



CÉLÉBREZ VOTRE MARIAGE  
*au Château Tilques*

\*\*\*



Hôtel Château Tilques

UN LIEU EXCEPTIONNEL...  
*pour un mariage inoubliable*

**Très chers futurs mariés,**

*Depuis plus de trente ans, l'équipe de l'Hôtel Château Tilques s'engage avec vous pour l'organisation du plus beau jour de votre vie.*

*Avec plus de 800 mariages célébrés au sein de notre établissement, nous mettons à disposition notre savoir-faire ainsi que de nombreux prestataires pour faire de ce jour, le mariage de vos rêves.*

*Nous savons ô combien ce moment est important, et qu'il est primordial d'avoir des conseils avisés pour l'organisation d'un tel évènement. C'est pourquoi, nous vous accompagnerons et nous vous conseillerons dans les moindres détails, du premier jour jusqu'au grand OUI.*

*Au plaisir de vous accueillir et de vous accompagner pour que cette journée reste à jamais gravée dans vos mémoires.*

**L'équipe de l'Hôtel Château Tilques**  
*Créatrice de bonheur*

Espaces de  
réception privés

50 à 210 m<sup>2</sup>



Parking

pour vos invités



Cadre idyllique

Domaine de 4 hectares arboré  
idéal pour votre cérémonie  
laïque et votre séance photos



Une nuit de rêve

Pour les mariés,  
chambre luxe avec  
petits-déjeuners offerte



Hôtel de  
50 chambres

pour loger vos convives

# ÉCHAPPEZ AU CADRE TRADITIONNEL

*pour votre mariage*

Entouré d'un parc arboré de 4 hectares, notre Château Tilques se dévoile pour vous le temps d'un instant.

## Votre cérémonie symbolique

Échappez au cadre traditionnel du mariage le temps d'une cérémonie qui vous ressemble, dans un cadre exceptionnel mêlant vieilles pierres, jardins et univers boisé. Quels que soient vos désirs pour votre cérémonie symbolique, nous vous écoutons et mettons tout en œuvre pour que votre rêve devienne réalité...

## Votre vin d'honneur

Pour profiter de vos convives entre votre cérémonie et votre repas de mariage, votre vin d'honneur peut être organisé au Château Tilques. L'occasion de passer du temps avec les personnes qui vous sont chères. En intérieur, ou en extérieur, nous écouterons vos envies.

*Pour toute réservation de formule cocktail ou atelier, la location des salons du château et de la véranda vous sera facturée 800 € TTC.*

# POUR BIEN COMMENCER VOTRE MARIAGE

*nos formules pour votre vin d'honneur*

## / FORMULE COCKTAIL

Consultez nous pour composer votre cocktail

Pièce de cocktail à l'unité  
*(salées froides / chaudes ou sucrées)*  
2,50€ / pièce

## / FORMULE CANDY BAR

Sélection de 6 variétés de bonbons soit 2,5kg : 90€

Chamallows  
Sucettes  
Schtroumpfs  
Fraises Tagada  
Bananes

## / FORMULE ATELIER

Le cuisinier fait son «chaud», il saisit les éléments choisis devant vous à la plancha, les dresse sur assiettes et les offre à vos invités.

A la plancha :

Escalope de foie gras, marmelade de fruits  
du moment : 6,50€ / pièce

Queue de gambas, vinaigrette, coriandre  
et gingembre : 5,50€ / pièce

Noix de Saint-Jacques,  
coulis de crustacés : 5,50€ / pièce

Bar à huîtres n°3 : 2,80€ / pièce

*Tarifs et contenus non contractuels, pouvant être sujets à modification.  
Nos prix s'entendent en euros, TVA et service inclus.*

# VOTRE DÎNER DE MARIAGE

*nos propositions de menus*

## / MENU À 74€

Mise en bouche :  
Velouté d'asperges vertes à l'huile de truffe

Opéra de saumon fumé, caviar de harengs et  
pickels d'oignons doux, chantilly à l'aneth

