



Château de Feissons

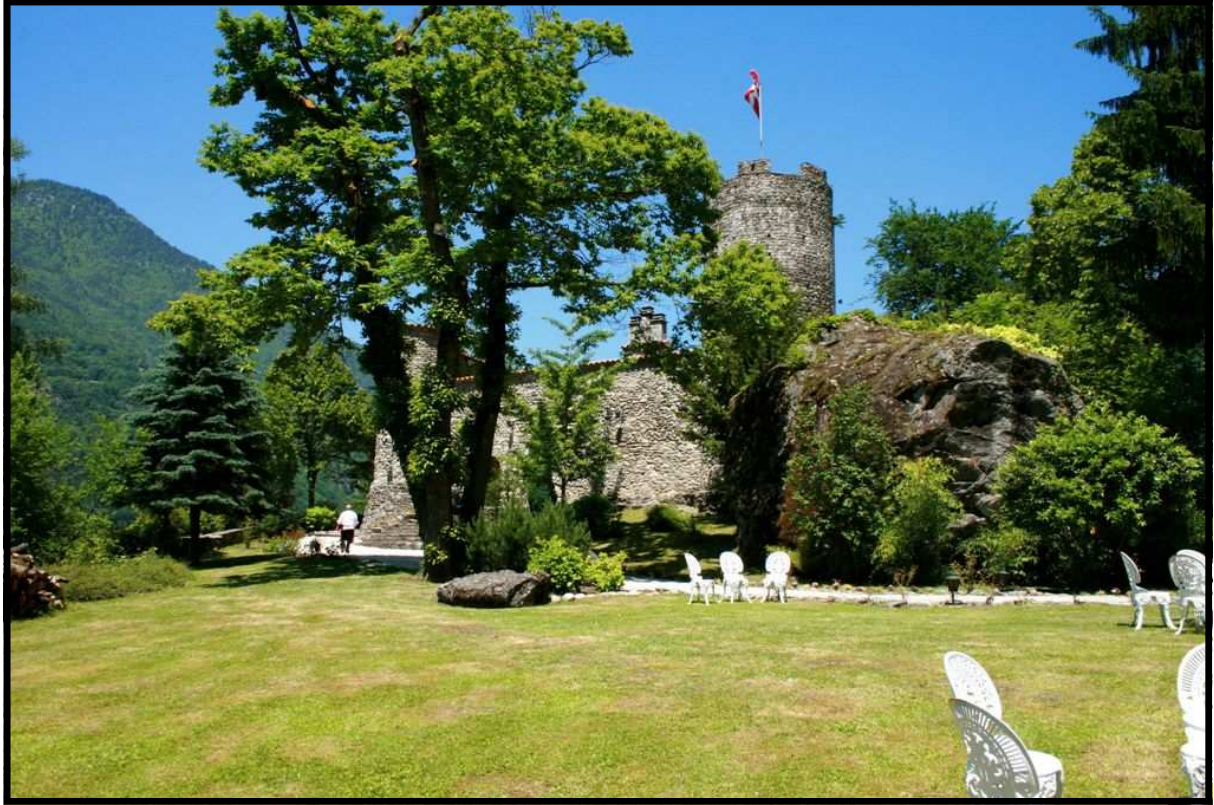
DOSSIER GROUPES

Se réunir dans un lieu chargé d'histoire !!

Marc CHARLOT
Service Evénement
Tél: 04.79.55.19.96
Mail: chateau@chaudanne.com
Web: www.chateau-feissons.com

Château de Feissons

Entre Moûtiers et Albertville, découvrez ce lieu unique & son atmosphère envoûtante de château féodal. Construit au 14^{ème} siècle comme une forteresse, le château fut transformé à la fin du 20^{ème} siècle en restaurant de charme.



Concept

Un concept de restauration hors des schémas classiques... Un lieu dédié à vos événements.

Qualité des plats, ambiance festive, simplicité, cadre magnifique, flexibilité, savoir-faire, ...

