Chatellerie de
Schœbeque
★★★★

# Mariage

**2024-2025**

**Châtellerie de Schoebeque**
**32 rue maréchal Foch**
**59670 CASSEL**
**Tél : 03.28.42.42.67**
**www.schoebeque.com**

La chaleur du cadre et le raffinement de la décoration contribuent à faire de votre mariage un événement unique…

Le Schoebeque vous offre **un panorama exceptionnel sur la plaine Flamande...**

Une vue à couper le souffle pour un moment magique hors du temps !

Des forfaits à la carte, pour une **personnalisation complète** de votre mariage !

Une liste de **prestataires de qualité triés sur le volet**.

Notre équipe est aux petits soins et **rien n'est laissé au hasard**.

# Nos espaces

## *La salle panoramique*

- Vin d'honneur, brunch, cérémonie laïque
- 140m²

## *Le salons Foch et George V*

- Félicitations, vestiaire, photos…

## *La salle rez-de-jardin*

- Repas, piste de danse, soirée…
- 110 m²

## *Le jardin*

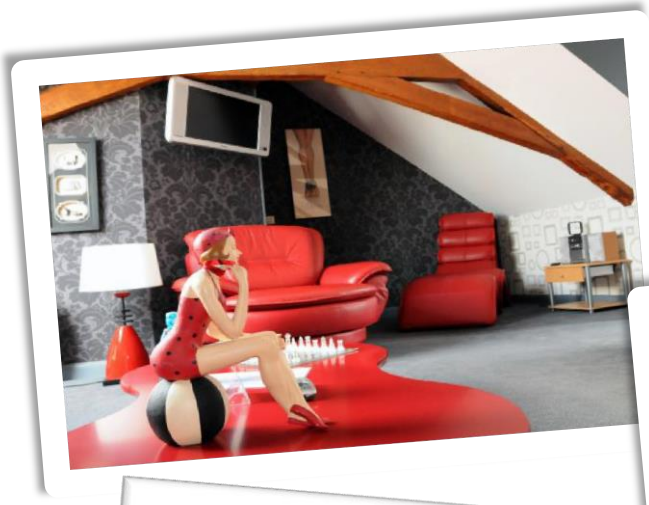
- Vin d'honneur, cérémonie laïque
- 2 500m²

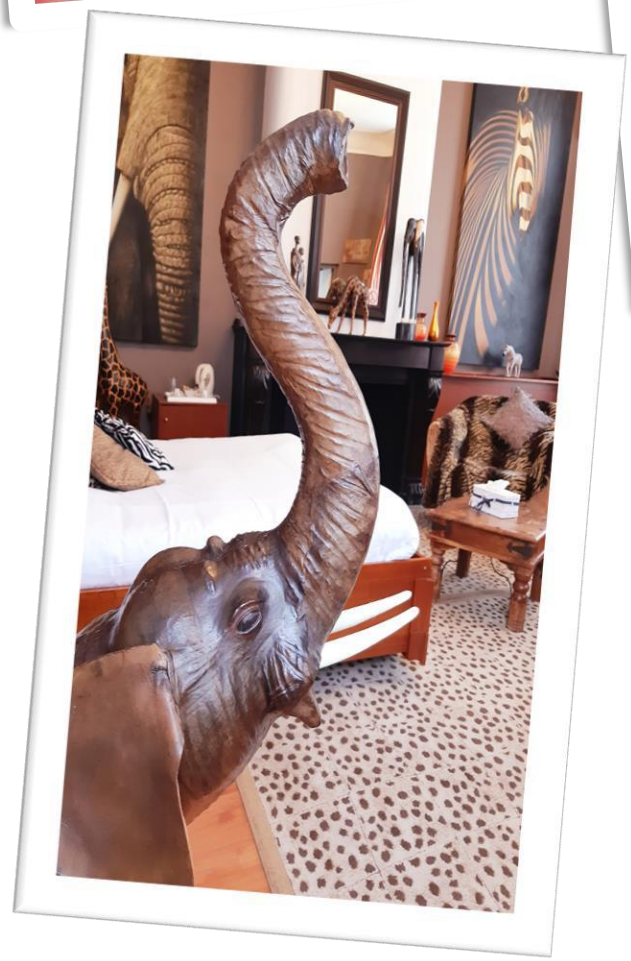
# On s'occupe de tout !

- Tables rondes 6, 8 ou 10 personnes
- Tables ovales de 6 à 10 p ersonnes
- Mange-debout
- Chaises Napoléon

- Un service vestiaire, conciergerie et room service toute la nuit
- Un accompagnement personnalisé du début jusqu'à la fin de votre mariage

# Nos chambres





La chambre de votre choix
est **offerte** aux mariés.
Une réduction **de 15% sur les autres chambres est accordée à vos invités**.

