



Pour que
ce jour
compte

...



Château de
Massillan



Le Château de Massillan est bien plus qu'une luxueuse escapade en Provence. C'est une philosophie, un art de vivre bio et écologique, une vision éco-responsable ardemment défendue par son propriétaire, Didier Perréol.

Ce domaine, avec ses 32 chambres et suites, son restaurant gastronomique sa cave de vins bio, ses salles de réception, son jardin potager, son Bio spa et son parc de 10 hectares est le refuge confidentiel d'une clientèle qui aime venir s'y détendre et savourer un moment de bonheur champêtre.

Vous serez les châtelains du Château de Massillan, le temps d'un week-end pour votre mariage.



L'HÔTEL

Le Château de Massillan possède 32 chambres et peut accueillir jusqu'à 70 invités.

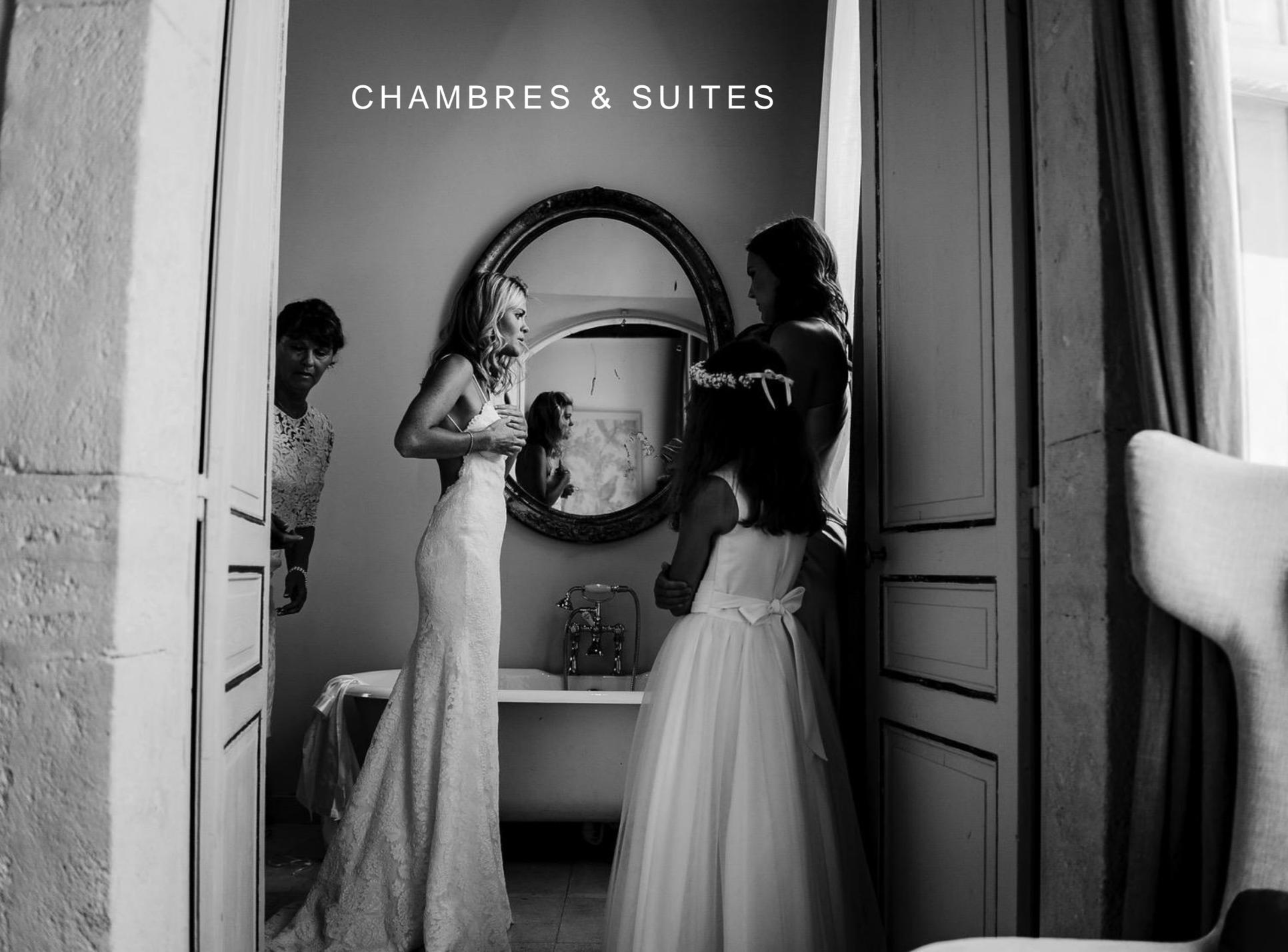
Deux atmosphères résidentielles, deux styles de chambres cohabitent harmonieusement au Château de Massillan : classicisme et élégance dans l'enceinte historique du Château, esprit contemporain et zen dans la Bastide et le Trianon du Soleil.