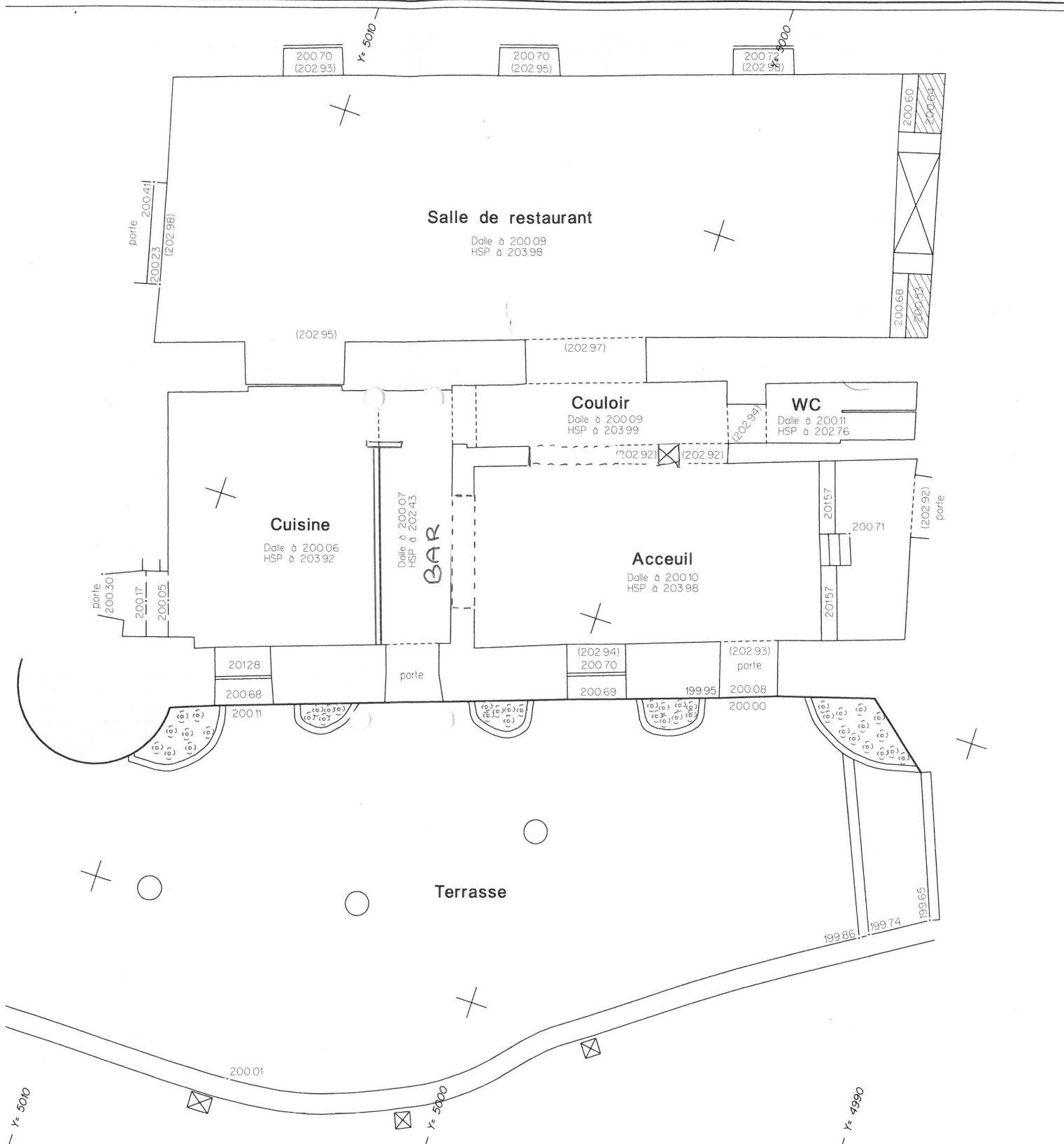
Nous ouvrons le château **sur demande** pour tous types de groupes (à partir de 20 personnes) et d'événements (lancement de produit, journée incentive, cocktail dînatoire, repas d'entreprises, ...).

Chaque demande est étudiée pour vous proposer la prestation la plus adaptée à votre recherche.

Le Château est également ouvert le samedi soir et présente un **dîner spectacle**. Vous avez ainsi la possibilité de réserver à ces soirées « Clés en main » (sous réserve de disponibilité).



Plan du Château



Capacité d'accueil

Jusqu'à 130 personnes en intérieur ou 250 personnes (avec une tente en extérieur - non fournie).

Apéritif - Cocktail Dînatoire

Départ en retraite, promotion, remerciement...
Vous êtes à la recherche d'un lieu convivial
pour organiser un apéritif ?

