



Se marier au Château Mentone

2024 - 2025



Légende



Prestations incluses dans notre formule : hébergements sur place, espaces de réception, traiteur, vins du domaine, ambiance florale, animation musicale.



Upgrade de certaines prestations incluses dans notre formule pour personnaliser votre mariage.



Prestations en option, que vous pouvez choisir en fonction de vos besoins et de vos envies pour créer le plus beau jour de votre vie.

Château Mentone est un domaine provençal chargé d'histoire dont nous pouvons retracer les origines à partir de 1033 lors de la donation de la propriété au Clergé par la famille de Chateaurenard, seigneurs d'Entrecasteaux.

Aujourd'hui, vignoble familial engagé et converti en agriculture biologique depuis 2008, nous sommes très attachés aux traditions, à notre environnement et à notre terroir.

Heureux gardiens de cette belle histoire et de ces lieux emblématiques, nous avons à coeur de les partager avec vous pour célébrer l'amour et vivre des moments de bonheur.



UN CONCEPT EXCLUSIF

Notre objectif est de faire de cette journée un moment inoubliable où vous profiterez de chaque instant entourés de vos proches. Pour cela, nous vous proposons une formule complète où tout a été imaginé pour la réussite de cette fête unique, des espaces de réception, en passant par la restauration et les hébergements jusqu'aux animations, tout est inclus.

Vous aurez également à votre disposition un éventail de choix et d'options afin de personnaliser le mariage de vos rêves : *cérémonies religieuse ou laïque, hébergements, brunch, soirée de bienvenue....* Créons ensemble un mariage qui vous ressemble !

UN VIGNOBLE EN PROVENCE



UN LIEU D'EXCEPTION

Au coeur de la Provence verte niché entre vignes et forêts, découvrez Château Mentone, un lieu de caractère entre tradition et modernité.

POUR UN MARIAGE DE RÊVE

Choisir Château Mentone pour votre union, c'est choisir un lieu unique pour le plus beau jour de votre vie. Le domaine conjugue charme, quiétude et authenticité dans un écrin de verdure préservé.



NOS ESPACES

Château Mentone vous accueille et dévoile ses espaces hors du commun pour recevoir votre mariage.



LE SITE DE LA MAGNANERIE

À l'abri des regards, découvrez 600m² de réceptif qui retracent l'histoire des Côtes de Provence et de cette généreuse nature provençale.

Authentique et atypique, notre espace de réception se compose d'une vaste salle qui s'ouvre sur une magnifique terrasse surplombant les vignes et la forêt. Pour parfaire le charme, une sublime rotonde ombragée vient compléter le décor.



UNE SALLE ENTRE MODERNITÉ ET TRADITION

Située au-dessus de l'ancien chai, la salle de la Magnagnerie est un bel exemple du Mentone d'autrefois et d'aujourd'hui. Dès votre entrée, vous serez séduit par l'atmosphère chaleureuse qui s'y dégage : le grand mur en pierres, les poutres apparentes et la large cheminée traditionnelle témoignent de l'histoire du domaine.



Lumineuse et accueillante, notre salle vous propose aussi tous les équipements les plus récents pour organiser votre soirée de mariage : *mobiliier, climatisation, éclairage d'ambiance variable, vidéo-projecteur et écran motorisé, WIFI, banque d'accueil et vestiaires.*

NOS EXTÉRIEURS



LA TERRASSE PANORAMIQUE

Attenante à la salle de la Magnagnerie et orientée plein sud, la terrasse vous offre un spectacle à couper le souffle sur le vignoble et les paysages environnants.

Couverte grâce à une bâche motorisée, vous pourrez profiter de ses 135m² quelque soit la météo.



LA COUR DU CHAI

Située entre la Chapelle Saint Lambert et le chai, cette cour offre un environnement propice aux photos et à la flânerie entre deux temps forts.



