



CÉLÉBREZ VOTRE MARIAGE
à l'Hôtel 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 1000 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



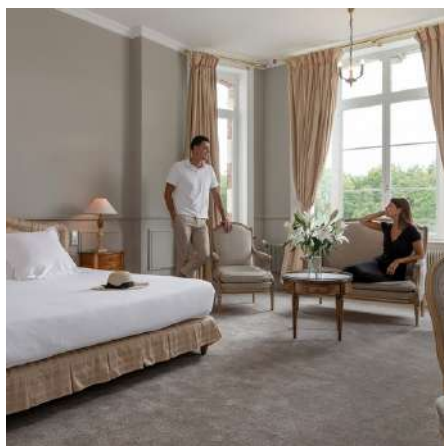
Cadre idyllique

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



Une nuit de rêve

Pour les mariés,
une 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...

Le mobilier nécessaire à votre cérémonie reste à votre charge.

En cas de mauvais temps

Une salle pourrait être proposée pour accueillir votre cérémonie symbolique, en fonction du nombre de convives et des disponibilités.

La mise à disposition de cette salle fera l'objet d'une location supplémentaire.

ARCHE FLORALE

Structure métallique dorée
avec décoration florale artificielle blanche
et feuillage vert

100 €

POUR BIEN COMMENCER VOTRE MARIAGE

*nos formules pour votre vin d'honneur,
adaptables à vos envies*

PIÈCES COCKTAIL

Consultez nous pour composer votre cocktail

Pièce cocktail à l'unité
(salées froides / chaudes ou sucrées)

L'Authentique : 2,50€ / pièce

La Raffinée : 3,50€ / pièce

L'Excellence : 5,00€ / pièce

CORNER ENFANTS

Une attention gourmande dédiée à nos jeunes invités

Box comprenant une navette jambon/fromage,
charcuteries, fromages et crudités
10€ / enfant

BAR À HUÎTRES

Bar à huîtres n°3 : 1,90€ / pièce

SHOW COOKING PLANCHAS

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

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,
en dehors de cette période, nous consulter)*

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



DES ESPACES D'EXCEPTION *pour chaque instant*

Nous vous réservons des espaces privatifs modulables pouvant accueillir jusqu'à 140 personnes assises ou 200 personnes debout.

Pour votre vin d'honneur, profitez de la véranda et de sa terrasse ainsi que du salon du Château.

Un cadre élégant et convivial pour partager un moment privilégié avec vos proches après votre cérémonie.

Pour le dîner, l'Espace Taffin vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et intimiste.

En intérieur comme en extérieur, nous adaptons les espaces à votre réception et à vos envies, pour faire de chaque moment de votre mariage un souvenir mémorable.

LOCATION DE LA VÉRANDA ET SALON DU CHÂTEAU

1200€

LOCATION DE L'ESPACE TAFFIN

De 500€ à 1500€

Prix Nets TTC

LA TABLE DU CHÂTEAU

à partir de 62€ par personne

Mise en bouche de saison

★★★

Foie gras de canard maison, accompagné de sa brioche et de sa confiture figue - violette

ou

Duo de saumon, gravlax et fumé, œufs de lompe, pain toasté

Caviar disponible — supplément de 8 € par personne pour 2,5 g

ou

Cassiolette de Saint-Jacques aux poireaux

(Noix Françaises du 15 octobre au 30 avril, Nord Amérique le reste de l'année)

★★★

Suprême de volaille de Licques, sauce poulet, purée de carottes de Tilques et pommes de terre

ou

Quasi de veau, jus réduit crème et champignons sauvages

ou

Aumônière de dos de cabillaud julienne de légumes, sauce vadouvan et riz safrané

ou

Filet de bœuf Français (cuisson saignante pour tous) gratin dauphinois, sauce au poivre et ses légumes du soleil

Supplément de 10€

ou

Filet de boeuf Français façon Wellington (cuisson saignante pour tous)

Supplément de 10€

★★★

Assiette de trois fromages régionaux : Écume de Wimereux, Falaise du Blanc-Nez et Sainte-Godelaine lavée à la bière noire, salade

Supplément de 10€

ou

Mont des cats rôti, salade

Supplément de 8€

★★★

Buffet de desserts

1 variété de dessert pour chaque tranche de 25 convives

ou

Pièce montée en choux par l'artisan pâtissier local

Supplément de 6€

Notre Chef se tient à votre disposition pour toute demande particulière.