Le suprême de daurade royale poêlé, risotto au parmesan,  
beurre blanc aux herbes fraîches

Filet de boeuf rôti, confit d'échalotes,  
bouquet de petits légumes, jus réduit au vin de Porto

Trilogie de fromages, mesclun de salade aux éclats de noix

Croquant scintillant aux trois chocolats, crème anglaise  
à la vanille Bourbon

Café

*Menu hors boissons.  
Tarifs et contenus non contractuels, pouvant être sujets à modification.  
Nos prix s'entendent en euros, TVA et service inclus.*

## / MENU À 63€

Mise en bouche :  
Velouté d'asperges vertes à l'huile de truffe

Le foie gras de canard, chutney de pommes  
au gingembre, petite brioche au beurre

Filet mignon de veau aux champignons forestiers,  
moelleux à la carotte  
et bouquet de légumes de saison

Mont des Cats, mesclun de salade  
aux éclats de noix

Coeur de passion et mangue, éclats de pistache

Café

## / MENU À 49€

Mise en bouche :  
Velouté d'asperges vertes à l'huile de truffe

Pressé de mousse de foie gras, confit de canard aux  
pistaches, mesclun de salade au  
coulis de vinaigre balsamique

Poitrine de volaille fermière pochée, écrasé de  
pommes de terre au beurre, poêlée de légumes  
de saison, sauce suprême aux pleurotes

Délicatesse de framboises et chocolat blanc, coulis  
de fruits rouges

Café

## / MENU PETITS GOURMETS À 18€

*Jusqu'à 12 ans, offert pour les enfants jusqu'à 5 ans*

Assiette de charcuteries et crudités  
**ou** aumônière jambon fromage **ou** rosace de melon et jambon cru (en saison)

Blanc de poulet au jus, tagliatelles fraîches, petites tomates cerises **ou** pièce de bœuf, pommes de terre  
grenailles, haricots verts **ou** filet de cabillaud au beurre blanc, riz et carottes

Coupe de glace (2 boules), chantilly, coulis de fruits rouges **ou** moelleux au chocolat, sauce anglaise  
**ou** dessert des mariés

## NOS SUPPLÉMENTS DÎNER

*par personne*

### / Le buffet de desserts des mariés : 10.00€

*(minimum 30 personnes)*

Fraisier, entremets au chocolat, aux fruits exotiques, aux framboises

Desserts individuels

*(comme précisé dans le buffet de desserts individuels)*

### / La glace au buffet : 6.00€

*pour 2 boules*

Glace vanille  
Sorbet framboise

### / Pyramide de macarons : 330.00€

*la pyramide de 159 macarons*

**Parfum** : multicolore au parfum multifruits, unicolore au chocolat

**Version ronde** : 8 plateaux

(possibilité d'ajouter 2 plateaux de 37 et 41 macarons)

**Version carrée** : 7 plateaux

(possibilité d'ajouter 2 plateaux de 34 et 38 macarons)

*Tarifs et contenus non contractuels, pouvant être sujets à modification.  
Nos prix s'entendent en euros, TVA et service inclus.*

### / Les sorbets arrosés : 6.00€

Genièvre de Houlle  
Pomme calvados  
Granité au Champagne

### / Les mignardises avec le café

Mini opéra (chocolat/café), financier aux fruits, mini éclair au chocolat, mini éclair au café, mini baba chantilly **2.50€ / pièce**

Macaron au chocolat **2.50€ / pièce**

### / Les fromages affinés

Sélection de 3 fromages, salade : **8.00€**

Buffet de fromages, salade, pain aux céréales : **10.00€**

### / Le buffet de desserts individuels

*(minimum 30 personnes)*

Verrines, crème brûlée, mousse au chocolat, salade de fruits frais, panacotta à la vanille, coulis de fruits rouges : **10.00€**

### / Le traditionnel Wedding Cake

pour respecter la tradition anglo-saxonne : **10.00€**

### / Croquembouche - pièce montée

*(minimum 30 personnes)*

3 choux par convives : **6.00€**

Pour toutes vos réceptions tardives, un supplément de 100€ de l'heure vous sera facturé à compter de 2h00 du matin pour vos dîners et 18h00 pour vos déjeuners. Départ maximum 4h du matin. Cet horaire prend en compte le débarassage du matériel du DJ.

## POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

*trinquez à votre union !*

### “ VOTRE APÉRITIF

|   |          |
|---|----------|
| Eau minérale (1 l)  | 6.00 €   |
| Jus de fruits, sodas (1 l)                                      | 12.00 €  |
| Whisky, Gin, Vodka, Porto (70 cl)                               | 95.00 €  |
| Ricard (1 l)  | 100.00 € |
| Crème de cassis (1 l)   | 38.00 €  |
| Mojito (1 l)  | 50.00 €  |
| Mojito sans alcool (1 l)  | 35.00 €  |
| Fût de Bières (Goudale en 20 l ou Saint Omer en 30 l)           | 390.00 € |
| Vermouth (1 l)  | 75.00 €  |
| Champagne Jacquart brut mosaïque (75 cl)                        | 65.00 €  |
| Crémant d'Alsace (75 cl)  | 35.00 €  |
| Droit de bouchon (75 cl) sur le Champagne<br>ou Crémant apporté |          |
| moins de 20 bouteilles  | 18.00 €  |
| entre 21 et 50 bouteilles                                       | 16.00 €  |
| à partir de 51 bouteilles                                       | 13.00 €  |

### “ NOS VINS À LA BOUTEILLE

#### VINS BLANCS :

|   |         |
|---|---------|
| Lubéron Marrénon                        | 24.00 € |
| Bordeaux Château la Guillaumette        | 26.00 € |
| Le Versant Viognier                     | 27.00 € |
| Villa Dria moelleux Côtes de Gascogne   | 30.00 € |
| Cheverny Vallée des rois - Val de Loire | 30.00 € |
| Pinot Gris Jean Geiler                  | 34.00 € |
| Chablis la Genillotte                   | 40.00 € |
| Pouilly Fumé Domaine Bonnard            | 45.00 € |

#### VINS ROUGES :

|  |         |
|--|---------|
| Lubéron Marrénon                       | 24.00 € |
| Bordeaux Château la Guillaumette       | 26.00 € |
| Bourgogne Pinot Noir Côte Chalonnaise  | 32.00 € |
| Saint Emilion Château Lyonnat          | 38.00 € |
| Sancerre Rouge Domaine Mellot          | 49.00 € |
| Crozes Hermitage les Alexandrins       | 52.00 € |
| Gevrey Chambertin Bouchard Père & Fils | 78.00 € |

#### VINS ROSÉS :

|                  |         |
|------------------|---------|
| Lubéron Marrénon | 24.00 € |
| Villa Dria       | 26.00 € |

*Tarifs et contenus non contractuels, pouvant être sujets à modification.  
Nos prix s'entendent en euros, TVA et service inclus.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
TVA à 20 % sauf pour l'eau minérale, jus de fruits et sodas : 10 %.*

# “ NOS FORFAITS BOISSONS

Nos 4 forfaits se composent de :  
Vin blanc (75 cl) : une bouteille pour quatre personnes  
Vin rouge (75 cl) : une bouteille pour trois personnes  
Eau minérale (1 L) : une bouteille pour trois personnes

## / FORFAIT À 18.00€ PAR PERSONNE

La sélection du Château : Lubéron Blanc Marrénon  
La sélection du Château : Bordeaux AOC rouge Château la Guillaumette  
**ou** Lubéron Rouge Marrénon  
Eau minérale

## / FORFAIT À 24.00€ PAR PERSONNE

Le Versant Viognier **ou** Bordeaux blanc Château la Guillaumette  
Lubéron Grand Marrénon Rouge **ou** Bourgogne Pinot Noir Côte Chalonnaise  
Eau minérale