LA ROTONDE

Conviviale et chaleureuse, la rotonde est un espace idéal pour réunir vos invités.

Ombragée grâce à sa splendide tonnelle en fer forgé de 17m de diamètre, et entourée de restanques et de chênes centenaires, l'atmosphère romantique qui s'y dégage séduira l'ensemble de vos convives.



GOURMANDISE & GASTRONOMIE

Parce que votre repas de mariage est l'un des temps fort de cette journée, Château Mentone et Roland Paix vous proposent une prestation intégrale et haut de gamme.



GOUTEZ AUX SAVEURS DE LA PROVENCE

Du vin d'honneur au brunch du lendemain, nous vous proposons de délicieux produits frais et de saison pour ravir les papilles de tous vos invités. Sur la base d'ateliers et de plats à partager, préparez-vous à une explosion de saveurs, le tout dans une ambiance conviviale.

VIN D'HONNEUR



COCKTAIL APÉRITIF

17 pièces par personne.

Le verre de d'accueil :

Le jus détox frais de saison

Les petits cornets gourmands :

Les frites de panisse (*pois chiche*) de Provence

Les herbes en tempura (basilic, sauge, persil, céleri, courgette)

Les spécialités de Mentone :

Le tartare de tomate et pastèque, salicorne et stracciatella

Le tartare de crevettes marinées passion/coriandre

Le carpaccio de Saint-Jacques à la truffe et petits pois

La chips de tapioca, crème de raifort

Les cannelloni de Serrano, crème de tomate séchée au cumin

Le pince-moi de betterave chiogga à l'abricot et basilic

La fraîcheur de thon mi-cuit

L'aubergine confite au fromage de brebis de Provence

L'arrancini à la truffe d'été

L'œuf cocotte à la truffe et jaune d'œuf confit

Le mini olivier à déguster





LES ATELIERS DU CHÂTEAU 3 au choix.



L'ATELIER FOIE GRAS À LA DECOUPE

Foie gras frais de canard maison, mi cuit, confit d'oignons, pains d'épice et de campagne maison

L'ATELIER "FUMOIR DU TERROIR"

Boeuf fumé aux herbes de Provence et agrémenté de condiments

LA PLANCHA DU BOUCHER

Noisette d'agneau de Sisteron aux herbes, cochon de Barjols, picanha de boeuf... grillés devant vous. Béarnaise aux épices douces et condiment citron-anchois

LA FOCACCIA DE NOTRE POTAGER

Déclinaison de focaccia végétales cuites au four devant vos invités

LA SALADE GRECQUE

La fameuse salade revisitée par nos soins (végétarien)

L'ATELIER CEVICHE

Ceviche de loup de Méditerranée préparé en direct, avec ses condiments

L'ATELIER "FUMOIR MEDITERRANEEN"

Maquereau fumé aux herbes de Provence et agrémenté de condiments

LE BAR À DEGUSTATION DE MOZZARELLA

Dégustation de différentes variétés de tomates de pays avec Burrata, tressée et fumée. Le tout assaisonné d'huile d'olive au basilic

LA PLANCHA DE LA MER

Pêche du jour selon arrivage (couteaux, soupions, daurades et poulpes) grillée devant vos invités et servie comme des tapas avec sauce pesto et coulis de poivron

L'ATELIER PIZZA À LA TRUFFE D'ÉTÉ (Supp 4€ TTC / pers)

Pizzas cuites en direct dans notre four à pizza. Stracciatella et truffes d'été du Haut-Var



DÎNER ESPRIT DE MENTONE



Le cocktail apéritif se poursuit par un dîner aux saveurs méditerranéennes.

PLAT PRINCIPAL

Des beaux plats de famille, posés sur table, à partager ou servis à l'assiette selon vos souhaits.



