

BROCHURE MARIAGE 2023

CHATEAU DE MERCUÈS

RELAIS & CHATEAUX

SOMMAIRE

VOTRE MARIAGE FÉERIQUE 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 DE RESTAURANT

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

Capacité de 100 personnes pour les dîners assis




MENU
NATACHA ET MATHIAS







REPAS

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 ÉTOILÉ DÉDIÉ

Offrez-vous une expérience gastronomique inoubliable avec les mets exquis du Chef étoilé Julien Poisot.









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 €uros/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 noces 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.

PHYT'S
NATURO-ESTHETIQUE













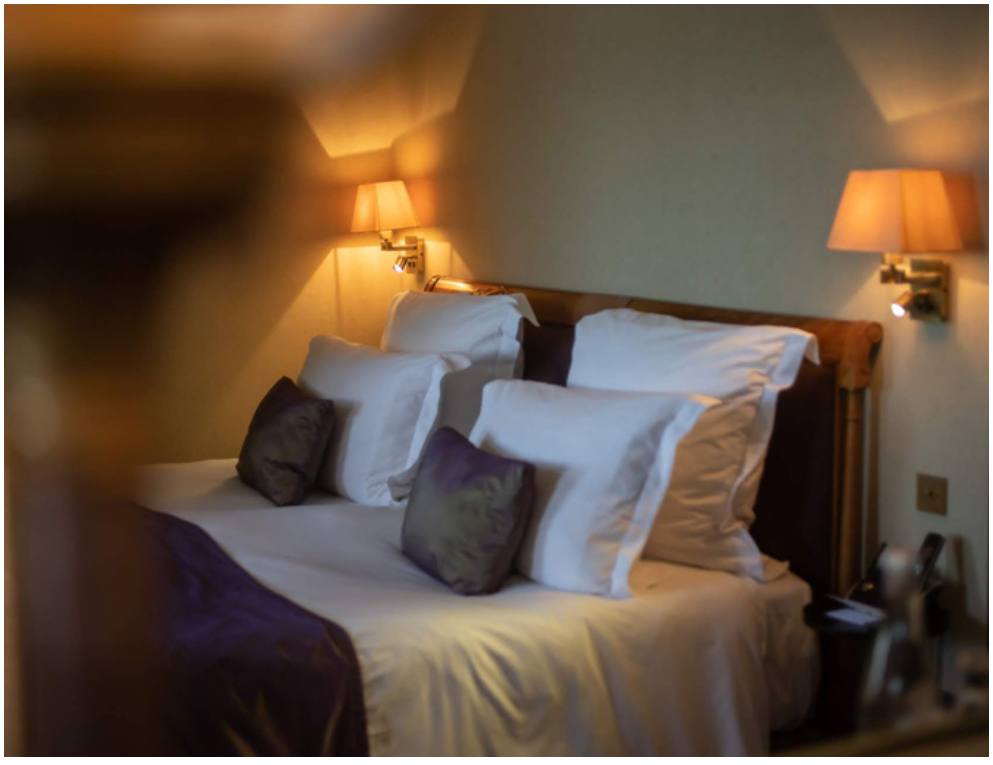
Et pour vos proches...



LES CHAMBRES

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

- Possibilité de privatiser les 24 chambres et 6 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 : 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.



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 « Fénelon »
*
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 « Fénelon »
*
Vins blancs et vins rouges du Château
*
Bières et boissons non-alcoolisées
*
Eaux minérales & jus de fruits
*
4 canapés

A partir de 45 €/pers

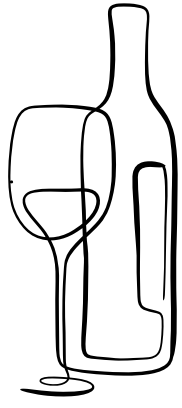
"PRESTIGE"

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
crémeux 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 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

À partir de 120 €/pers

"PRESTIGE"

Menu 5 plats

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 à 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

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 : 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

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 touts 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'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.

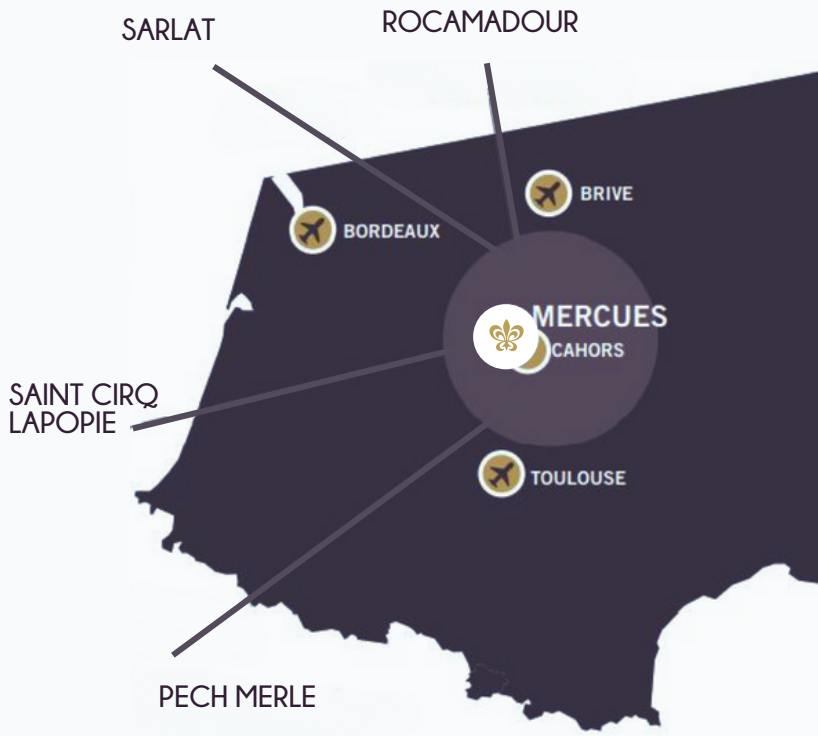
NOUS CONTACTER

JEANNE VIGOUROUX

PAR TÉLÉPHONE :
Tel : +33 (5) 65 20 00 01

PAR MAIL :
mercues@relaischateaux.com

NOTRE SITE INTERNET :
www.chateaudemercues.com



Rue 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 05 65 20 00 01 ou par mail s.fiere@chateaudemercues.com
Rue du Château, 46090 Mercuès - Point GPS : 44° 29' 47" N; 1° 23' 40" E
www.chateaudemercues.com