L'ALTERNATIVE DU JARDIN

Carpaccio de tomates et burrata au tofu fumé

★★★

Wellington végétarien (en individuel) : dôme d'épinards, ricotta, noix et noix de cajou

★★★

Dessert des mariés



LES PETITS INVITÉS

À l'honneur

LES PETITS PRINCES DU CHÂTEAU

Offert pour les enfants jusqu'à 5 ans

2 tenders de poulet, frites et tomates cerises

★★★

1 boule de glace vanille

★★★

Pom'Potes

LES JEUNES ROIS DU CHÂTEAU

19€ par enfant de 6 à 12 ans

Assiette de charcuteries et crudités

ou

Quiche lorraine

ou

Rosace de melon et jambon cru (en saison)

★★★

Blanc de poulet au jus, torti à la napolitaine, petites tomates cerises

ou

Colin pané, purée de pomme de terre, et trio de baby carottes

★★★

Coupe de glace (2 boules, vanille & fraise), chantilly, coulis de fruits rouges

ou

Moelleux au chocolat, sauce anglaise

ou

Dessert des mariés

LES INSTANTS GOURMANDS

de votre réception



BAR À BONBONS

Sélection de 6 variétés de bonbons
soit environ 2,5kg - 115€

Minimum 30 personnes

BAR À SIROPS

Avec eau filtrée, glaçons, pailles

Jusqu'à 50 personnes : assortiment de 6 sirops — 150 €

Jusqu'à 100 personnes : assortiment de 8 sirops — 200 €

Jusqu'à 150 personnes : assortiment de 8 sirops — 250 €

BAR À SAUCISSONS

Assortiment de saucissons grelots

3kgs - 150 €

Minimum 50 personnes

BAR À CRUDITÉS

Assortiment de crudités

100g de légumes coupés & sauces - 6€ / personne

MACHINE À POP CORN

Sucré ou salé

1kg de maïs - 50€

FONTAINE À CHOCOLAT

1 brochette de 4 fruits frais et 1 guimauve

4€ / personne

Minimum 15 personnes





NOS SUPPLÉMENTS DÎNER

par personne

Les fromages affinés

Buffet de fromages

(Brie, Chèvre, Maroille, Sable de Wissant et Bleu), pain aux céréales

12€ par personne

Minimum 30 personnes

Les sorbets arrosés

Genièvre de Houlle ou Citron jaune façon Colonel

8.00€ par personne

La fontaine à champagne

(30 coupes, hors champagne)

100€

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 %.



La Pyramide de macarons

La pyramide de 159 macarons : 330.00€

Le Wedding cake

Sur demande

Les Délices de la Nuit

Clubs sandwiches, quiche Lorraine, bar à crudités

Sur demande

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





POUR TRINQUER
à votre union !

VOTRE APÉRITIF

Tarifs à l'unité

Eau minérale plate ou gazeuse (1 l)	6.50 €
Eau ultra filtrée plate ou gazeuse (75 cl)	3.50 €
Jus de fruits, sodas (1 l)	13.00 €
Alcool premium (70 cl)	120.00 €
Alcool premium (1 l)	150.00 €
Crème de fruit (1 l)	38.00 €
Mojito, Punch (1 l)	55.00 €
Mojito sans alcool (1 l)	40.00 €
Fût de Bière (Goudale en 20 l)	390.00 €
Champagne de marque (75 cl)	79.00 €
Champagne, réserve du Château (75 cl)	55.00 €
Droit de bouchon (75 cl) <i>sur le champagne ou le vin (75 cl)</i>	19.00 €

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 10 %, sauf alcools à 20 %.

NOS FORFAITS BOISSONS

pour accompagner votre repas

Prix par personne – Carte des vins et champagnes sur demande

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)
sélection du sommelier, eaux ultra filtrées, café & mignardises **14€**

N°2 : Avec ½ bouteille de vin (75 cl) sélection du sommelier,
eaux ultra filtrées, café & mignardises **17€**

N°3 : Avec ½ bouteille de vin (75cl) Prestige de la cave du
Château, eaux ultra-filtrées, café & mignardises **21€**

Café filtre & son assortiment de Mignardises 5.50€

Café expresso & son assortiment de Mignardises 7.50€

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 %.

POUR FAIRE DE VOTRE MARIAGE
un moment hors du temps

À l'écoute de vos envies, nous imaginons
avec vous l'atmosphère qui vous ressemble :
féérique, intimiste, romantique
ou majestueuse.

Entourés de prestataires experts,
nous donnons vie à vos rêves pour créer
un mariage unique et inoubliable.