Les côtes de bœuf (Aubrac) et sa sauce béarnaise

Ou

Le traditionnel gigot d'agneau confit au thym

Ou

La bouillabaisse de loup et rouget à notre façon

Les viandes sont accompagnées de pommes de terre rôties au romarin et d'un tian de légumes provençaux.

ARDOISES DE FROMAGES

De nos fermes de l'arrière pays (Chèvres frais, secs, tommes de vache, de brebis ...)

Assortiment de 5 fromages servi sur ardoise avec confiture de figues et pain aux noix.



DÎNER ESTPRIT DE MENTONE



BUFFET DE DESSERTS

Pièce Montée en Choux

Tartes Maison aux fruits de saison (*abricots, pêches, fraises, figues...*)

Saint-Honoré

Croustillant Chocolat Praliné (*1 gâteau pour 8 personnes*)

Mignardises : tarte citron-yuzu, macaron framboise/litchi, mini dôme au chocolat, pavlova framboise-litchi, ganache à la vanille et fruits exotiques confits.

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

Grandes panières de fruits de saison et locaux

Café, thé, infusions , meringues et quelques douceurs de fin de soirée



PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES



ANIMATIONS NOCTURNES

HAMBURGERS

Cheeseburgers avec tomate, salade, fromage fondu, steak haché et pain au sésame.

PANINIS

Saveurs jambon cru-mozzarella, tomate-pesto, pâte à tartiner.

CROQUE MONSIEUR PAIX

PLATEAU DE CHARCUTERIES OU FROMAGES

Accompagné de pain de campagne.

ATELIER CREPES SALEES ET SUCREES

FONTAINE DE CHOCOLAT

Accompagnée de fruits frais et chamallows.

CANDY BAR

Buffet de confiseries et douceurs d'enfance.



BRUNCH DU LENDEMAIN



Pour prolonger la fête...

BUFFET FROID

Les plateaux de charcuteries

Les pissaladières

Les tartes à la tomate et au chèvre

Les quiches aux légumes du soleil

La salade de penne aux aubergines, pesto et ricotta

La salade tomates et mozzarella Di Buffala au basilic

La ratatouille froide au pistou

Les fruits de saison (*fraises, pêches, melon, pastèques, abricots, figues, raisins...
en fonction de la saison*)

Les tartes tropéziennes



LES VINS DU DOMAINE



À Saint-Antonin-du-Var, Château Mentone fait parti des plus anciens vignobles de l'appellation Côtes de Provence. Sur 32 hectares de vignes, l'encépagement varié permet de produire des Côtes de Provence dans les trois couleurs : blancs, rouges et rosés.

L'ensemble du vignoble de Château Mentone est cultivé et vinifié selon les normes bio exigées pour la certification Agriculture Biologique.



LES VINS DU DOMAINE

CUVÉE LES INSTANTS

Pendant le vin d'honneur, trinquez à votre union avec notre cuvée *Les Instants* et notre rosé effervescent ! Des vins festifs et agréables à déguster autour des pièces salées du buffet.



CUVÉE SOUVENIRS

Pour accompagner votre repas de mariage, découvrez notre cuvée *Souvenirs*.

Une cuvée élaborée dans le but de retranscrire la meilleure expression du terroir de Mentone.

Ce vin doté d'une grande complexité aromatique et d'une puissance en bouche remarquable, se mariera parfaitement avec votre repas.



Couleur au choix selon vos préférences. Nos forfaits incluent également les eaux, softs, cafés et thés.



Nous pouvons également vous proposer notre cuvée 1033, pour un repas aux allures encore plus gastronomiques (en supplément).

DÉCORATION FLORALE



Pour embellir votre table et créer une atmosphère romantique, nous vous proposons une ambiance florale élégante et en harmonie avec les lieux.



ÔDES AUX COULEURS PROVENÇALES

Dans notre formule, nous incluons la décoration florale avec une sublime tresse de fleurs et de bougies pour accessoiriser la table d'honneur, des compositions florales pour la cheminée, à banque d'accueil et les tables des invités.

