



Château de Villars



VOTRE EVENEMENT

**AU COEUR DU
PARC NATUREL DU PILAT**

+ 33 4 12 39 03 33

reception@chateauchapellevillars.com

www.chateauchapellevillars.com

Le temps d'un rêve ...

Tout d'abord, toutes nos félicitations pour ce merveilleux événement qui s'apprête à illuminer votre vie. Se dire « oui » est l'un des plus beaux moments d'une histoire, un instant unique qui mérite un cadre à la hauteur de vos rêves.

Au cœur du Parc naturel régional du Pilat, le Château de Villars vous ouvre ses portes pour célébrer votre amour dans un lieu chargé de charme, d'élégance et de poésie.

Entre jardins bucoliques aux mille senteurs, terrasse panoramique et architecture raffinée, chaque recoin du domaine invite à la romance et à l'émotion. Ici, le temps semble suspendu pour laisser place à la magie de votre union.

Parce que chaque mariage est une histoire unique, notre équipe dévouée met tout son cœur et son savoir-faire pour vous accompagner et veiller à chaque détail, afin que cette journée reste gravée dans vos souvenirs et dans ceux de vos proches.

Nous serions honorés de faire partie de ce moment si précieux et de vous accueillir au Château de Villars, pour écrire avec vous le premier chapitre de cette magnifique aventure à deux.

*Yannick Crespin,
Directeur Général*



Le Château...

Le temps d'un week-end, privatisez notre terrasse panoramique pour un mariage en extérieur à couper le souffle. Profitez d'une belle cérémonie en plein air grâce à notre tente nomade. Nous vous guiderons pour vous offrir un mariage à votre image. Petit ou grand, chaque mariage a sa solution.



L'OLIVERAIE

Sur le domaine de Villars, à quelques pas du Château, dans les anciennes écuries tout juste rénovées avec soin, vous découvrirez une salle spectaculaire aux pierres apparentes, avec une hauteur sous plafond de 7 mètres. La terrasse ornée d'oliviers centenaires vous subjuguera et pourra accueillir vos apéritifs dans une ambiance "chic et champêtre". De plus, six chambres d'hôtes élégamment aménagées sont également disponibles pour prolonger votre séjour dans ce cadre enchanteur.

Capacité

120 personnes assises en tables rondes de 12 personnes.



LES CHAMBRES

Le Château de Villars propose un hébergement raffiné et varié pour tous les goûts. Dans les anciennes écuries rénovées, six chambres allient charme historique et confort moderne : spacieuses et lumineuses, elles peuvent être aménagées en lits jumeaux pour s'adapter à vos besoins.

Capacité

La capacité totale des chambres est de 20 personnes.

Hébergement

- 2 chambres avec un lit double et un canapé lit gigogne
- 2 chambres avec 1 lit double et 2 lits superposés
- 2 chambres avec 1 lit double



LES ECOLODGES

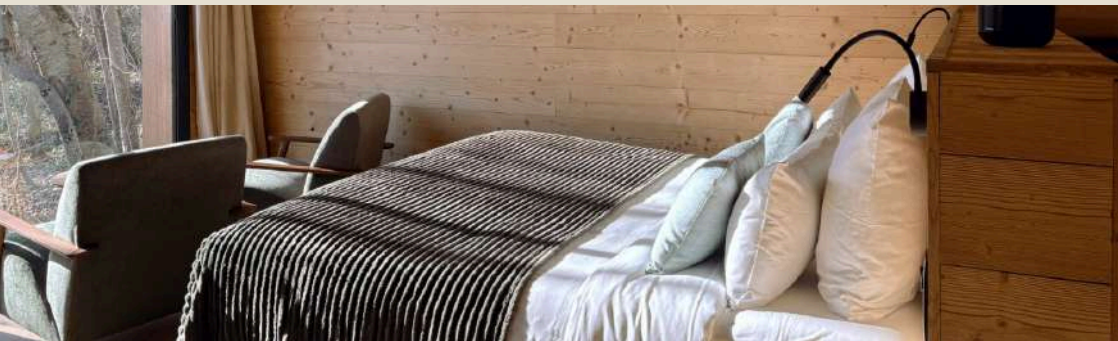
Nichés au cœur de la forêt dans le parc du Château, nos écolodges perchés à 2 mètres du sol, pourront héberger vos convives dans un cocon de nature. Chaque lodge, d'environ 35 m², tout confort, appelle à la détente et bénéficie d'une terrasse avec bain nordique privatif, pour le plus grand plaisir de vos invités.