Pour donner vie à vos envies

Wedding planners

Décoration & art de la table

Décoration florale

Photographes & photobooth

Coiffure, beauté & soins

Maître de cérémonie

DJ & orchestres

Animations & spectacle vivant

Feux d'artifice

Location de véhicules & calèches

Expériences aériennes

Garde d'enfants



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, brioche sucrée, tarte de saison, assortiment de viennoiseries et pains, produits laitiers, yaourts

BUFFET SALÉ

2 salades composées, œufs brouillés, Assortiment fromages charcuteries, quiche lorraine, quiche aux oignons caramélisés et au chèvre.

Boissons chaudes à volonté, 1/4 d'eau minérale, 1 jus de fruits, et 1 verre de vin par personne

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. .*



LES PETITS PLUS DU CHÂTEAU

à ne pas oublier

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

NUIT DE NOCES

Offerte aux mariés incluant le petit-déjeuner buffet

À partir d'une réservation de 80 convives au dîner

DÉGUSTATION

**Offerte avant l'évènement, sur la base du devis de mariage
(hors pièces de cocktail et caviar) pour deux personnes.**

*Afin de garantir la fraîcheur et la qualité des produits, les mets dégustés
pourront différer de ceux servis le jour du mariage,
selon la saison et la disponibilité des produits.*

Le caviar ne pourra pas être proposé à la dégustation.

L'HIVER AU CHÂTEAU

Célébrez votre amour au cœur de l'hiver...

Pour tout mariage célébré du 1er novembre au 31 mars,
l'Espace Taffin vous est offert pour votre dîner et votre soirée.
Une parenthèse chaleureuse et romantique au Château de Tilques.



INFORMATIONS

Pratiques

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.

MISE À DISPOSITION DE LA SALLE

La salle est mise à votre disposition le jour J. Une mise à disposition la veille est possible sur demande, selon les disponibilités, et fera l'objet d'une location supplémentaire.

HEURE LIMITE & HEURE SUPPLÉMENTAIRE

De minuit à 1h00 : heure offerte

De 1h00 à 3h00 : 300€ / heure et de 3h00 à 5h00 : 400€ / heure.

La fin de réception est fixée à 5h00 maximum, incluant le démontage et le débarrassage du matériel du D.J.

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



LE CHÂTEAU RIEN QUE POUR VOUS

*Vivez votre mariage
en toute exclusivité*

Et si, le temps d'un week-end, le Château devenait entièrement vôtre ?

Offrez à vos proches une expérience unique dans un cadre élégant et intimiste. Profitez pleinement du Château, réunissez vos invités sur place et savourez chaque instant de cette célébration exceptionnelle.

Pour préserver cette atmosphère privilégiée, la privatisation de l'établissement est obligatoire à partir de 35 chambres réservées.

Nos tarifs de privatisation

HAUTE SAISON (*de mai à septembre*)

15 000 €

Privatisation & hébergement

BASSE SAISON (*de octobre à avril*)

10 000 €

Privatisation & hébergement

Votre histoire, votre château...

Un lieu d'exception, entièrement à vous, pour célébrer les moments qui comptent.

“Nous ne pouvons que remercier de tout coeur Olivia, pour son professionnalisme et sa gentillesse dans la préparation de cette journée. Ainsi que les équipes qui ont fait de cette journée quelque chose d'inoubliable pour nous et nos invités. Un cadre et une salle de réception superbes, et un cocktail et un repas à la hauteur du lieu.

Nous recommandons sans hésitation cet endroit pour un mariage. Et nous y retournerons avec grand plaisir pour un petit séjour.”

- L & P



“Nous sommes très heureux d'avoir fait appel au château de Tilques. L'endroit est merveilleux : un bel espace extérieur pour le vin d'honneur et une très belle salle avec de nombreuses fenêtres. Olivia nous a très bien accompagné tout au long de la préparation, tout était réglé comme du papier à musique. Les plats sont excellents et très bien présentés et surtout servis chaud à tous les invités. Tout était parfait.”

- C & T



*Ils nous ont fait
Confiance*



“Lieu magique pour célébrer notre union. Un grand merci au personnel du château, gentillesse, bienveillance et professionnalisme. Merci pour toutes vos petites attentions également qui font la différence.”

- S & S



“Tout a été merveilleux du début à la fin. Olivia nous a permis de réaliser le mariage de nos rêves : compétente, disponible et bienveillante, elle a su nous rassurer à chaque étape. Le lieu de réception est tout simplement magnifique : le château et son parc offrent un cadre idyllique pour un mariage. Le vin d'honneur sous la véranda a enchanté tous nos invités. [...]”

Le traiteur était excellent : une cuisine gastronomique raffinée, des plats savoureux et joliment présentés, avec un service impeccable. Les serveurs et le personnel ont été adorables, discrets et toujours disponibles.”

- M & C



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