Au Château de Feissons, votre intimité est respectée
et vous profitez du vaste jardin pour vous
réunir autour de vos plus proches collaborateurs.



Quelques exemples d'amuses bouche proposés :

Les salés

Mini croque-monsieur

Feuilletés et pizzas

Nems

Acras

Sushi

Pains surprise aux céréales

Mini Feuilletés apéritifs

Mini quiche

Brochettes de boudin créole

Samoussas

Beignets de crevettes

Canapés

Verrines cocktails

Mini sandwich au saumon et tomates

Les Savoyards

Brochettes de jambon de pays/fromage

Assortiment de fromages de nos alpages

Assortiment de saucissons (Noix, Beaufort, Noisettes, Fines Herbes, Myrtilles)

Tartine de Reblochon

Toasts de diots ou pormoniers

Les sucrés

Opéra

Moelleux au chocolat

Mini éclairs

Tartelettes au chocolat ou au citron

Tartelettes aux fruits rouges

Verrines - Parfum : exotique, fruits rouges, chocolat

Duo Verrine Fraise/Chocolat

Mini macarons

Brownies

Mini millefeuilles

Tartelettes aux fruits de saison

Choux

Beignets

Prix unitaire de 10 pièces d'amuses-bouches: 12.00 € par personnes

Prix unitaire de 12 pièces d'amuses-bouches: 14.40 € par personnes

Prix unitaire de 20 pièces d'amuses-bouches (Cocktail dînatoire): 24.00 € par personnes

Prix unitaire de 25 pièces d'amuses-bouches (Cocktail dînatoire): 30.00 € par personnes

Prix Nets TTC

2 solutions sont possibles: choix « à la carte » (facturation à la bouteille) ou forfait boisson:

« A la carte »

Les vins sélectionnés sont des vins de qualité, choisis avec la plus grande attention.

Lors de l'élaboration du devis, nous définissons ensemble la quantité nécessaire pour chaque boisson. Le lendemain de la prestation, nous vous facturerons les quantités consommées.

Les Classiques (tarif à l'unité)

Eau Minérale	4.50 €
Café	1.50 €

Les Boissons (tarif au litre)

Cocktail alcoolisé	16.00 €
Cocktail soft	12.00 €
Soda / Jus de Fruit	10.00 €

Les Vins & les Champagnes

Vin Blanc / Rouge / Rosé	Voir la carte des vins
Crémant - Sélection Château de Feissons	32.00 €
Champagne - Comte des Essarts	55.00 €
Champagne Tsarine Rosé	60.00 €
Champagne R de Ruinart	70.00 €
Bouteille d'Alcool (Gin, Vodka, Whisky, Malibu, Get)	70.00 €

Les Droits de Bouchon (tarif à l'unité)

Droit de Bouchon - Bouteille de Champagne (75 cl)	15.00 €
Droit de Bouchon - Bouteille de Vin Blanc, Rosé ou Rouge (75 cl)	10.00 €

Forfait Boisson

Nous prévoyons dans la formule une bouteille de vin rouge et de vin blanc (75 cl) pour 5 personnes.

Forfait Classique:

10 € par personne

- Vin blanc : Cuvée Orélie 75 cl (pour 5 personnes)
- Vin rouge : Cuvée Orélie 75 cl (pour 5 personnes)

Forfait Supérieur:

19 € par personne

- Vin blanc : Chignin Bergeron Harmonie 75 cl (pour 5 personnes)
- Vin rouge : Haute Côtes de Beaune 75 cl (pour 5 personnes)
- Eaux minérales - Eaux gazeuses - Café



Repas à Thème

Vous êtes à la recherche d'un repas qui change de l'ordinaire...
Laissez-vous séduire par les repas à thème du Château.

Des plats rappelant votre enfance, une époque, un pays...
Enfin, des mets qui sortent de l'ordinaire dans un cadre exceptionnel.

Il est également possible de choisir parmi un de ces menus
et de l'accompagner d'un spectacle.
Tarif Repas à Thème + Spectacle: sur devis.



