



HC HOTEL & SPA
DU CASTELLET
★ ★ ★ ★ ★

Votre mariage à
l'Hôtel & Spa du Castellet





Un lieu de charme et d'exception en Provence

Au cœur d'un parc naturel préservé de 12 hectares, l'Hôtel & Spa du Castellet offre une vue merveilleuse sur les collines de Provence et la mer au loin.

Situé dans le Var entre Toulon et Marseille, découvrez un havre de paix où tout n'est que calme, luxe et volupté. Meubles patinés, fontaines de marbre, chambres peintes dans des tons de miel, de lavande ou de raisin, terrasses ensoleillées, ici tout incite au farniente.

Le Chef Christophe Bacquié, Meilleur Ouvrier de France et triplement étoilé au Guide Michelin, a imposé son style dans le prestigieux restaurant gastronomique de l'hôtel. Sa cuisine s'inspire des produits de la Méditerranée et de notre terroir provençal pour vous offrir des émotions intenses.

Pour une détente absolue, le Spa du Castellet élu « Best Luxury Countryside Spa 2019 » en Europe, propose 700m² de bien-être. Egalement à votre disposition la piscine extérieure à débordement, le golf et l'ombre des gazébos où, le soir venu, un jeu de lumières souligne la beauté du parc.





Nos espaces extérieurs



L'Orangerie et la Verrière

Jusqu'à 80 personnes en dîner assis



Tentes & barnums

Jusqu'à 250 personnes en dîner assis





Ambiance...



Privatisation

Dans le cadre de l'organisation d'un mariage festif à l'Hôtel & Spa du Castellet, la privatisation de l'établissement est requise.

Hébergement

Vous pourrez ainsi profiter pleinement de tous nos espaces et loger vos invités sur place. Disséminées entre le bâtiment principal et les villas dans le parc, nos 42 chambres et suites sont à votre disposition pour héberger jusqu'à 90 personnes. La Suite Exception de 150m² avec sa vue panoramique et sa salle de bains balnéothérapie fera le bonheur des jeunes mariés.

A 800 mètres d'ici, nous proposons également un hôtel 3* le Grand Prix Hôtel & Restaurant avec 117 chambres.

Espaces

Pour des réceptions sur-mesure, l'Orangerie et la Verrière permettent d'accueillir jusqu'à 80 convives en intérieur ou en terrasse. Nous pouvons installer un chapiteau* dans le parc afin d'accueillir jusqu'à 250 personnes.

Privatisation à partir de 35'000€ par jour

Tarif incluant l'hôtel, les salles, les restaurants et le bar (hors golf et spa).

Un minimum de consommation dans nos restaurants est également demandé.

*Supplément à prévoir pour le chapiteau et location de vaisselle & mobilier.



Animations culinaires pour le cocktail





Vin d'honneur, cocktail

- **Cocktail apéritif** par le Chef Christophe Bacqué

Débutez votre évènement par un cocktail d'exception dans le parc. Au bord de notre piscine ou aux Gazébos, vous apprécierez les douces soirées en Provence.

Animations culinaires

Foie gras chaud jus de miel, quartiers de pêche

Tarte fine aux truffes

Langoustine Barbecue Sabayon Corail

Encornet Grillé, Huile de basilic

Pièces cocktail

Crackers sardine

Tartelette tartare thon caviar en animation

Toast artichaut rouget

Pomme de terre fondante cœur de saumon crème cumbawa

*Cocktail à partir de 90€ par personne (hors boissons)
Plats à titre indicatif. Cette formule peut être ajustée selon vos envies.*



Dîner gastronomique

Le **dîner gastronomique** vous sera proposé par le Chef Christophe Bacquié, élu Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Chef de l'année 2018.

Un menu d'exception trois étoiles Michelin pour le plus beau jour de votre vie que le Chef aura plaisir à composer selon vos envies. Vous serez charmés par les propositions de menus et conquis par la dégustation lors d'un repas test.

Aioli Moderne

Légumes de nos maraîchers locaux, Poulpe de Méditerranée

Fleur de courgette farcie d'une fine farce de dorade sauvage,
Bouillon de fleurs

Filet de loup rôti/beurre de citron
Oignon caramélisé, caviar d'aubergines fumé

Calisson Glacé

Traditionnelle Pièce Montée

Menu à partir de 250€ par personne.

Accord mets & Vins à partir de 200 € par personne.

Plats à titre indicatif à définir avec le Chef Christophe Bacquié

Supplément location de vaisselle et mobilier à prévoir selon le nombre de convives.



Brunch

Prolongez le plaisir avec l'organisation d'un **Brunch...**

Quand on profite enfin du jour J, on aimerait que ça ne finisse jamais... Vous aurez plaisir à retrouver vos proches le lendemain autour d'un Brunch gourmand.

Le Chef Christophe Bacquié vous propose une formule à 100€ par personne incluant:

Céréales / Viennoiseries et pâtisseries / Assortiment de pains
Fruits secs, salade de fruits, fruits entiers / Jus de fruits, boissons chaudes, lait
Confitures, miel et compotes / Crêpes et Gaufres

Quiche lorraine / Planche de charcuteries / Anchoïade / Tomates de pays – mozzarella
buffala / Courgettes, aubergines, poivrons et oignons marinés à l'huile d'olive
Foccacia / Plateau de fromages et autres produits laitiers

Animation : œufs brouillés, omelette, œufs au plat et garnitures

Salade de fruits / Brochettes de fruits / Soupe de fraises ou fruits rouges
Abricots rôtis au miel / Baba au rhum

Plats à titre indicatif. Cette formule peut être ajustée selon vos envies.



Contactez-nous pour l'organisation d'un évènement inoubliable
et merveilleux, le plus beau jour de votre vie.

HC HOTEL & SPA
DU CASTELLET
★ ★ ★ ★ ★

3001 route des Hauts du Camp
83330 Le Castellet
+33 494 983 777 - +33 494 983 778
www.hotelducastellet.net

Service commercial
m.mambert@castelletexperiences.com