***Nos 16 chambres et suites vous invitent à l'évasion…***

# Nos prestataires recommandés

*Fleuristes*
**Jim's Créations**
Tél : 03.21.01.77.15
www.jimscreations.fr

**Floréal**
Tél : 03.28.42.47.38

*Photographe*
**Loïc ANDRZEJEWSHI**
Tél : 07.82.05.45.57.
www.loikela.fr

*Coiffeur*
**Karact'R**
Tél : 03.28.48.21.96

# Forfaits location des espaces

**Location espace**
**Vin d'honneur**

**1 200 €**

De 20 jusqu'à 200 personnes
Les jardins ou salle Panoramique
Les tables, chaises
Le nettoyage et remise en état de la salle
Un manager projet vous sera affecté du début à la fin de votre réception
Un service vestiaire durant tout l'évènement

Vous souhaitez faire uniquement votre vin d'honneur chez nous !

Nous vous offrons la location de salle ou la location du jardin*

* À partir de 100 pers. Pour le forfait restauration vin d'honneur « haute couture »

# Forfaits location des espaces

**Week-end serein**

**Du samedi 8h30**
**au dimanche 15h30**

4 759 €
locations des salles

**2 699€**
**pour les chambres**

**Soit 7 458€**

**Lieu privatisé**

La salle rez-de-jardin
(samedi + dimanche)

La salle panoramique
(samedi)

Salon Foch et salon George V, Les jardins

Les tables, chaises avec mise en place

1 nettoyage et remise en état par salle

La chambre de votre choix offerte aux jeunes mariés

Une personne gèrera votre réception

Un service vestiaire durant tout l'évènement

16 chambres à privatisées
(à régler en extra, hors forfait)

- 15% sur le plein tarif des chambres pour vos invités avec petit cadeau de bienvenue

Rooming liste à disposition

Salles non libre de traiteur

# Forfaits restauration

Le choix du vin d'honneur est à définir maximum 15 jours avant l'événement

| | |
|---|---|
| **Vin d'honneur**<br>**à partir de 22 € / pers** | De 40 jusqu'à 180 personnes<br>La salle Panoramique ou les jardins<br>2h30 de service inclus<br>Toute la mise en place<br>1 nettoyage et remise en état<br>Facturation à la bouteille ouverte<br>Choix entre 3 menus de V.H. de 22€ à 29€ |

| | |
|---|---|
| **« Classique »**<br>**à 22 € / pers** | 6 froids au choix<br>2 chauds au choix |
| **« Prestige »**<br>**à 25 € / pers** | 5 froids au choix<br>2 chauds au choix<br>2 verrines au choix |
| **« Haute Couture »**<br>**à 29 € / pers** | 5 froids au choix<br>2 chauds au choix<br>3 verrines au choix |

| **Froid** |
|---|
| * Macaron salé, Caroline, Briochain, canapé |

| **Chaud** |
|---|
| * Chouquette salée, canalé salé, muffins salé, Moelleux salé |

| **Verrines** |
|---|
| * Tomate/brebis, Tartare de saumon fumé mousse citron miel, Milk-shake avocat, Gaspacho, Melon au Beaume de Venise basilic, Tartare de légume crus aux crevettes |

* Liste non exhaustive et en fonction des saisons

# Forfaits restauration

Le choix du menu est à définir maximum 15 jours avant l'événement

| | |
|---|---|
| **ET/OU**<br><br>**<u>Repas complet</u>**<br>**À partir de 52€ / pers** | De 40 jusqu'à 100 personnes<br>La salle rez-de-jardin<br>5h de service inclus<br>Toute la mise en place et la remise en état<br>Un manager projet vous sera affecté du début à la fin de votre réception<br>Facturation à la bouteille ouverte<br>Choix entre 3 menus de 52€ à 68€ |
| **« Classique »**<br>**à 52 € / pers** | Entrée au choix<br>Plats au choix et 2 garnitures Fromages<br>Buffet de dessert 3 au choix |
| **« Prestige »**<br>**à 58 € / pers** | Entrée au choix<br>Trou normand au choix<br>Plats au choix et 2 garnitures Fromages<br>Buffet de dessert 3 au choix |
| **« Prestige »**<br>**à 68 € / pers** | 2 Entrées au choix<br>Trou normand au choix<br>Plats au choix et 2 garnitures Fromages<br>Buffet de dessert 4 au choix |
| **« Enfant »**<br>**à 25 € / pers** | Assiette de Charcuterie et crudités<br>Poulet rôti ou émincé de volaille pomme de terre<br>Dessert buffet |

Offert :

Nappage blanc, pain, café et fusée à dessert.