Menu D'Antan

Salade Landaise (pignons de pain, magret fumé, gésiers de canard)
Véritable pot au feu de palerons et ses légumes d'hiver, pommes charlotte
Duo de fromages de Savoie
Cèpe du Mont-Bellachat, glace vanille gousse et sa douceur

Menu Médiéval

Pâté croûte de veau aux noisettes et sa saladine du maraîcher
Cochon de lait en farce fine de châtaignes, garniture Château
Duo de fromages de Savoie
Tarte fermière aux pommes acides

Menu Latino

Millefeuille d'asperges vertes, sauce mousseline à l'estragon
Paëlla royale du Château (*dans une poêle géante - selon la météo*)
Duo de fromages de Savoie
Tarte aux pommes canada, glace vanille

Menu Souvenir

Terrine de lapereau du Château et sa saladine
Véritable blanquette de veau en fricassée à l'ancienne, riz pilaf
Duo de fromages de Savoie
Omelette Norvégienne vanille framboise et son coulis de fruits rouges

Prix unitaire Repas à Thème (Entrée + Plat + Fromage + Dessert): 39.00 €

Prix Nets TTC

Dîners Spectacle

Surprenez vos collaborateurs avec nos soirées SPECTACLE : Moulin rouge, magie, brésil, humour, cabaret, latino, médiévale...

Nous travaillons chaque samedi avec une palette d'artistes. C'est pourquoi, nous pouvons vous organiser **votre soirée SPECTACLE**.



Nous vous proposons 4 menus, composés d'une entrée, d'un plat, du fromage et d'un dessert.

Menu Paillette

Tartare de saumon de Norvège aux avocats, marinade acidulée à l'aneth
Jambonnette de volaille fermière, crémeuse de morilles, garniture du Châtelain
Duo de fromages de Savoie et sa saladine
Millefeuille de fruits rouges, mousseline au parfum Grand Marnier

Menu Glamour

Quiche aux fruits de mer et saumon fumé, saladine aux huiles vierges
Pièce de bœuf rôti doucement au four, jus corsé, garniture médiévale
Duo de fromages de Savoie et sa saladine
Vacherin glacé vanille framboise et son coulis

Menu Volupté

Terrine de beaufort et fond d'artichaut, saladine aux éclats de noix
Paupiette de filet de plie en farce fine de saumon, crémeuse de crustacés
Duo de fromages de Savoie
Bavaroise caraïbes au parfum passion , ananas et son sorbet

Menu Crazy

Pâté en croûte de canard et foie gras aux champignons sauvages
Pintadeau rôti à l'ancienne, garniture du Châtelain
Duo de fromages de Savoie et sa saladine
Tarte fermière aux pommes Canada

Prix unitaire Dîner Spectacle (Entrée + Plat + Fromage + Dessert + Spectacle): 45.00 €

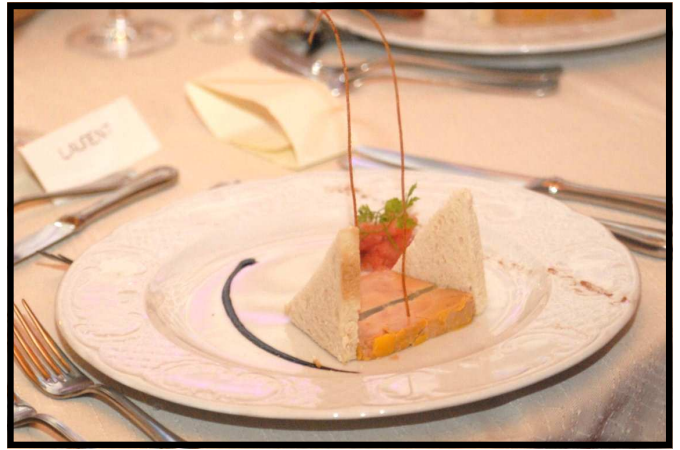
Prix unitaire Dîner sans spectacle (Entrée + Plat + Fromage + Dessert): 35.00 €

Les dîners spectacle peuvent être organisés sur demande, sous réserve de la disponibilité des artistes.

Repas de Gala

Les talents culinaires de Dominique Hybord sont mis à l'honneur au Château. Restaurateur confirmé à la Fleur de Sel à Cevins, il saura régaler vos papilles.

Nous vous proposons 4 dîners de gala, composés d'une entrée, d'un poisson **OU** d'une viande, du fromage et d'un dessert.



