



FAGE

la maison des Vignes



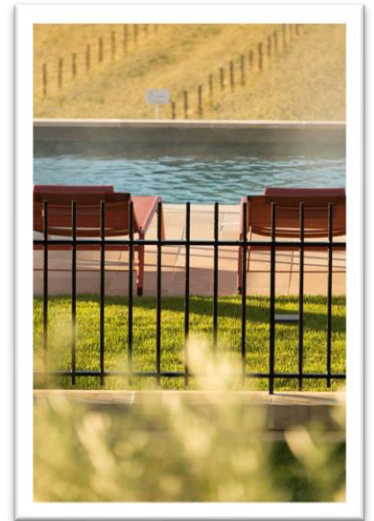
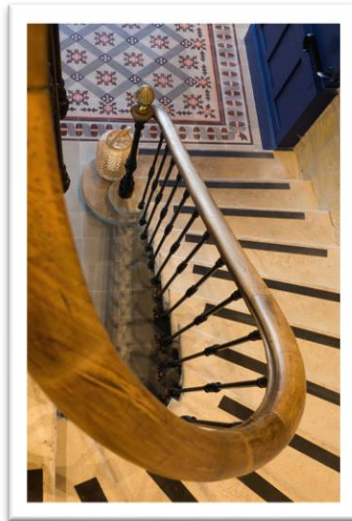
Votre Mariage

2024-2025

FAGE *La maison des Vignes*

Bienvenue !

Situé à mi-chemin entre **Bordeaux et Saint-Emilion**, au cœur d'un vignoble confidentiel de 40 Hectares sur l'appellation Graves de Vayres, nous vous accueillons dans un **environnement intime, un lieu d'exception pour le plus beau jour de votre vie.**

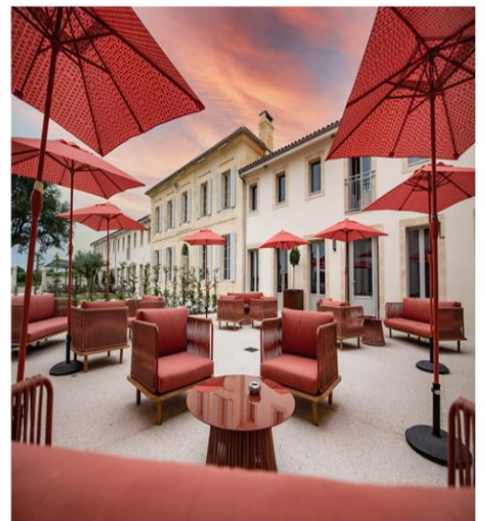


La maison des Vignes

Notre salle de réception élégante peut accueillir 100 convives assis (en tenant compte de l'espace animation/piste de danse).

Deux espaces sont mis à votre disposition pour votre vin d'honneur :
Notre terrasse offrant une vue imprenable sur la forêt et le Patio ambiance plutôt chaleureuse et cosy.

Pour cette merveilleuse journée, notre équipe de salle et de cuisine s'occupe de tout, installez-vous confortablement et profitez !



FAGE *la maison des Vignes*

Sur place, 26 chambres confortables sont à votre disposition pour loger vos convives.

Veillez noter que l'ensemble des chambres est réservé pour la réalisation de votre mariage.



- ❖ Chambres Single, Double ou Twin climatisées
- ❖ WIFI gratuit sur l'ensemble du site
- ❖ Machine à café Nespresso avec café & thé à disposition dans la chambre
- ❖ Petit-déjeuner servi en buffet dans notre salle l'atelier d'assemblage
- ❖ Piscine extérieure chauffée en saison

