

Le Château des Ducs de Joyeuse****

En Occitanie, Pays Cathare



Brochure Mariage

...La vie de Château c'est ici...



Une Journée Inoubliable dans un Cadre Prestigieux

Pour que ce jour soit inoubliable, nous vous aidons à réaliser le mariage de vos rêves en privatisant à cette occasion tout le Château :

- Un cadre insolite et enchanteur.
- Une cuisine raffinée concoctée par notre Chef Paul Guilhem et son équipe.
- Une attention toute particulière pour chacune de vos requêtes.

Nous vous accompagnons dans la préparation de votre mariage et dans l'organisation de chaque détail de votre fête.



Planté dans son parc au bord de l'Aude, ce Château fortifié, classé Monument Historique, vous offre une hospitalité légendaire. Son confort contemporain se fond subtilement dans les fastes de son passé médiéval.

Dans notre Hôtel 4*, les 34 chambres au standing raffiné s'associent parfaitement au décor médiéval de la noble demeure ; toutes climatisées et dotées de salles de bains privées, certaines disposent d'un lit à baldaquin & d'une cheminée d'époque Renaissance.

Au Restaurant Gastronomique La Cour des Ducs, orné de tapisseries et de boucliers aux armoiries du Château, règne une ambiance feutrée. Notre Chef, Paul Guilhem, vous concocte des plats « Fait Maison » autour de produits de la région.

Eclairées par la lumière du jour au moyen de fenêtres s'ouvrant sur le parc, trois salles dotées de cheminées monumentales et de plafonds à la française accueillent entre 50 et 95 personnes.



Vivez le Plus Beau Jour de votre Vie

Pour profiter pleinement de cette journée exceptionnelle, Le Château des Ducs de Joyeuse vous est entièrement consacré. A cette occasion, nous privatisons les 34 chambres ainsi que toutes les parties communes.

(Minimum 50 personnes – maximum 95 personnes)

Basse Saison

(Avril, Mai, & Octobre)

1 nuit : 5 800 euros

2 nuits : 9 500 euros

3 nuits : 12 600 euros

Haute Saison

(Juin à mi- Juillet & fin Août & Septembre)

1 nuit : 6 600 euros

2 nuits : 11 800 euros

3 nuits : 15 600 euros

Prix nets TTC – hors repas et hors boissons.



La privatisation comprend :

- Les 34 chambres, climatisées, toutes agrémentées de salle de bains privées et équipées (télévision, coffre-fort et Wifi), permettant de recevoir jusqu'à 80 personnes.
- Le Patio, véritable extension du Restaurant, permet aux beaux jours d'organiser votre repas dans la Cour Intérieure.
- Le bar intérieur & extérieur couvert, prévu à cette occasion en piste de danse.
- Le parc, une piscine chauffée et un jardin bucolique au bord de la rivière l'Aude sont à votre disposition pour réaliser vos plus belles photos de mariages tout en y dégustant le vin d'honneur.
- Les salles de réception pouvant accueillir jusqu'à 95 personnes assises.

Une organisation détaillée selon vos envies

Le Jour J

L'Apéritif : dans le Parc côté rivière ou dans la cour du Château ou dans la Salle d'Honneur

Boissons :

1/Bulles

- Blanquette Domaine Delmas Bio à 29€/bouteille
- Crémant rosé Antech Emotion à 33€/bouteille

2/Vins

- Anne de Joyeuse « Camas » /Cointes Côte de Prouilhe/ Turitelle Antugnac à 21€/bouteille
- Anne de Joyeuse « La Butinière »/ Domaine Borie de Maurel «Esprit d'Automne»/ Château La Voulte Gasparets « à 26€/bouteille

3/Autres boissons

- Eau minérale : 4€/bouteille
- Jus de fruits et coca à 13€/L
- Bière Pression à 17€/L
- Droit de bouchon à 14€/bouteille de 75cl

Sélection aux choix de bouchées gourmandes :

1/Canapés froids : 1,80 € pièce

- Gaspacho de tomates ananas et basilic
- Tomate-mozzarella avec jambon de pays
- Rillettes de canard pomme gaufrette
- Tartare de truite, pomme verte-gingembre
- Tartelette aux légumes d'été
- Mousse de chèvre et magret de canard

2/Canapés chauds : 2,30 € pièce

- Gougère Emmental
- Croustis de pintade, condiment tomate
- Brochette de volaille au curry-ananas
- Samossa de légumes d'été
- Tartine de boudin aux pommes
- Gambas snacké au poivre Timut

3/Canapés sucrés : 2 € pièce

- Verrine variation chocolat
- Macaron framboise
- Tartelette citron
- Pain de gène café-mousse mascarpone

.../...

4/Un Stand – Buffet de foie gras : 60 gr à 11 € ou 40 gr à 8,50 €

- Foie gras de canard chutney figues et crumble épice
- Foie gras de canard laqué au Merlot de Joyeuses
- Foie gras de canard au naturel
Accompagné de pain grillé

5/Un Stand – Buffet de saumon : 2 variétés à 4 € ou 3 variétés à 6 €

- Saumon façon Gravlax huile vierge
- Saumon fumé crème aux herbes
- Saumon « Belle Vue », sauce rémoulade
Accompagné de blinis

Le Dîner de Mariage :

Nous composerons ensemble votre menu dès 60€ par adulte et 22€ par enfant (-10 ans), hors boissons.