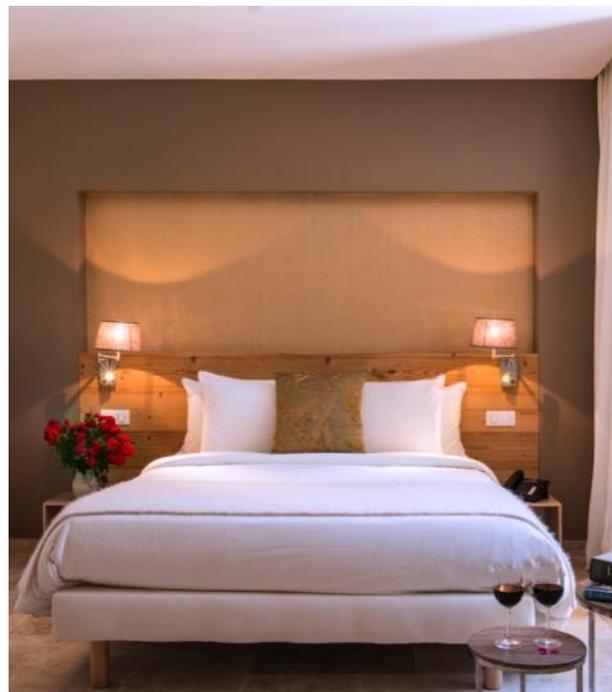
L'ambiance est douce et apaisante. Les matières sont écologiques : du lin pour les rideaux, du pur coton bio pour le linge de toilette et les parures de lit.

Les articles de literie et matelas haut de gamme sont de confection française. Naturels et vegan (dans les suites), ils apportent un confort d'exception pour un sommeil enveloppant et réparateur (matelas et sur-matelas composés de latex naturels, de pur coton et lin bio, sans fibre animale).



CHAMBRES & SUITES





LES ESPACES



Le Parc, l'Orangerie & le Jardin d'Hiver



La Cour d'Honneur & La Bastide



... et terminer la soirée en beauté au
Bar Lounge...





LES ESPACES

Le Bio Spa du Château, en partenariat avec Biovive, nouvelle marque de soin de la peau, origine France certifiée Cosmos Organic.

Cette première marque de soin visage & corps au formule Bio phyto-active s'appuie sur la force régénératrice des bougeons d'arbres fruitiers (figuiers, pêchers, cerisiers) issus du terroir français.

Les équipements:

- Hammam-Sauna-Jacuzzi
- 1 espace sensoriel
- 5 cabines de massage dont 2 doubles
- Tisanerie
- Salle de Fitness
- Salle de repos et rooftop (terrasse, bain de soleil) avec vue imprenable sur les vignes et la vallée d'Uchaux.

Soins & Massages autour de la marque Biovive à **partir de 95€/heure.**



LES ESPACES

Le parc du domaine : sous les platanes ou encore devant le Château pour la cérémonie religieuse.