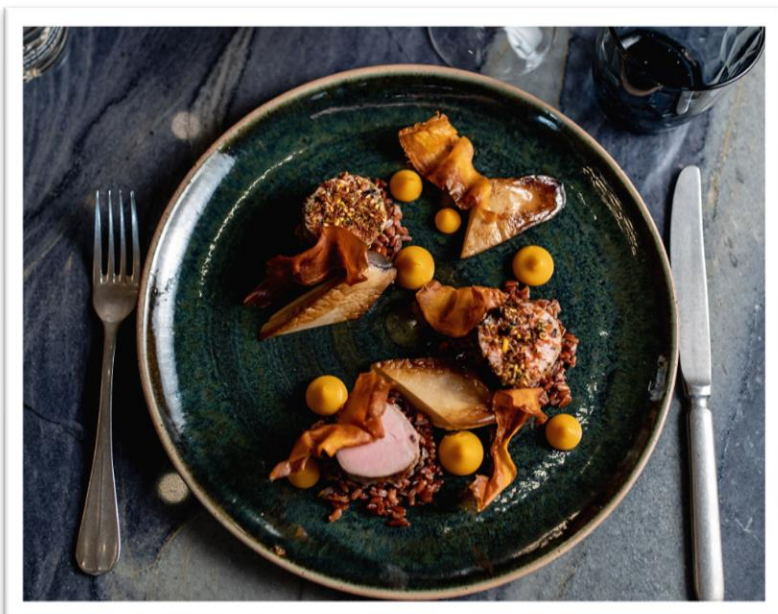
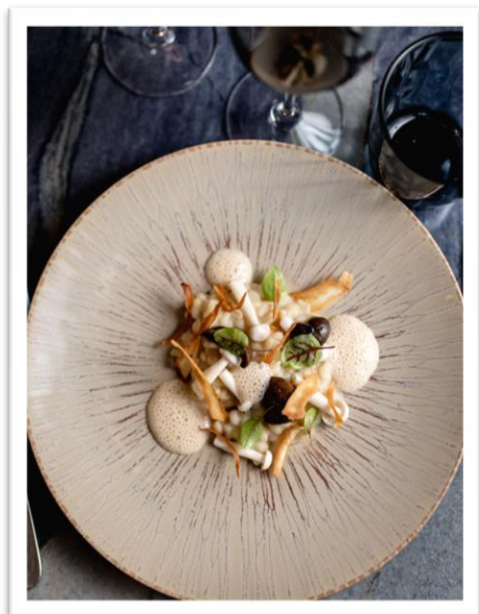
FAGE *La maison des Vignes*

Notre offre Privatisation pour un mariage comprend les prestations suivantes :

- ❖ La privatisation des 26 chambres de l'Hôtel hors petit-déjeuner
- ❖ La privatisation des extérieurs et restaurant du samedi 16h00 au dimanche 14h00
- ❖ Le vin d'honneur comprenant: un cocktail 8 pièces par personne, un forfait boissons eaux, softs, une possibilité forfait champagne avec une bouteille pour 3 personnes ou un forfait vin de FAGE blanc, rosé ou rouge avec une bouteille pour 2 personnes
- ❖ Le Menu Découverte
- ❖ Forfait vins et eaux incluant une bouteille de vin pour deux personnes, eaux minérales, cafés et thés, durant le repas,
- ❖ Brunch du lendemain avec boissons softs comprises.

❖ Les tarifs:

- ❖ Du 1^{er} janvier au 29 Février 2023 ou du 01^{er} au 30 Novembre 2023:
15 600,00 € pour 50 personnes ou 25 900,00€ pour 100 personnes
- ❖ Du 1^{er} au 31 Mars, du 1^{er} au 31 Octobre ou du 1^{er} au 29 Décembre 2023 :
16 900,00 € pour 50 personnes ou 27 900,00€ pour 100 personnes
- ❖ Du 1^{er} Avril au 31 Mai ou du 11 Août au 30 Septembre 2023:
19 900,00 € pour 50 personnes ou 30 900,00€ pour 100 personnes
- ❖ Du 1^{er} Juin au 10 Août 2023:
23 900,00 € pour 50 personnes ou 34 900,00€ pour 100 personnes



La Salle

Dîner dans la salle du restaurant pour 80 convives,

Notre maître d'hôtel sera en charge de votre soirée jusqu'à votre départ de la salle à **4 h du matin au plus tard** (selon la réglementation en vigueur)

La Table

Notre maître d'hôtel vous propose une table d'honneur rectangulaire ou carrée avec le mobilier de notre restaurant.

Possibilité de menus imprimés sur table 5 € / menu

Le repas test

Nous vous proposons de venir tester le menu que vous aurez choisi avant votre mariage. Ce repas test sera facturé 42 € pour un menu 4 plats et 52 € pour un 5 plats, boissons comprises, par personne.

La réservation doit être faite au minimum 2 semaines à l'avance en précisant le choix du menu que vous souhaitez déguster. Offre réservée à 6 personnes maximum.

Animation, Fleurs...

Afin de faciliter vos recherches pour l'animation (droits SACEM inclus dans votre prestation), la décoration de vos tables ..., l'équipe commerciale pourra vous soumettre quelques coordonnées de prestataires (sur demande, après confirmation de votre réservation).

Après la soirée...

Pour le confort de vos invités, l'hôtel vous propose ses 26 chambres.

Servi dans en extérieur ou dans le Patio (maximum 80 personnes)

LES BOISSONS

Les bouteilles de vin sont à choisir dans la carte des vins de notre restaurant.