Menu Forteresse

Salade folle landaise façon « Fleur de Sel »
Millefeuille d'escargot et grenouille à la crème d'ail **OU**
Jambonnette de volaille fermière en farce

Menu Bastille

Terrine de foie gras en duo d'artichaut, chutney de poire et toast chaud.
Timbale de saumon d'Ecosse en farce fine, bisque d'écrevisse **OU**
Faux-filet de bœuf au four

Menu Château

Ravioles de pétoncles au beurre blanc et œufs de saumon.
Filet de daurade grise grillé à la plancha **OU**
Magret de canard des landes rôti

Menu Manoir

Carpaccio de saumon en marinade acidulée au parfum d'aneth
Boudin blanc de pétoncles, risotto de champignons des bois **OU**
Filet-mignon de porc cuit basse température, jus de moutarde douce

Fromages

Assiette de fromages affinés de Savoie

Desserts à l'assiette (au choix)

Meringues aux fruits rouges
Bavaroise exotique
Fleuréal au chocolat
Vacherin glacé
Omelette norvégienne

Prix unitaire Menu (Entrée + Plat + Fromage + Dessert): 49.00 €

Prix Nets TTC

Informations Utiles

Journée d'étude

Capacité d'accueil: 100 personnes

Alliez plaisir & travail. Réservez votre journée d'étude au Château. Inclus : la salle de restaurant, pause tradition, le déjeuner, les boissons, la technique (2 micros HF, sonorisation, paperboard, rétroprojecteur, écran, rallonges, bouteille d'eau minérale).

Prix unitaire Journée d'études: 60.00 € par personne

Journée Incentive

Retrouvez-vous entre collaborateurs au Château.

Exploitez la superficie du parc pour organiser vos activités (combat de sumo, parcours d'orientation ou de santé, babyfoot géant, ...)

Prix unitaire: sur devis

Privatisation

La privatisation du Château est facultative mais non incluse dans le tarif des prestations (apéritif, repas, ...)

Prix unitaire Privatisation: 1500 €

Location

Il est possible de louer le Château le temps d'une soirée inoubliable. Pour connaître les disponibilités et tarifs, merci de nous consulter.

Prix unitaire Location:

- **Tarif à la journée : 2500 €** (mise à disposition du Château de 16h00 à 10h00 le lendemain)
- **Le weekend : 5000 €** (mise à disposition du château du vendredi 14h00 au dimanche 10h00)

Service

Le service est inclus jusqu'à 2h00 du matin. Passé cet horaire, nous demanderons 20 € par serveur et par heure commencée.

La fin de la soirée est prévue pour 4h00 du matin.

Animation - Technique

Le Château est entièrement équipé: spots de lumière, piste de dance, 2 micros HF, sonorisation, haut parleur, estrade.

Vos prestataires ont la possibilité de se brancher directement sur notre installation (branchement universel).

Plan d'accès

Le Château de Feissons est situé entre Moutiers & Albertville (15 minutes en voiture). Pour nous rejoindre, emprunter la 2x2 voie et prendre la sortie N°36.

Ensuite, il vous suffit d'entrer dans le village de Feissons et de suivre une petite route sur 600m.



Conditions Générales de Vente

Toute confirmation implique que le client accepte les conditions générales de vente suivantes:

Confirmation de réservation :

La réservation ne sera confirmée qu'après le retour de notre devis signé accompagné du versement d'arrhes.

Paielement :

Arrhes à verser à la confirmation
Paieement du solde

40% du montant total du devis
Le lendemain de la prestation

Annulation :

Toute annulation doit être notifiée par écrit, la date de réception déterminant la date d'annulation. Les frais d'annulation sont les suivants:

- Plus de 30 jours avant la prestation: les arrhes sont conservées.
- A partir de 14 jours avant la prestation: 80% de la prestation est facturée.
- Moins de 48 heures avant la date de la prestation: la totalité de la facture est demandée.

Nous nous réservons le droit d'annuler le contrat en cas de force majeure (incendie, dégâts des eaux, et toutes raisons empêchant d'effectuer la prestation).

Les arrhes vous seront alors remboursées.

Modification du nombre de convives :

En cas de réduction du nombre d'invités, seul 10% pourront être déduit. Au-delà, les convives prévus dans le devis seront facturés. Ce nombre devra être confirmée par le client au plus tard 14 jours avant la prestation. Au-delà, les convives prévus dans le devis seront facturés.

Toute augmentation du nombre de convives devra également être confirmée par le client au plus tard 3 jours avant la prestation, ce nombre sera facturé.

Assurance :

Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages de toutes natures qui ne seraient pas garantis par notre police d'assurance, conforme à la réglementation.

Le client est responsable de tous dommages causés par lui-même et ses invités.

