



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 m²



Parking

pour vos invités



Cadre idyllique

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



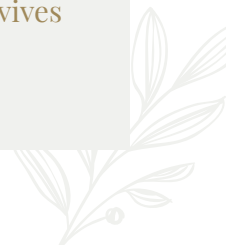
Une nuit de rêve

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.

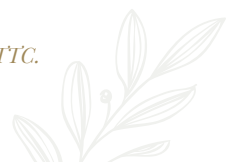
Votre cérémonie symbolique

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 79€

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 69€

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 53€

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 19€

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



A photograph of a man and a woman in wedding attire kissing outdoors. The man is on the left, wearing a dark suit and a red tie. The woman is on the right, wearing a white lace wedding dress. They are both looking at each other and smiling. The background is a soft-focus green landscape.

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)

A decorative graphic of a leafy branch with small berries, located at the bottom left of the page.

*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 : **12.00€**

/ Le traditionnel Wedding Cake

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

/ Croquembouche - pièce montée

(minimum 30 personnes)

3 choux par convives : **8.00€**

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

tringuez à votre union !

“

VOTRE APÉRITIF

Eau minérale (1 l)	6.50 €
Jus de fruits, sodas (1 l)	13.00 €
Whisky, Gin, Vodka, Porto (70 cl)	105.00 €
Ricard (1 l)	100.00 €
Crème de cassis (1 l)	38.00 €
Mojito, Punch (1 l)	55.00 €
Mojito sans alcool (1 l)	40.00 €
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)	38.00 €
Droit de bouchon (75 cl) sur le Champagne 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 :

Bordeaux Château la Guillaumette	26.00 €
Le Versant Viognier	27.00 €
Villa Dria moelleux Côtes de Gascogne	32.00 €
Cheverny Vallée des rois - Val de Loire	30.00 €
Pinot Gris Jean Geiler	38.00 €
Chablis la Genillotte	45.00 €
Pouilly Fumé Domaine Bonnard	47.00 €

VINS ROUGES :

Bordeaux Château la Guillaumette	26.00 €
Bourgogne Pinot Noir Côte Chalonnaise	35.00 €
Saint Emilion Château Lyonnat	40.00 €
Sancerre Rouge Domaine Mellot	52.00 €
Crozes Hermitage les Alexandrins	58.00 €
Gevrey Chambertin Bouchard Père & Fils	82.00 €

VINS ROSÉS :

Villa Dria	28.00 €
------------	---------

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 deux personnes



/ FORFAIT À 21.00€ PAR PERSONNE

La sélection du Château en blanc
Bordeaux AOC rouge Château la Guillaumette
ou sélection du Château en rouge
Eau minérale

/ FORFAIT À 27.00€ 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 35.00€ 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 42.00€ 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

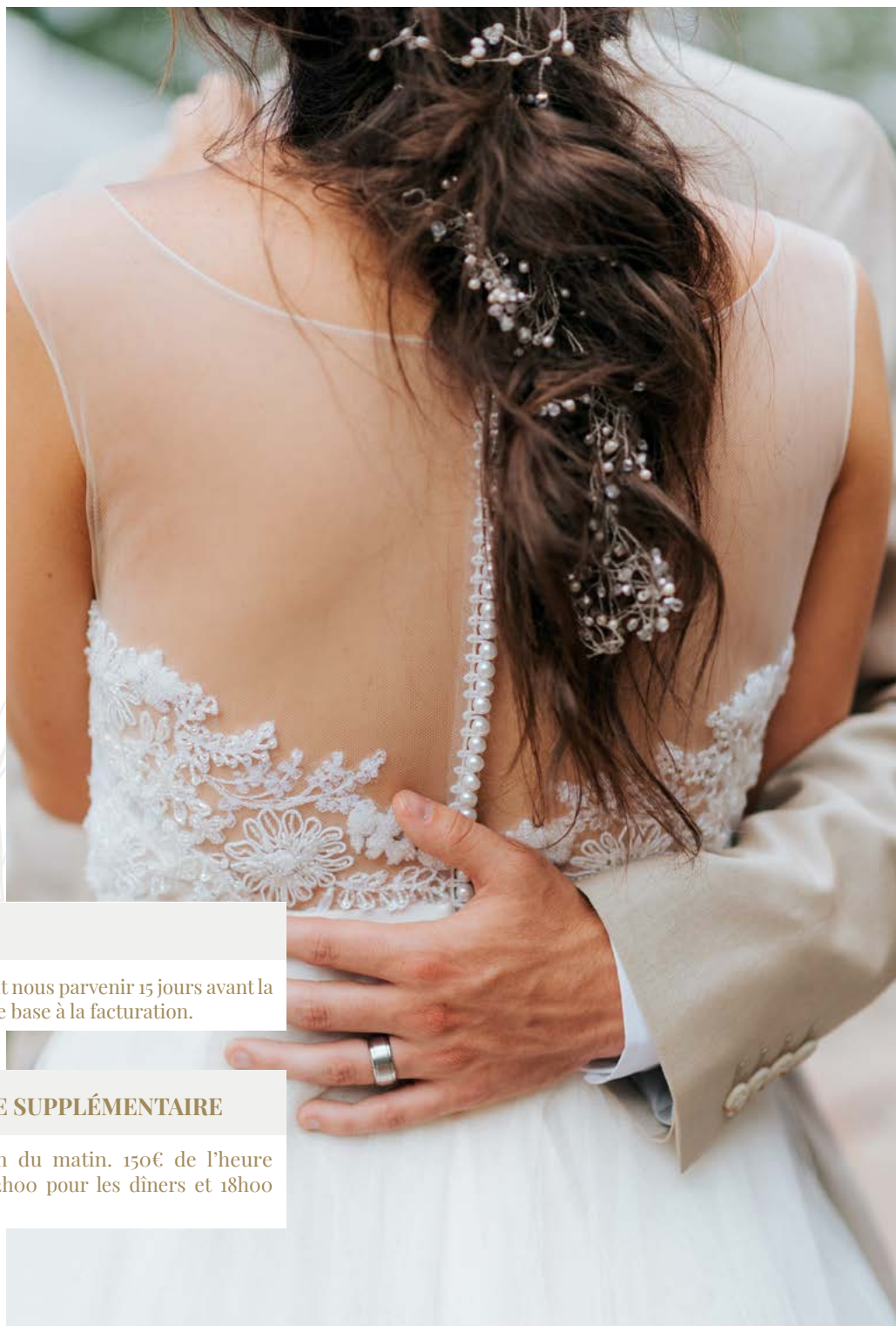


“
LES PETITS PLUS DU CHÂTEAU
à ne pas oublier”

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. 150€ 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.fr



Hôtel Château Tilques

12 rue du Château - 62500 Tilques
www.tilques.najeti.fr