Les softs à la bouteille

- Jus de fruit 1L 6,00 €
- Perrier, Soda divers 1L 6,00 €
- Eau minérale plate et gazeuse EAU FAGE 1L 3,00 €

EN ACCOMPAGNEMENT

Forfait canapés n°1 (inclus dans le pack mariage) Canapés supplémentaire

8 pièces par personne
4 € / pièce

Canapés froids

- Mini tartare de bœuf à l'italienne
- Toast à l'Espagnole de Jambon Noir de Bigorre
24 mois d'affinage
- Maki au saumon Bømlø et à l'avocat
- Rouleau de romaine sauce César, filet de poulet,
cochon Noir de Bigorre et croûtons dorés au
beurre
- Moules à l'escabèche
- Ventrèche de thon grillée et condiment fruits
exotiques
- Mini club-sandwich au poulet fermier
- Ceviche de la pêche du jour au lait de coco
- Cube de gravellax de saumon, fleurette à la vodka
- Blinis à l'anguille fumée, crème de lentilles
vertes

Canapés chauds

- Dim Sum de Crevettes
- Croque-monsieur gourmand à la truffe
- Risotto aux champignons de cueillette
- Crevettes croustillantes au sumac
- Gyoza croustillant à la volaille
- Man'ouché tiède au zaatar, ail noir, citron
confit et herbes fraîches
- Croustillants de morue

Le Menu Découverte

**(1 mise en bouche et 4 plats - poisson ou viande)
Inclus dans la prestation minimale**

Servi dans notre grande salle de restaurant (maximum 100 adultes)

Mise en bouche



LA TOURTE

Pressé de céleri au pur Brebis, jus d'une véritable ratatouille

ou

LES CREVETTES SAUVAGES

En ravioles aux herbes fraîches,
fin consommé de carcasses perlé à l'huile de piment Chipotle



ECHINE DE COCHON NOIR DE BIGORRE SARCIVE

Façon Sarcive, pulpe d'aubergines à la Pékinoise, jus d'herbes fraîches de notre maraîcher

ou

LE CABILLAUD DE NOS COTES

Nacré dans une huile d'olive,
courgettes grillées aux épices Cajun et sauce vierge au jus de citron



Les Fromages

Buffet de fromage frais et affinés



LES DESSERTS A L'ASSIETTE

Rose façon Pavlova aux fruits de saison, chantilly à la rose

Cygne en choux croquants, crémeux à la framboise et ganache montée à la menthe

Sphère au chocolat au cœur coulant de caramel beurre salé, sablé aux noisettes,
crémeux pur praliné et mousse au chocolat



Mignardises

Les OPTIONS

Proposition de plats en option

(pour tous les convives)

OPTIONS POSSIBLES (suivant disponibilité):

Supplément truffe Melanosporum sur les entrées ou plats : 25€ par personne
Supplément caviar Kaviari (Oscietre ou Baeri français) sur les entrées ou plats : 25€ par personne



ENTREES :

Gravelax de saumon Bømlo aux herbes et agrumes du coin,
yaourt de notre confection à la pointe de fleur d'oranger, jus végétal anisé (Supp 10€)

Carpaccio de daurade royale assaisonné de notre huile d'olives délicatement citronnée,
quelques croûtons de focaccia, ciboulette fraîche et épices Sumac (Supp 15€)

Demi-tourte friande aux cuisses de volailles confites et champignons cuisinés,
sauce Périgueux à la truffe Melanosporum (supp 20€)

Langoustines vivantes raidies au beurre de crustacés,
nage de coquillages et achard de légumes comme à la Réunion (Supp 20€)



PLATS

Épaule d'agneau confite de longues heures aux épices douces,
tagliatelles fraîches liées d'une sauce aux tomates confites et vieux Comté (Supplément 10€)

Saint-Pierre de belle pêche grillé au beurre de citronnelle, robe de champignons bruns, Fregola
Sarda au gorgonzola travaillée comme un risotto et relevée d'une pointe de verjus (Supplément
20€)

Tranches de bœuf Rubia Gallega mûré 40 jours au minimum, pommes paille aux herbes
potagères, jus des sucs condimenté à l'ail noir (Supplément 25€)



DESSERTS

La pièce montée des mariés (supp 9€)

Le Wedding cake (supp 9€)

LES MENUS ENFANTS

❖ Pour les enfants jusqu'à 12 ans, nous vous proposons :

- Menu à 25 €

Menu du Chef pour vos enfants selon la saison

- Brunch enfant à 30€

Les Boissons

Forfait eau minérale et café ou thé 6,00 € par personne
+ votre choix pour les vins, à la bouteille, à effectuer dans notre carte des vins

Nos Forfaits Boissons

Inclus dans la prestation

Vin blanc et rouge, Eaux minérales et café

Château Brondeau du Tertre - Entre Deux Mers blanc / Château Goudichaud - Graves de Vayres

Château Brondeau du Tertre - Bordeaux Supérieur / Château Goudichaud - Graves de Vayres

...

