



Pour que  
ce jour  
compte

...



Château de  
*Massillan*



Le Château de Massillan est bien plus qu'une luxueuse escapade en Provence. C'est une philosophie, un art de vivre bio et écologique, une vision éco-responsable ardemment défendue par son propriétaire, Didier Perréol.

Ce domaine, avec ses 32 chambres et suites, son restaurant gastronomique sa cave de vins bio, ses salles de réception, son jardin potager, son Bio spa et son parc de 10 hectares est le refuge confidentiel d'une clientèle qui aime venir s'y détendre et savourer un moment de bonheur champêtre.

Vous serez les châtelains du Château de Massillan, le temps d'un week-end pour votre mariage.



## L'HÔTEL

Le Château de Massillan possède 32 chambres et peut accueillir jusqu'à 80 invités.

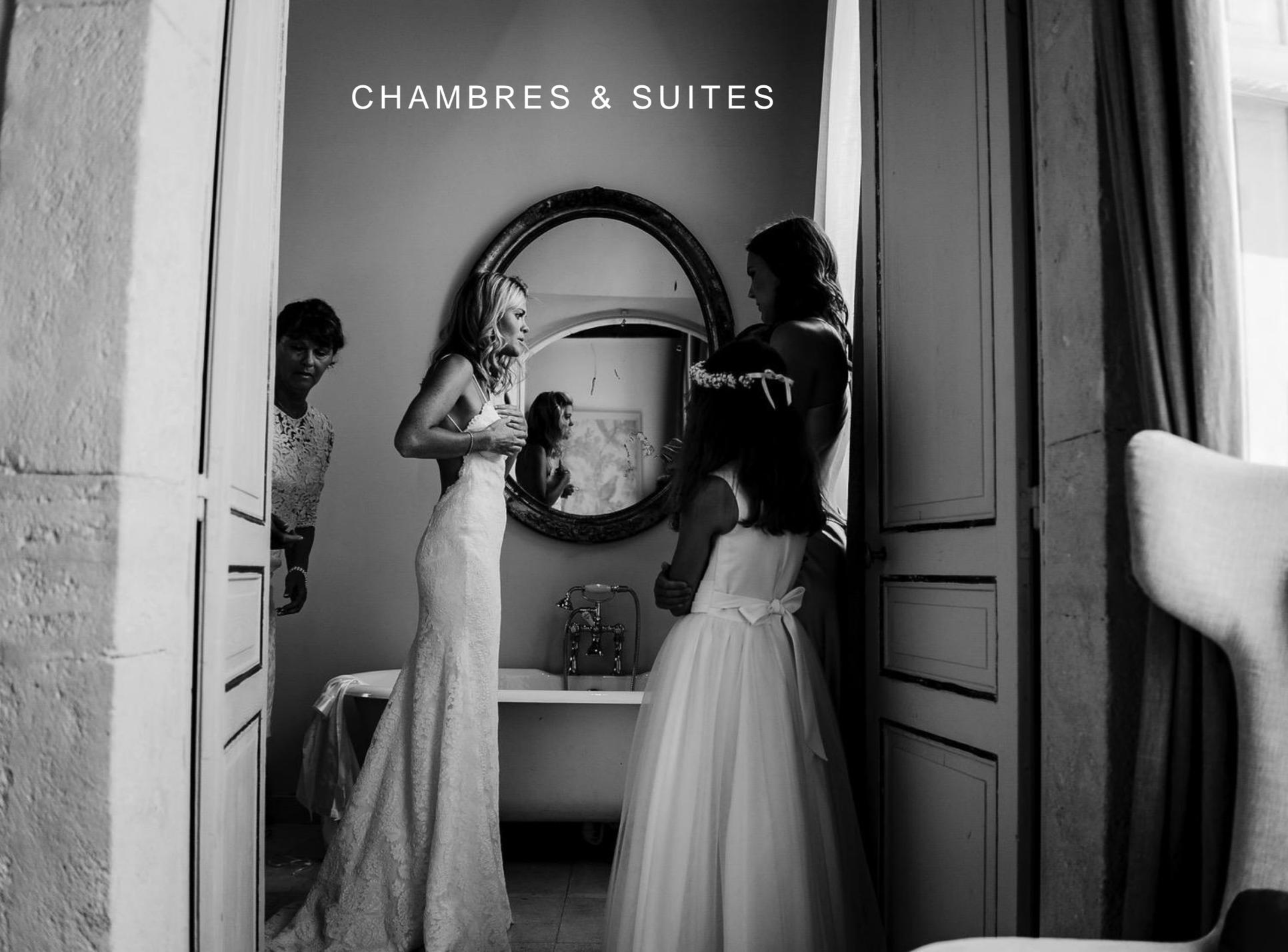
Deux atmosphères résidentielles, deux styles de chambres cohabitent harmonieusement au Château de Massillan : classicisme et élégance dans l'enceinte historique du Château, esprit contemporain et zen dans la Bastide et le Trianon du Soleil.