Boissons : idem ci-dessus

La liste de nos prestataires sur demande :

Animation musicale – DJ, décoration florale, photographe, baby-sitter, calèche ou voiture ancienne, institut de beauté (maquillage, coiffure, manucure...), feux d'Artifice...



Nos autres Prestations :

- Petit déjeuner buffet Continental à 14€
- Café, jus de fruits et viennoiseries à 8€
- Brunch à partir de 30€ (boissons incluses)

*Pour chaque repas, nous pouvons vous faire des propositions « sur mesure ».
Possibilité de menus pour les personnes végétariennes et/ou allergiques.*

Tous nos tarifs s'entendent NETS et sont établis avec la TVA en vigueur actuellement et pourraient être réactualisé à tout moment en cas de changement de taux imposé par le gouvernement.

Continuez de vous informer :



Votre interlocuteur pour
toutes vos demandes de Mariage



Contact : Isabelle & Vincent Nourrisson, Propriétaires-Exploitants

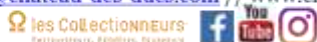
Téléphone : 00.33.(0)4.68.74.23.50

Fax : 00.33.(0)4.68.74.23.36

Email : reception@chateau-des-ducs.com

Site Internet : www.chateau-des-ducs.com

CHATEAU DES DUCS DE JOYEUSE ****
Allée Georges Roux – 11190 Couiza
Tél : +33 (0) 468 742 350 Fax : +33 (0) 468 742 336
reception@chateau-des-ducs.com // www.chateau-des-ducs.com



Le Plan d'Accès



Accès en Train

- ⌘ Ligne TGV Montpellier-Barcelone en seulement 2h50.
- ⌘ Gare de Limoux (15 minutes).
- ⌘ Gare de Carcassonne (40 minutes).

Accès en Avion

- ⌘ Aéroport International de Toulouse Blagnac (1h15)
- ⌘ Aéroport de Carcassonne Salvaza (35 minutes)
- ⌘ Aéroport de Béziers Cap d'Agde (1h30)

Accès en Voiture

- ⌘ Depuis Paris : Autoroute Paris-Limoges-Toulouse – prendre la A61, jusqu'à Carcassonne – sortie 23 – direction Limoux par D118, puis Couiza.
- ⌘ Depuis Toulouse : A61, jusqu'à Carcassonne – sortie 23 – direction Limoux par D118, puis Couiza.
- ⌘ Depuis Perpignan : D112 Rivesaltes – Saint Paul de Fenouillet puis Quillan et Couiza.
- ⌘ Depuis Montpellier/Barcelone : A9 – à hauteur de Narbonne, prendre A61, direction Carcassonne – sortie 23 – direction Limoux par D118, puis Couiza.

Le Château se trouve à l'entrée de Couiza, 1^{ère} à droite.

Conditions Générales de Vente et Règlement

Mariages et Réceptions

Le **Château des Ducs de Joyeuse** s'engage à organiser, concevoir, mettre en place et mener à bonne fin les prestations figurant sur le devis conclu d'un commun accord.

Le client s'engage à respecter les conditions ci-après :

Inscription et réservations :

Toute réservation doit être confirmée par écrit et accompagnée d'un premier acompte correspondant à un tiers du montant de la facture pro-forma, à la réservation du château, d'un autre tiers, trois mois avant l'évènement. Le solde de la facture étant à régler le jour du départ.

Clauses d'annulation :

Toute annulation doit être notifiée par écrit au Château des Ducs de Joyeuse, et l'acompte demandé à la réservation ne pourra être remboursé.

- Annulation moins de 15 jours avant la réception : la totalité du devis est due
- Annulation partielle de couverts : le nombre exact d'invités doit nous parvenir 15 jours calendaires avant la date de la réception. Ce nombre sera retenu comme base de préparation et de facturation, suivant le tarif initial. Si le nombre devait augmenter substantiellement 8 jours avant la réception, les repas supplémentaires seraient assurés dans la mesure de notre approvisionnement. 15 jours avant le début de la manifestation, une marge de 10 % d'annulation sans frais est tolérée par rapport à la réservation initiale. Toute annulation supplémentaire sera facturée à 50%. Toute annulation dans les 8 derniers jours ouvrables sera facturée à 100%.

Informations spécifiques : Nous demandons à l'organisateur de nous prévenir à l'avance si l'un de ses invités, pour des raisons médicales, doit suivre un régime alimentaire particulier. Ces informations doivent être communiquées au minimum 8 jours avant le début de la manifestation.

Expositions : Les expositions dans les parties publiques de l'hôtel sont soumises à l'approbation préalable de l'hôtel. Toute installation effectuée par le client devra être conforme au cahier des charges de l'hôtel, ainsi qu'aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur dans les établissements recevant du public. L'organisateur s'engage à remettre en leur état original et à ses frais les lieux qui auraient été occupés.

Assurance : L'hôtel ne pourra être tenu responsable ni des vols, ni des dégradations que peut subir le matériel entreposé par l'organisateur. L'organisateur est responsable de tout dommage qui lui-même ou ses invités puissent causer à l'occasion de la manifestation. La direction de l'hôtel se réserve le droit d'annuler le contrat si des événements de force majeure ou de cas fortuit l'y contraignent (grève, incendie, dégât des eaux...). En aucun cas l'hôtel ne pourra être tenu pour responsable de disparitions d'objets personnels si ceux-ci ne sont pas confiés à la réception.

Fait à Couiza, le

L'organisateur

Château des Ducs de Joyeuse