# Choix du menu

| | |
|---|---|
| **Entrée** | * Médaillon de foie gras compotée d'oignions<br>* Bouchée à la reine façon « grand-mère »<br>* Cassolette de noix de saint Jacques aux cèpes<br>* Profiteroles de saumon fumé mousse citron miel<br>* Cassolette de saumon sauvage |
| **Trou normand** | Délice fruits rouges<br>Pomme calvados<br>Délice exotique |
| **Plat** | * Rôti de sandre beurre blanc<br>* Cuisse de canard à l'aigre douce<br>* Poulet farcis aux cèpes<br>* Roti de lieu crème de chorizo<br>* Filet mignon de porc fumé à l'abricot |
| **Garniture** | * Gratin de pomme de terre chorizo<br>* Crumble de légumes<br>* Pomme de terre Anna<br>*Ecraser de légumes anciens<br>*Risotto parmesan |
| **Buffet de dessert** | * Craquant chocolat<br>* Salade de fruits<br>* Exotique<br>* Macaron<br>* Paris Brest<br>* Baba mojito<br>* Tartelette citron |

# Option restauration

| | |
|---|---|
| **Pièce montée * 6€ /pers** | 3 choux par personne<br>Vanille ou chocolat |
| **Brunch 27€ / pers** | De 40 jusqu'à 140 personnes<br>La salle Panoramique ou les jardins (samedi)<br>Salon Foch et salon George V<br>Toute la mise en place<br>1 nettoyage et remise en état<br>Facturation à la bouteille ouverte<br>Un service vestiaire durant tout l'évènement |

## Boisson à la bouteille ouverte

75cl environ 6 verres

| | |
|---|---|
| **Vin blanc 75cl** | |
| Vin moelleux | 18 € / bouteille |
| Entre deux mer | 15 € / bouteille |
| Muscadet sur lie | 12 € / bouteille |
| **Vin rouge 75cl** | |
| Pinot noir | 18 € / bouteille |
| Château Mylord Bordeaux | 15 € / bouteille |
| Bourgueil | 12 € / bouteille |
| **Vin pétillant 75cl** | |
| Perlé de groseille | 20 € / bouteille |
| Crémant | 16 € / bouteille |
| **Champagne 75cl** | |
| Champagne Brut « Mœurs » | 32 € / bouteille |
| **Bière fût** | |
| **Bière du reuze 20L** | 90 € / fût |
| Autre 20L | 85 € / fût |
| **Les softs** | |
| Eau plate ou gazeuse | 4 € / bouteille 1L |
| Soda | 3 € / bouteille 1,5L |
| Jus de fruit | 3 € / bouteille 1L |

**Cocktail punch, soupe de champagne ou sangria sur demande**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé a consommé avec modération*

* Toute autre découpe de gâteaux extérieur fera l'objet d'une facturation supplémentaire

# Composition du brunch

**Au menu :**

Baguette tradition
et céréales
Viennoiseries
Brioche
Chouquettes
Beurre, confiture,
pate chocolat
Céréales
Salades composées
Cake salé
Quiche (poireaux, oignons, …)
Charcuteries
Fromages
Yaourts
Corbeille de fruits
Fruits secs
Salade de fruits
Tartes (pomme, poires, …)
Cake sucré
Œufs Cuits à la minute
sur demande : Au plat, Brouillés, en omelette

**Boissons**

café, thé,
lait
chocolat
Jus de fruits

# Chambres Privatisées

| | |
|---|---|
| **Chambre élégance** | *La vie en rose : Lit double<br>*La Pompadour : Lit double<br>*Les gens du nord : Lit double ou 2 lits simple |
| **Chambre évasion** | *La Mer : Lit double<br>*Les Comédiens : Lit double<br>*L'Aziza : Lit double ou 2 lits simple<br>*La City : Lit double + 1 lit simple<br>*La nuit de Chine : Lit double<br>*La nuit Caline : Lit double |
| **Suite** | *La 4 saisons : Lit double + 1 lit simple<br>(possibilité +2 lits simple*)<br>*La Nuit parisienne : Lit double rond<br>*La FOCH : Lit double |
| **Suite Spa balnéo** | *Respire : Lit double avec balnéo spa<br>*Prométhée : Lit double avec balnéo spa |
| **Suite Jacuzzi-Sauna** | *Un autre monde : Lit double avec Spa et sauna |

*Lit supplémentaire : 28€

# Options

| | |
|---|---|
| **Location de Vaisselles Et nappage** | Flûte à partir de 0,50€ pièce<br>Verre à vin/eau à partir de 0,50€ pièce<br>Assiette 0,50€ pièce<br>Couvert 0,40€ pièce<br>Sel et Poivre 0,40€ le duo<br>Nappe à partir de 6€ pièce |
| **Tapis rouge Et autres accessoires** | Tapis rouge 75€ pièce<br>Chandelier argent 3 branches 12€ pièce<br>Chandelier argent 5 branches 19€ pièce<br>Podium 2*1m 70€ pièce<br>Escalier podium 15€ pièce<br>Housse blanche mange debout 18€ pièce |
| **Dresser les tables Et décorations Heure sup.** | Dressage de table 21€ de l'heure/pers<br>Dressage de votre décoration table 28€ de l'heure/pers<br>Heure sup. de service 30€/heure par serveur<br>Heure sup.de location de salle 50€/demi heure |

Chatellerie de Schœbeque
★★★★

*Rejoignez-nous !*
@shoebeque

**Pour toute autre demande, n'hésitez pas à nous consulter !**

Châtellerie de Schoebeque
32 rue maréchal Foch
59670 CASSEL
Tél : 03.28.42.42.67
www.schoebeque.com
Mail : contact@schoebeque.com