En fonction de la saison et de vos préférences, vous aurez le choix des fleurs et des palettes de couleurs.



Notre fleuriste vous proposera également différentes options : bouquet de la mariée, boutonnière, décoration supplémentaire de la salle, décoration de la voiture...



ANIMATION MUSICALE



Du vin d'honneur jusqu'au bout de la nuit, profitez d'un accompagnement musical adapté aux différents temps forts de votre mariage et à votre personnalité.



DONNEZ VIE À VOTRE SOIRÉE

Pendant le vin d'honneur, profitez d'une musique live aux accords de jazz performé au saxophone pour une ambiance légère et conviviale.

À la tombée de la nuit, changement de décor ! La soirée dansante est le point d'orgue de votre mariage, qui laissera à vos invités un souvenir impérissable. Jeux de lumières et DJ aux platines, notre animateur sera là pour enflammer la piste de danse jusqu'à la fin de la soirée.



CÉRÉMONIES



Célébrez votre union laïque ou religieuse dans un espace intime en profitant de la quiétude et de la beauté du lieu vous entourant.



VOTRE CÉRÉMONIE LAÏQUE

A l'abri des regards, organisez une cérémonie romantique et à votre image sous la tonelle de la rotonde ou sous les chênes. Arche fleurie, parterre de pétales de rose, discours des témoins, prononciation des vœux... Composez avec votre maître de cérémonie, un moment riche en émotions.



Pour le confort de vos invités, Roland Paix vous propose de les accueillir avec un Bar de rafraîchissements : limonade, citronnade et thé glacé.



CÉRÉMONIE RELIGIEUSE

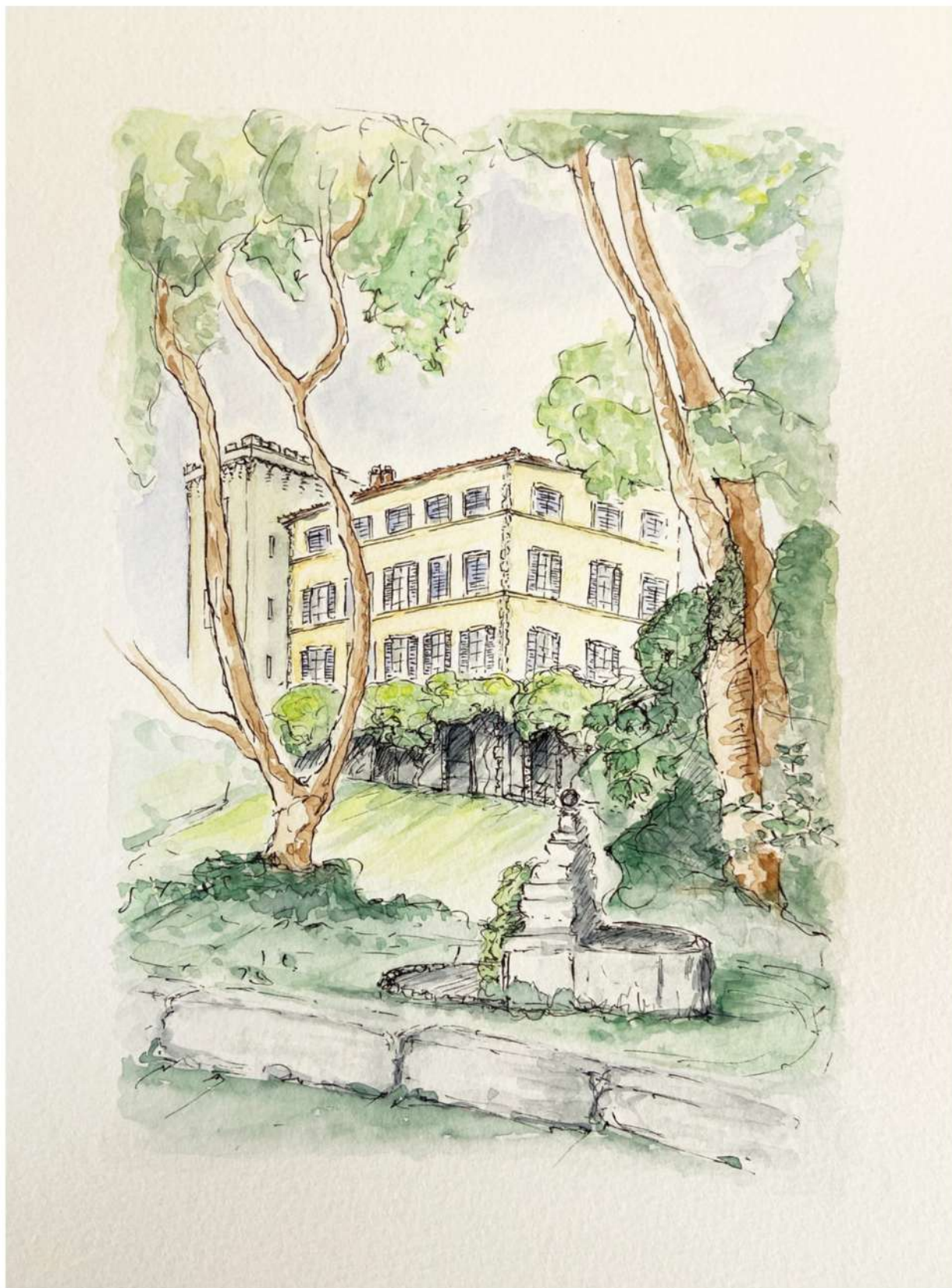
Scellez votre union dans l'intimité de la Chapelle Saint Lambert, qui peut accueillir jusqu'à 30 personnes lors de votre cérémonie religieuse.