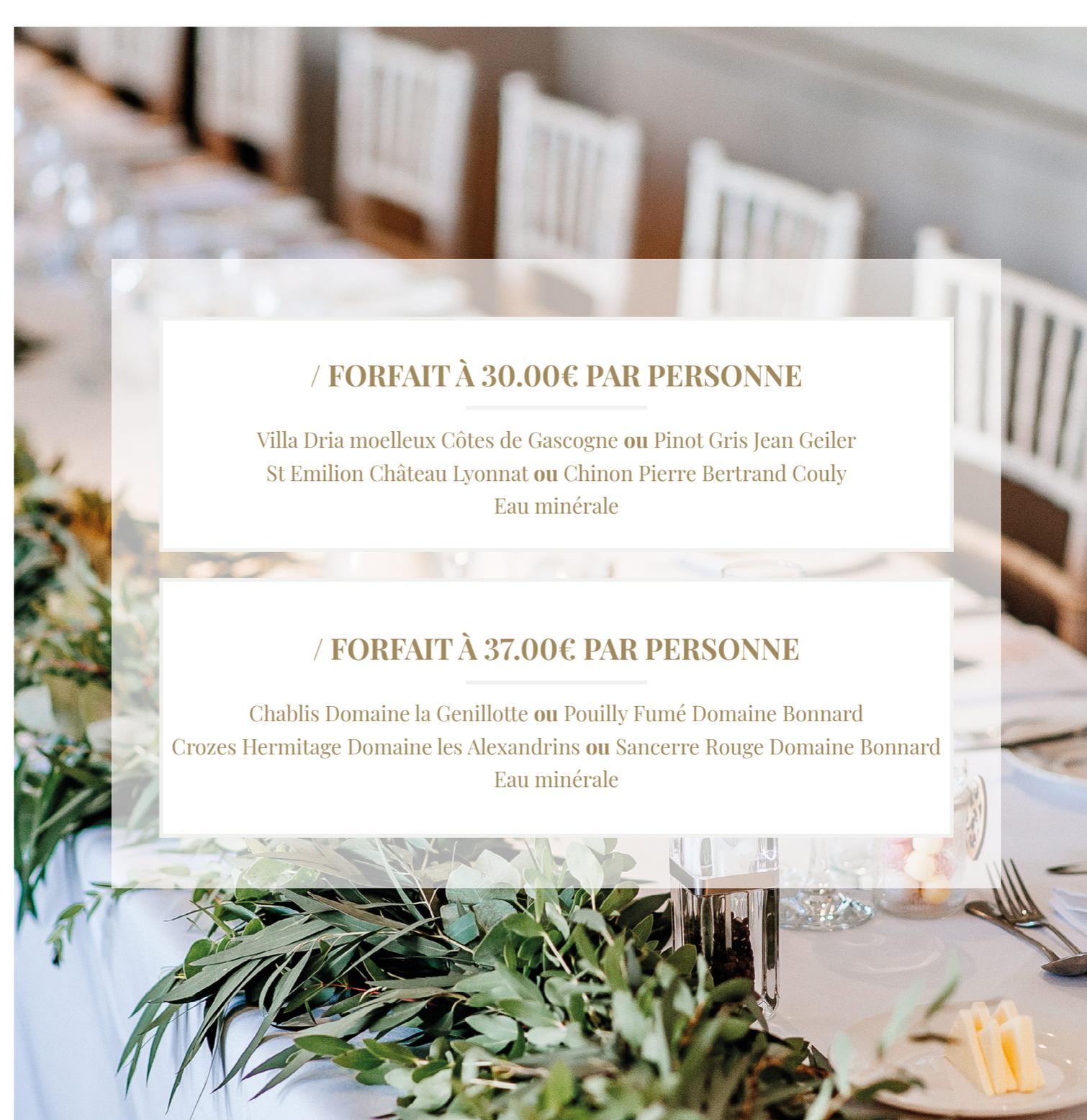
*Tarifs et contenus non contractuels, pouvant être sujets à modification. Nos prix s'entendent en euros, TVA et service inclus.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
TVA à 20 % sauf l'eau minérale : 10 %.*