Forfait boisson N°2

Supplément de 15€ par personne

Vin blanc et rouge, Eaux minérales et café

Château la Fleur de Graves Blanc - Graves de Vayres / Les Dames de Ferran - Pessac Léognan

Château Fleur des Graves rouge - Graves de Vayres / Château Bel Air rouge - Graves de Vayres / Château Montagne Saint Emilion rouge

...

Forfait boisson N°3

Supplément de 25€ par personne

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier, Eaux minérales et café

Pessac Léognan blanc / Entre deux Mers blanc

Château la Croix de Pez rouge - Saint Estèphe / Château Bel Rose rouge - Lalande de Pomerol / Château la Devine rouge - Saint Emilion Grand Cru

...

*Les vins peuvent être modifiés en fonctions de la carte des vins du moment ,
sur demande*

Le Brunch du Dimanche

Inclus dans la prestation
30 € par enfant jusqu'à 12 ans
Boissons soft comprises*

*Eaux minérales, softs et café / thé, à discrétion
Vin en supplément à la bouteille (Voir la carte des vins)

Brunch servi au restaurant, de 12H00 à 14h00

« Salades fraîches et Hors d'Oeuvre »
« Plateau de l'Ecailler »



« Nos Plats Chauds »



« La sélection de fromages affinés »
« Notre Chariot de Douceurs »

FAGE *La maison des Vignes*

Conditions Générales de Vente Mariage

Confirmation de Réservation :

Toute réservation, quelque soit le type de prestation, doit être confirmée par écrit, accompagné par un premier versement d'arrhes de 2000 € et des présentes conditions générales de vente signées.

Un deuxième versement d'arrhes de 3500 € vous sera demandé au début de l'année d'organisation de votre mariage. Enfin, le paiement de 80% du total de la facture estimée de votre prestation devra être versé au plus tard 1 mois avant votre mariage.

Ces sommes resteront acquises pour l'établissement en cas d'annulation à moins de 6 mois avant le début de la manifestation.

Fermeture de l'établissement :

Conformément à la législation en vigueur, la salle de réception devra être libérée au plus tard à **4 heures du matin.**

Garantie des couverts et des chambres :

Le nombre définitif de repas à servir doit être arrêté 30 jours avant le début de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base minimale lors de la facturation.

Les menus seront arrêtés au plus tard un mois avant le début du repas.

Le nombre et le type exact de chambres réservées doivent être communiqués au plus tard 2 mois avant l'arrivée des clients, selon disponibilité.

Location de salle :

Pour toute organisation de mariage, une location d'espaces d'un minimum de 13150 € vous sera facturée comprenant les 26 chambres de l'hôtel, la salle du restaurant, tous les espaces extérieurs.

Décoration de la salle et des extérieurs:

La salle peut-être décorée selon vos envies. Toutefois, aucune décoration ne peut être affichée au mur et aux lustres. Également tout ce qui est confettis, paillettes, plumes, feux d'artifices, pétards ne sont acceptés sur la propriété.

Départ des Chambres :

Les chambres devront être libérées pour midi au plus tard. Au delà, la chambre sera facturée pour une nuit supplémentaire.

FAGE *la maison des Vignes*

Conditions Générales de Vente Mariage

Accès à la piscine :

Par mesure de sécurité et de tranquillité pour la clientèle de l'hôtel, l'accès à la piscine est strictement interdit la nuit de 21h00 à 09h00. L'accès de la piscine est interdite lors du vin d'honneur et du dîner.

En cas de non respect et de plainte de notre clientèle, nous pourrions être amenés à vous facturer les remises consenties.

Assurance :

La direction de l'établissement ne sera tenue pour responsable des pertes, vols ou dégradations des biens matériels entreposés par le client. Le client est responsable de tout dommage causé lors de la manifestation ou de son séjour.

Forces majeures :

La direction se réserve le droit d'annuler la manifestation en cas de force majeure ou cas fortuit l'y contraignant (guerre, incendie, grève, dégâts des eaux, catastrophe naturelle, etc...).

Recommandations :

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible de porter, en aucune manière, préjudice à l'établissement, qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

Modalités de paiement :

Le solde de la facture est payable le lendemain de la manifestation au plus tard.

Passé ce délai, une indemnité de retard sera calculée sur le taux d'escompte en vigueur à cette date, majoré de deux points.

L'organisateur est garant des « extras » (téléphone, mini-bar, bar, etc...) de ses invités qui ne seraient pas réglés à leur départ.

Litiges :

En cas de litige, la juridiction compétente est celle dont relève l'établissement.

Date de la manifestation :

Le Client :

Fait le :

Signature précédée de la mention « lu et approuvé »



FAGE

La maison des Vignes

Château FAGE, Lieu dit FAGE
33750 ARVEYRES

Pour toute demande ou réservation
05.56.68.56.16
commercial@chateaufage.com