



CÉLÉBREZ VOTRE MARIAGE
à l'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



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 offerts



Hôtel de 50 chambres

pour loger vos convives



ÉCHAPPEZ AU CADRE TRADITIONNEL

pour votre mariage

Entouré d'un parc arboré de 4 hectares, l'Hôtel 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,
adaptables à vos envies*

/ 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 environ 2,5kg : 115€

Minimum 30 personnes



/ 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 de canard, marmelade de fruits du moment : 6,50€ / pièce

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

Noix de coquilles Saint-Jacques, coulis de crustacés : 5,50€ / pièce
(françaises du 15 octobre au 30 avril)

Bar à huîtres n°3 : 1,90€ / pièce

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



Espace *Taffin*

Nous vous réservons des espaces privatifs modulables pouvant accueillir,
140 personnes assises
ou 200 personnes debout maximum.

Savourez votre repas
dans un cadre intime et élégant.

Personnalisez votre évènement
et créez des souvenirs mémorables
dans une ambiance chaleureuse

LOCATION DE SALLE

Jusqu'à 80 personnes : de 500€ à 1350€
et au delà de 80 personnes : offerte

Prix Nets TTC



/ MENU À PARTIR 62€

Mise en Bouche de saison



Foie gras de canard maison, pain toasté et son condiment de saison
ou

Duo de saumon gravlax et saumon fumé, quenelle de caviar Français
ou

Cheesecake salé à la carotte (végétarien)
ou

Cassolette de Saint-Jacques aux poireaux



Écrasé de pommes de terre et topinambours à la truffe (végétarien)
ou

Quasi de veau, jus réduit et morilles
ou

Duo de loup et daurade jus aux coquillages
ou

Filet de bœuf Wellington (cuisson saignante pour tous)



Assiette de 3 fromages régionaux, salade (supplément 8€)



Buffet de desserts et mignardises

ou

Pièce montée par l'artisan pâtissier local

Notre Chef se tient à votre disposition pour toute demande particulière

/ 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

Torti à la napolitaine

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

/ Pyramide de macarons : 330.00€

la pyramide de 159 macarons

/ Les sorbets arrosés : 6.00€ par personne

Genièvre de Houlle
Pomme calvados

/ Les fromages affinés

Buffet de fromages, salade, pain aux céréales : 12.00€ par personne

Wedding Cake sur demande

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



POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

trinquez à votre union !

VOTRE APÉRITIF

tarifs à l'unité

Eau minérale plate ou gazeuse (1l)	6.50 €
Eau ultra filtrée plate ou gazeuse (75cl)	3.50 €
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)	390.00 €
Vermouth (1 l)	75.00 €
Champagne EPC (75 cl) (ou équivalent selon livraison)	65.00 €
Champagne, réserve du Château (75 cl)	55.00 €
Droit de bouchon (75 cl) sur le Champagne ou le vin (75 cl)	19.00 €
Café expresso	2.90 €
Café filtre & son assortiment de Mignardises	5.50 €
Café expresso & son assortiment de Mignardises	6.50 €

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 10 %, sauf alcools à 20 %.

NOS FORFAITS BOISSONS

N°0 : Sans alcool avec eaux ultra filtrées, café & mignardises	9€
N°1 : Avec 1 verre de vin (12 cl) ou 1 bière (25 cl) au choix du sommelier, eaux ultra filtrées, café & mignardises	14€
N°2 : Avec ½ bouteille de vin (75 cl) au choix du sommelier, eaux ultra filtrées, café & mignardises	17€

Carte des vins et Champagnes sur demande

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 10 %, sauf alcools à 20 %.



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, intime, 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

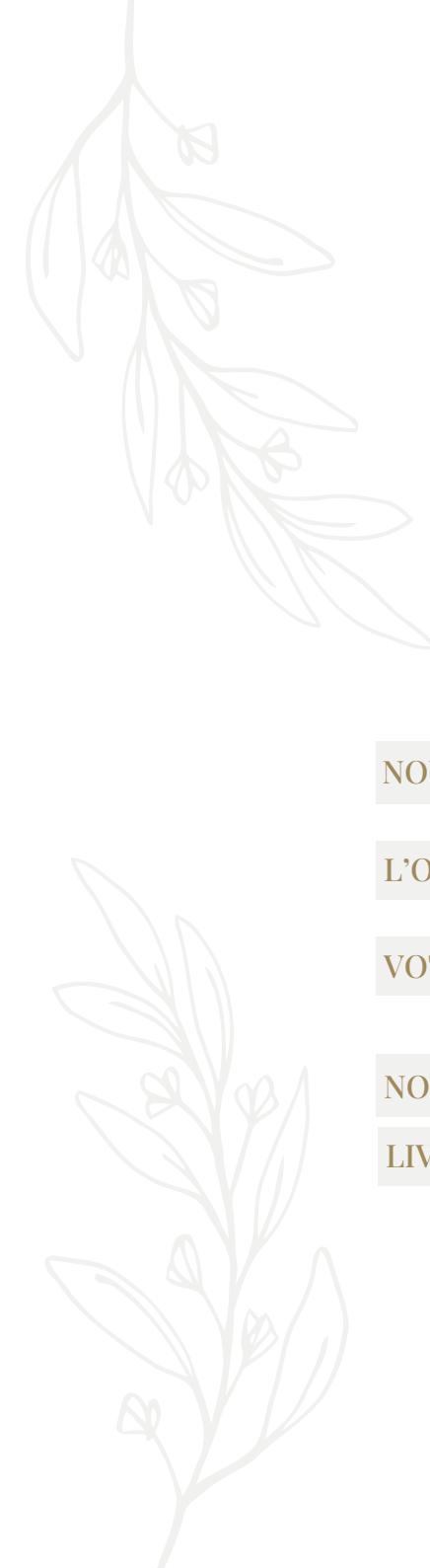
Maître de cérémonies

Photographe

Borne photo : photobooth

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...

NOS BRUNCHS

pour prolonger votre mariage

/ BRUNCH À PARTIR DE 39€ PAR PERSONNE

(minimum 30 personnes)

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

2 salades composées, œufs brouillés, Assortiment fromages charcuteries.

Location de la salle à partir de 250€

Service de 10h30 à 13h30
(libération du salon pour 15h30)

*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
sur la base du devis de mariage.**

**Un interlocuteur ou une interlocutrice dédié depuis le premier
contact jusqu'au jour J.**

**Départ maximum 5h00 du matin. Cet horaire prend en compte
le débarrassage du matériel du DJ.**

Pour toutes vos réceptions tardives, un supplément de l'heure vous sera facturé.



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 LIMITÉ & HEURE SUPPLÉMENTAIRE

L'heure limite est fixée à 05h00 du matin. De minuit à 1h00 : heure offerte, de 1h00 à 3h00 : 300€ / heure et de 3h00 à 5h00 : 400€ / heure.



6
Le mariage c'est la volonté de créer l'unique à deux

Prix Nets TTC



Vos interlocuteurs privilégiés

12 rue du Château - 62500 Tilques

+33 (0)3 21 88 99 99

commercial.tilques@najeti.fr

www.tilques.najeti.fr



Najeti
Hôtels & Golfs Collection

Notre collection