La cour d'honneur du Château où nous pouvons recevoir 180 convives maximum pour le dîner de gala. En cas de mauvais temps, **La Bastide**, magnifique salle de 250m² en pierres apparentes, peut recevoir jusqu'à 180 convives ou encore **le Restaurant et l'Orangerie**, jusqu'à 70 personnes.

La cour de l'Olivier, pour la soirée informelle autour d'un barbecue ou buffet.

La soirée dansante est proposée dans le **Lounge Bar** (jusqu'à 3h du matin. Au-delà cette horaire, **100 € de l'heure** par serveur vous sera facturé).

Nos salles de réception **Marquis, Bibliothèque et Cheminée** sont, elles aussi, mises à votre disposition.

PRIVATISATION 2020

- 32 chambres doubles dont 4 suites famille
- Art de la table, chaises, tables, buffets, mange-debout
- Accès à tous les espaces de réception
- Votre cérémonie dans le parc
- Parking privé
- Accès aux 10 hectares de parc, notre potager bio de 4000 m² et à la piscine extérieure chauffée.

TARIF DE LA PRIVATISATION

Pour 48h, du vendredi 15h au Dimanche 11h :

26 000 € TTC du 14/06 au 15/09

23 000 € TTC du 01/05 au 13/06 & 16/09 au 31/10

A partir de **15 000 € TTC** en dehors de ces périodes



LA RESTAURATION

Nos forfaits

VENDREDI SOIR

Barbecue 55€/pers.*

SAMEDI MIDI

Buffet de sandwichs, corbeille de fruits frais, citronnade

mis à disposition autour de la piscine : **12€/pers**

Food Trucks crêpes ou burgers.....à partir de **12€/pers**

SAMEDI SOIR – Soirée de Gala

Cocktail apéritif 12 pièces dont 2 ateliers animation

Menu 3 plats (entrée, plat, dessert) :**95€/pers.***

Menu 4 plats (2 entrées, plat, dessert) :**108€/pers.***

AFTER Soirée avec open bar au Lounge bar du château : formule à définir

DIMANCHE MIDI

Brunch de 11h à 13h30 : 49€/pers,

eaux minérales, jus de fruits, café et thé compris

** Hors boissons*

BOISSONS

Boisson de Bienvenue – Citronnade**15€** les 12 litres

L'apéritif

- Champagne Bio Leclerc Briant..... **74€** la bouteille

- Sélection de vins rouge, rosé, blanc..... **25€** la bouteille

Les vins Bio

*incluant 1 bouteille de vin pour 3 (rouge, blanc ou rosé),
eaux minérales et café*

Vins du massif d'Uchaux**15€/pers**

Vins de la Vallée du Rhône**25€/pers**

Crus de la Vallée du Rhône.....**35€/pers**

Droit de Bouchon Champagne.....**25€/bouteille.**

Extrait de Menus...

Prélude

Terrine de Foie Gras de Canard, chutney de figues et pain de mie aux épices douces
Raviole ouverte de Tourteau et Gambas, vinaigrette de mangue et passion
Tartare de Thon et crevettes grises à la coriandre
Soupe froide de Melon à l'Huile d'Olive et Saint Jacques Rôties

Mer

Lotte à la Pancetta et Sauge, nage de légumes
Filet de Dorade Royale, sauce vierge, olives, câpres et persil
Rouget Barbet poêlé, fenouil à l'Orange et jus de Bouillabaisse

Terre

Filet de Bœuf, écrasé de pomme de terre à l'huile d'Olive
Baron d'Agneau rôti au romarin et son caviar d'Aubergine
Filet de Canette au vinaigre vieilli de framboise (maximum 100 pers.)
Suprême de Poulet Fermier rôti, Risotto au citron confit et jus de thym
Longe de Veau cuit à basse température, au pois mange-tout et champignons des bois.

Les Desserts

Mousse Glacée au Thym Citron
Sabayon de chocolat noir, caramel mou aux épices et crème glacée au caramel salé
Macaron de Framboises, crème légère à la fleur d'Oranger
Framboisier ou Fraisier « géant » de Massillan, coulis de fruits des bois
Grande Omelette Norvégienne Flambée en duo de parfums

Pièces Montées : 3.00 € le chou ou macaron

Pièce montée chou (3 pièces/personne)
Pièce montée macaron (2 pièces/personne)



Les repas informels.....

