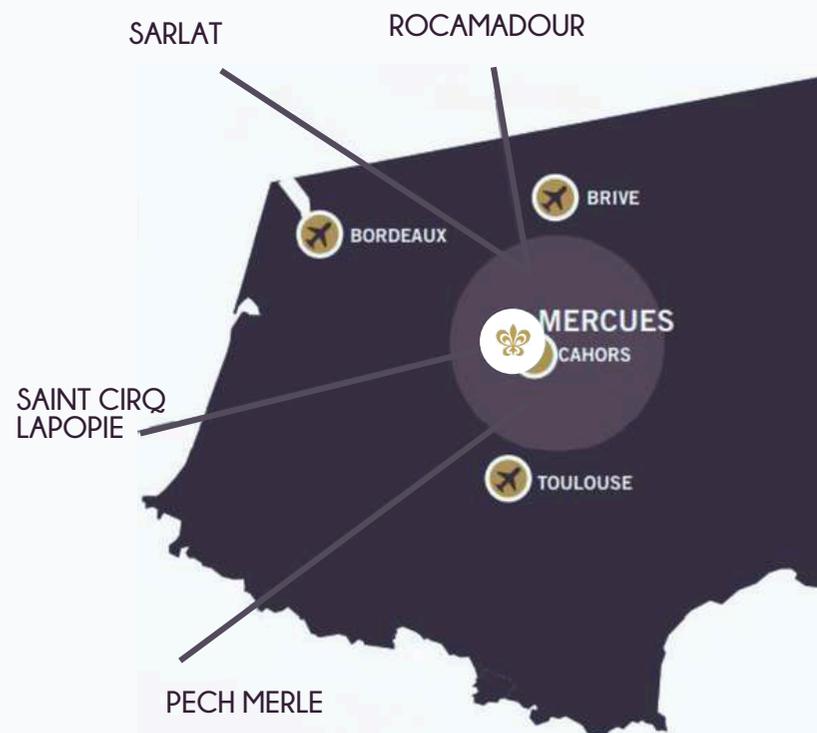
Tel : +33 (0)5 65 20 00 01

## PAR MAIL :

[commercial@chateaudemercuès.com](mailto:commercial@chateaudemercuès.com)

## NOTRE SITE INTERNET :

[www.chateaudemercuès.com](http://www.chateaudemercuès.com)



Route du Château, 46090 Mercuès  
Point GPS : 44° 29' 47" N; 1° 23' 40" E



Crédits photo :  
agence peachperfect weddings  
@romainserranophotographe  
@graceandmitch  
@mika\_boudot

Renseignements au +33 (0)5 65 20 00 01 ou par mail [commercial@chateaudemercues.com](mailto:commercial@chateaudemercues.com)  
Route du Château, 46090 Mercuès - Point GPS : 44° 29' 47" N; 1° 23' 40" E'  
[www.chateaudemercues.com](http://www.chateaudemercues.com)