CHAPELLE SAINT-LAMBERT

La chapelle privée du domaine Château Mentone est dédiée à Saint Lambert, évêque de Vence.

Pittoresque et chargée d'histoire, vous tomberez sous le charme de ce lieu dont l'autel se trouve au premier étage de la bâtisse.





LES CHAMBRES DU CHÂTEAU

Logez vos invités dans les élégantes chambres du Château.

Un lien emblématique chargé d'histoire.

*Les hébergements compris dans l'offre sont le Château, Les Sévignés & Les Lodges.







LES GÎTES DU DOMAINE



Château Mentone met à votre disposition ses espaces hébergements pour que vous puissiez être sur place du début à la fin.



FAITES DORMIR VOS INVITÉS SUR PLACE

Au coeur d'un vaste parc, nos gîtes peuvent accueillir jusqu'à 40 personnes*. A proximité direct du site de la Magnagerie, vous pourrez profiter davantage du moment présent avec vos proches.

Le forfait hébergement est ajustable en fonction du nombre de nuitée et comprend, l'accueil, le linge de lit et de bains et les accès aux infrastructures du domaine pour les résidents.

** 37 adultes et 3 enfants répartis dans des modules différents.*



LE SÉVIGNÉ

Au calme et au cœur de la propriété de Château Mentone, Le Sévigné, ancien bâtiment agricole qui était autrefois un poulailler, dispose de 3 petites suites d'hôtes, pour accueillir comme il se doit vos invités.



LE LODGE

Le Lodge compte 3 appartements aménagés en duplex, une cuisine d'été commune avec terrasse et des jeux extérieurs pour les enfants. Et en attendant, offrez-vous un moment de partage sur la terrasse perchée à l'heure de l'apéritif.





Château
MENTONE
VIGNOBLE D'HÔTES

Reçoit avec Bionheur



CONTACT

Anaïs BRETTON

evenements@chateaumentone.com

04.94.04.42.00 / 06.07.03.88.55

<http://www.chateaumentone.com/fr/>