Capacité

La capacité totale est de 8 personnes.

Hébergement

L'établissement possède 4 écolodges, soit 2 adultes par logement.



INCLUS DANS LE PRIX



La privatisation totale de l'établissement du vendredi 18h au dimanche 18h.



Parking privé avec 6 bornes de recharges électriques.



L'esplanade du Château accueille votre cérémonie laïque, mobilier inclus.



Une suite pour les mariés.



28 couchages pour vos invités : Lits et linge de toilette prêts à l'arrivée.



Le mobilier et son installation, la vaisselle et le nettoyage en fin de séjour.



Mise à disposition d'un salon du Château pour les préparatifs.



Une personne de contact vous accompagnera de la signature du contrat jusqu'au jour de votre événement.

LES TARIFS

BASSE SAISON

Novembre à mars

8 900€ pour la privatisation totale avec hébergement inclus pour 2 nuits :

- La privatisation à 4 850€
- Les écolodges à 1 200€/ nuit
- Les chambres à 840€/ nuit

MOYENNE SAISON

Octobre et avril

10 900€ pour la privatisation totale avec hébergement inclus pour 2 nuits :

- La privatisation à 6 300€
- Les écolodges à 1 400€/ nuit
- Les chambres à 900€/ nuit

HAUTE SAISON

Mai à septembre

13 500€ pour la privatisation totale avec hébergement inclus pour 2 nuits :

- La privatisation à 8 380€
- Les écolodges à 1 600€/ nuit
- Les chambres à 960€/ nuit

BON A SAVOIR

La privatisation du week-end s'effectue du vendredi à partir de 18h jusqu'au dimanche 18h.

*Profitez de -30 % sur la privatisation en semaine :
du lundi 18h au mercredi 15h
ou du mercredi 18h au vendredi 15h.*

LA RESTAURATION



Vin d'honneur

8 pièces cocktails
1 animation culinaire
(2 huîtres ou 1 pièce par personne)
Eaux plate et gazeuse, sodas et jus de fruits

Menu

Entrée
Plat
Fromage
Dessert
Servi sous format entremet

Eaux plate et gazeuse
Boissons chaudes

+25€ par personne supplémentaire au vin d'honneur



Vin d'honneur

8 pièces cocktails
Animation brasero
(3 mini brochettes par personne)
Eaux plate et gazeuse, sodas et jus de fruits

Menu

Amuse-bouche
Plat
Fromage
Dessert
Servi sous format entremet

Eaux plate et gazeuse
Boissons chaudes

+ 30€ par personne supplémentaire au vin d'honneur



Vin d'honneur

11 pièces cocktails
2 animations culinaires (2 huîtres ou 1 pièce par personne)
Eaux plate et gazeuse, sodas et jus de fruits

Menu

Plat
Fromage
Dessert
Servi sous format entremet

Eaux plate et gazeuse
Boissons chaudes

+ 32,5€ par personne supplémentaire au vin d'honneur

Choix à faire entre ces trois formules

89€ par personne

+35€ pour menu avec produits d'exception

Dégustation du menu pour 2 personnes offerte

ANIMATIONS



Animation brasero - 3 mini brochettes par personne (10€ supplément selon la formule).



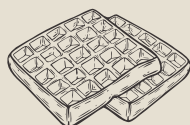
Animation découpe jambon serrano.