## / FORFAIT À 30.00€ PAR PERSONNE

Villa Dria moelleux Côtes de Gascogne **ou** Pinot Gris Jean Geiler  
St Emilion Château Lyonnat **ou** Chinon Pierre Bertrand Couly  
Eau minérale

## / FORFAIT À 37.00€ PAR PERSONNE

Chablis Domaine la Genillotte **ou** Pouilly Fumé Domaine Bonnard  
Crozes Hermitage Domaine les Alexandrins **ou** Sancerre Rouge Domaine Bonnard  
Eau minérale





POUR FAIRE DE VOTRE MARIAGE  
*un moment hors du temps*

À l'écoute de vos désirs les plus fous, nous créons avec vous l'ambiance féérique, intimiste, romantique ou majestueuse que vous souhaitez donner à votre mariage.

Nous travaillons avec des prestataires experts dans leur domaine qui feront de cette journée, un mariage unique.

**Nous vous proposons :**

Animations enfants  
Feu d'artifice  
Location de véhicules / de calèches  
Vol en hélicoptère  
Vol en montgolfière  
Maître de cérémonies  
Photographe  
Borne photo  
Housses de chaises



NOUS VOUS ACCOMPAGNONS AUSSI DANS  
L'ORGANISATION DE L'ANIMATION DE  
VOTRE FÊTE DE MARIAGE

NOUS VOUS PROPOSONS DJ, ORCHESTRE  
LIVE, JAZZ BAND, SONORISATION...

“  
Le mariage c'est  
la volonté de créer  
l'unique à deux.”



## NOS BRUNCHS

*pour prolonger votre mariage*

### / BRUNCH À 33€

#### **BUFFET SUCRÉ**

Une sélection de confitures,  
corbeille de fruits,  
variétés de céréales, tarte au sucre, tarte de saison,  
assortiment de viennoiseries et pains,  
produits laitiers, yaourts

#### **BUFFET SALÉ**

4 salades composées, œufs, fromages  
charcuterie : pâté de campagne, pâté en croûte,  
jambon sec, jambon blanc, coppa, chorizo, rosette,  
rôti de porc en gelée

### / BRUNCH À 39€

#### **BUFFET SUCRÉ**

Une sélection de confitures,  
corbeille de fruits, salade de fruits,  
variétés de céréales, tarte au sucre, tarte de saison, moelleux au chocolat,  
assortiment de viennoiseries et pains,  
produits laitiers, yaourts

#### **BUFFET SALÉ**

4 salades composées, œufs, fromages  
saumon fumé, maquereau au poivre, flétan fumé, saumon froid Bellevue  
charcuterie : pâté de campagne, pâté en croûte, jambon sec,  
jambon blanc, coppa, chorizo, rosette  
fricassé de volaille à l'estragon, gratin dauphinois

*Tarifs et contenus non contractuels, pouvant être sujets à modification.  
Nos prix s'entendent en euros, TVA et service inclus.*

Boissons comprises : boissons chaudes à volonté, 1/4 d'eau minérale, 1 jus de fruits, 1 verre de vin