Barbecue : 55€ / pers

Taboulé de quinoa - Salade de haricots verts –Saumon fumé maison
Carpaccio de tomates du jardin mozarella

Brochettes de Bœuf - Manchons de Poulet Mariné - Merguez et Saucisse
Filet d'Espadon ou Thon mariné

Tian de légumes et pommes de terre en robe des champs, sauce ciboulette

Tartes fines aux fruits de saison

Brunch : 49 € / pers

Viennoiserie – Brioches –Pains spéciaux - Céréales

Fromages frais et affinés - Yaourts aux Fruits

Charcuteries Régionales

Œufs Brouillés – œufs durs

Bacon - Saucisses Grillées Epicées

Caviar d'Aubergines - Salade Gambas

Taboulé aux agrumes - Duo Tomates et Mozzarella

Viande froide et Rôti, Bœuf Porcelet...

Corbeille de Fruits de Saison - Salade de Fruits Frais - Fruits secs

Tartes Fines de Saison, Cakes

Les Boissons

Café, Thé, Infusion, Chocolat - Jus de fruits

Eaux Minérales plates et gazeuses

Pièces Cocktail : 3€ / pièce

Blini de Saumon Fumé et Crème à l'Aneth

Choux à la Brandade de Morue

Roulé au Lapin, Jambon Cru et Sauge

Brochette de Mozzarella, Tomate et Basilic

Brochette de melon & magret séché

Noisette de Saumon aux Herbes Fraîches

Tartelettes à la Chèvre Fraîche et Piment d'Espelette

Mini burger de Foie Gras de Canard et son Chutney

Aumônière de Volaille au Romarin

Bruschetta de jambon cru et parmesan

Gaspacho de tomates et basilic

En Atelier : 5€ / pièce

Millefeuille de jambon serrano (découpe au moment)

Gambas grillées au pistou à la plancha

Mini-brochettes de bœuf mariné ou volaille ou Saint-Jacques ou crevettes



Les prestataires

Photographes

Bettencourt Yohan : www.ybphotographe.com +33(0)6 19 86 00 53

Coiffeurs

Atelier 21 Alexandra +33 (0)4 75 51 34 60
Eric Stipa : www.ericstipa.com +33(0)4 32 81 10 27

Fleuriste

Atouts Fleurs - Blandine Viry blandineviry@orange.fr
www.atoutsfleurs.canalblog.com +33 (0)6 60 10 72 00

Disc-Jockey

« DJ Vincent » djvincentroussel@numericable.fr +33 (0)6 80 44 66 81
Nick Boot : nick@djsabroad.com +33(0)6 80 75 77 32

Wedding planner

Lucy Till : lucy@lucytillfrenchweddings.com +33 (0)6 83 36 25 69

Décoratrice

Charlène Tourre : www.charlieandcom.fr +33 (0)6 44 25 82 47

Prêtre anglais pour cérémonies église ou en extérieur

M. Malcolm Dodd : mjdodd@orange.fr +33 (0)4 75 28 05 99

Prêtre cérémonie laïque Père Antoine

unpretrepournousmarier@gmail.com +33 (0)6 48 45 49 42

Cérémonie de mariage en chinois, en russe, en anglais

Célia Ford Drummond +33 (0)6 86 64 02 93

Musiciens

Fred Blisson "Crooners" : swingcrooners.com +33 (0)6 07 03 44 93

Bossa Nova - Gérald Bataille : gerald.bataille.jazz@sfr.fr +33 (0)6 12 05 26 43

Trio Trinita : trinitatrio@gmail.com +33 (0)6 21 21 71 02

Quatuor Saint Jean : www.quatuorsaintjean.com +33 (0)7 81 06 00 23

Party Favors

Lisa Boot : www.unepincedeprovence.com

Wedding Cake

Catherine Diarard www.madeincake.net