Bar à huîtres (2 huîtres / personne).



Mini crêpes salées.



Mini gaufres salées.



Mini-tartare de boeuf ou de saumon.

+5€ / personne et par animation supplémentaire.

LE LENDEMAIN



BRUNCH (35€ par personne)

Coin sucrée : viennoiseries, pain, pancakes, gaufres, yahourt, fruits et tartes

Coin salée : œufs, bacon, saucisses, saumon, quiches, salades, fromage et charcuterie

Boissons incluses (boissons chaudes, jus, eaux).



PIQUE-NIQUE (25€ par personne)

Salade dans boîte en bois

Club sandwich

Tarte aux pommes

Eau, café en thermos

Inclus : Prêt d'un plaid et panier pour 4 personnes.



BARBECUE (45€ par personne)

3 type de viande / poisson

Salades et légumes

Fromage

Dessert

Eaux, café, thé

LES BOISSONS

Formule bar à cocktail

L'établissement vous propose une large gamme de cocktails. Il vous sera demandé d'en choisir 3 pour le jour de la cérémonie.

La formule est à 25€ par personne, et inclut 3 cocktails par invité.

Vin et champagne

Le domaine vous propose une sélection de 40 références de vins et champagnes, choisies avec soin et proposées au tarif cave des vigneron, sans droit de bouchon. Pour toute bouteille extérieure à cette sélection, un droit de bouchon de 8 € par bouteille sera appliqué.



LES AUTORISATIONS & INTERDICTIONS



L'utilisation de confettis est interdite en extérieur. En intérieur, seuls les confettis en plastique sont autorisés.



Il est interdit de fumer dans l'ensemble des locaux de l'établissement et dans toute la zone des lodges. La terrasse de l'oliveraie est équipée de cendriers.



Les feux d'artifice sont autorisés uniquement avec un accord préalable de la mairie (demande à faire par vos soins) et réalisés par un professionnel.



Les animaux sont les bienvenus, tenus en laisse dans l'ensemble du domaine, à l'exception des écolodges.



Les lancers de lanternes, feux de Bengale, confettis sont interdits. L'utilisation de pétales de fleurs, de lavande est autorisé.



La musique s'arrête à 22h en extérieur et à 4h en intérieur, la salle devant être libérée à 5h. Toute prolongation devra être convenue à l'avance et entraînera un supplément de 200 € / heure.



LES CONDITIONS

ACOMPTE

À la confirmation, un devis vous est adressé, ainsi qu'une demande d'acompte ; la réservation n'est considérée ferme qu'à la réception des acomptes : 30 % à la confirmation, 30 % deux mois avant la date, 30 % un mois avant, soit un total d'acompte de 90 % du montant total du devis. Les acomptes versés ne sont pas remboursables.

ARRIVÉE

Nous ferons tout notre possible pour que les chambres soient prêtes dans les meilleurs délais. Il faut cependant prévoir que cela ne sera réalisable qu'à partir de 18h.

DEPART

Les chambres doivent être libérées pour 11h00 le jour du départ.

NOMBRE DE CONVIVES

Le nombre de convives doit être fixé 15 jours avant la date de la réception et servira de base à la facturation, sachant que cette organisation est possible pour un nombre minimum de 60 adultes, selon la période, soit une facturation de 60 convives minimum (enfants non compris).

Une situation stratégique...



VOITURE

45 min de Lyon
45 min de Saint-Étienne
15 min de Vienne



AÉROPORT

55 min de l'aéroport de Lyon
Saint-Éxupéry



GARE FERROVIAIRE

15 min de la gare de St Clair du
Rhône/ les Roches (Condrieu)



NAVETTES

Service de navettes sur
demande

ENTRE LYON, SAINT-ÉTIENNE ET VIENNE



Contactez-nous.



+33 4 12 39 03 33



www.chateauchapellevillars.com



reception@chateauchapellevillars.com





Mes notes