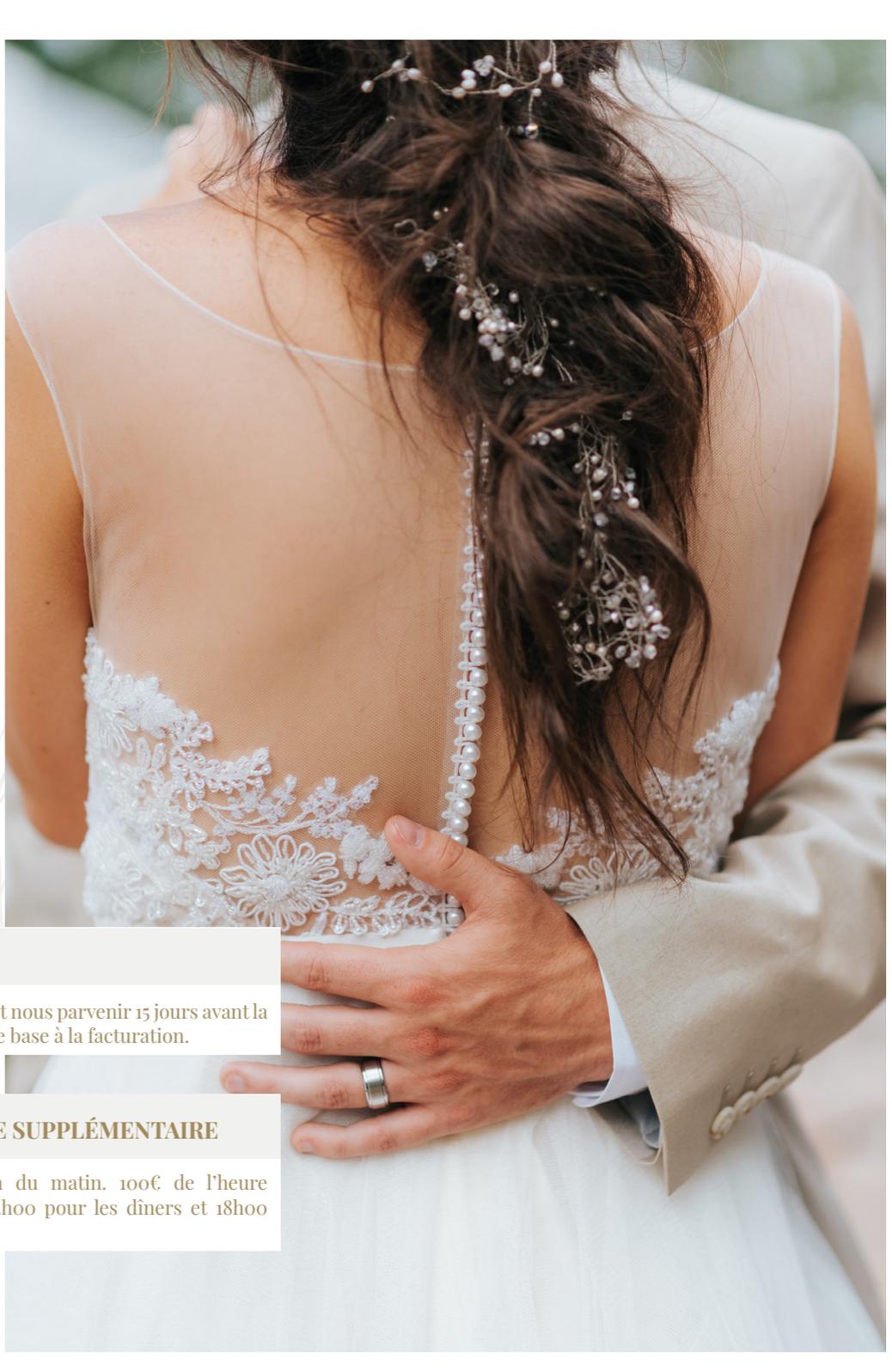


“  
**LES PETITS PLUS DU CHÂTEAU**  
*à ne pas oublier*”

**Nuit de noce offerte aux mariés incluant le petit-déjeuner buffet**  
À partir d'une réservation de 80 convives au dîner

**Dégustation offerte pour deux personnes avant l'évènement**  
Si le mariage est validé. 20% de remise à 4 accompagnants maximum

**Une interlocutrice dédiée depuis le premier contact jusqu'au jour J**



**NOMBRE DE CONVIVES**

Le nombre exact de convives doit nous parvenir 15 jours avant la date de la réception et servira de base à la facturation.

**HEURE LIMITE & HEURE SUPPLÉMENTAIRE**

L'heure limite est fixée à 4h du matin. 100€ de l'heure supplémentaire à partir de 02h00 pour les dîners et 18h00 pour les déjeuners.



*Vos interlocutrices privilégiées*

---

+33 (0)3 21 88 99 99  
commercial.tilques@najeti.com



Hôtel Château Tilques

12 rue du Château - 62500 Tilques  
[www.tilques.najeti.fr](http://www.tilques.najeti.fr)