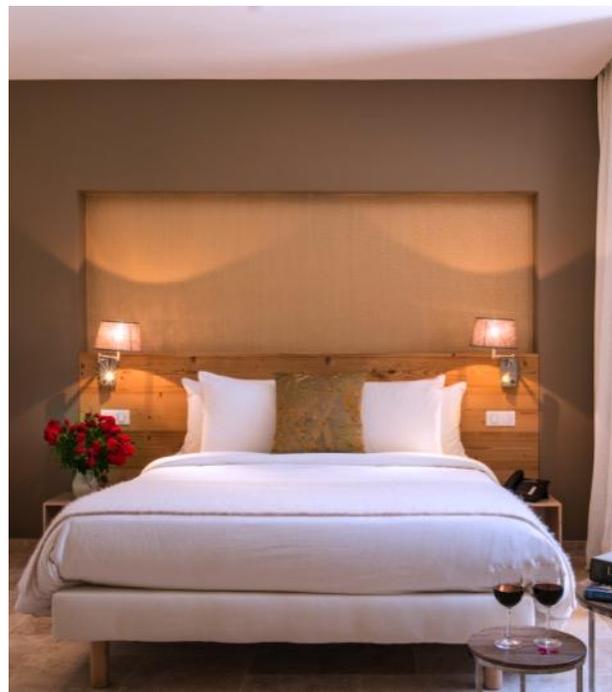
L'ambiance est douce et apaisante. Les matières sont écologiques : du lin pour les rideaux, du pur coton bio pour le linge de toilette et les parures de lit.

Les articles de literie et matelas haut de gamme sont de confection française. Naturels et vegan (dans les suites), ils apportent un confort d'exception pour un sommeil enveloppant et réparateur (matelas et sur-matelas composés de latex naturels, de pur coton et lin bio, sans fibre animale).



# CHAMBRES & SUITES





# LES ESPACES



# Le Parc, l'Orangerie & le Jardin d'Hiver



# La Cour d'Honneur & La Bastide



... et terminer la soirée en beauté au  
Bar Lounge...





## LES ESPACES

**Le Bio Spa du Château, en partenariat avec Biovive, nouvelle marque de soin de la peau, origine France certifiée Cosmos Organic.**

*Cette première marque de soin visage & corps au formule Bio phyto-active s'appuie sur la force régénératrice des bougeons d'arbres fruitiers (figuiers, pêchers, cerisiers) issus du terroir français.*

*Les équipements:*

- Hammam-Sauna-Jacuzzi
- 1 espace sensoriel
- 5 cabines de massage dont 2 doubles
- Tisanerie
- Salle de Fitness
- Salle de repos et rooftop (terrasse, bain de soleil) avec vue imprenable sur les vignes et la vallée d'Uchaux.

Soins & Massages autour de la marque Biovive à **partir de 95€/heure.**

**Privatisation du Bio Spa** : 5000€ par jour (non comprise dans la privatisation du lieu)



## LES ESPACES

---

**Le parc du domaine** : sous les platanes ou encore devant le Château pour la cérémonie religieuse.

**La cour d'honneur** du Château où nous pouvons recevoir 130 convives maximum pour le dîner de gala. En cas de mauvais temps, **La Bastide**, magnifique salle de 250m<sup>2</sup> en pierres apparentes, peut recevoir jusqu'à 150 convives ou encore **le Restaurant et l'Orangerie**, jusqu'à 70 personnes.

**La cour de l'Olivier**, pour la soirée informelle autour d'un barbecue ou buffet.

La soirée dansante est proposée dans le **Lounge Bar** (jusqu'à 3h du matin. Au-delà cette horaire, **100 € de l'heure** par serveur vous sera facturé).

Nos salles de réception **Marquis, Bibliothèque et Cheminée** sont, elles aussi, mises à votre disposition.

## PRIVATISATION

---

- 32 chambres doubles dont 4 suites famille
- Art de la table, chaises, tables, buffets, mange-debout
- Accès à tous les espaces de réception
- Votre cérémonie dans le parc
- Parking privé
- Accès aux 10 hectares de parc, notre potager bio de 4000 m<sup>2</sup> et à la piscine extérieure chauffée.

### TARIF DE LA PRIVATISATION

**Pour 48h, du vendredi 15h au Dimanche 11h :**

**40 000 € TTC** du 15/06 au 15/09

**35 000 € TTC** du 01/05 au 14/06 & 16/09 au 31/10

**A partir de 25 000 € TTC** en dehors de ces périodes

*En cas de privatisation sans restauration par nos soins, un supplément de 9000€ sera facturé par jour.  
Privatisation avec spa, un supplément de 5000€ par jour sera facturé*



## LA RESTAURATION

# Nos forfaits

---

### VENDREDI SOIR

**Barbecue 65€/pers.** Hors boissons

### SAMEDI MIDI

**Buffet froid**, salades, carpaccio, gaspacho... corbeilles de fruits de saison, citronnade : **45€ TTC/pers**

Forfait Boissons : eaux minérales, vin du Domaine de la Guicharde, café **35 € TTC/pers**

### SAMEDI SOIR – Soirée de Gala

**1<sup>ère</sup> formule** Menu 3 plats  
(amuse-bouche, entrée, plat, pièce-montée)

**99€/pers** Hors boissons

**2<sup>ème</sup> formule** 15 pièces et Menu 2 plats  
(amuse-bouche, plat, pièce-montée)

**125€/pers** Hors boissons

**3<sup>ème</sup> formule** 20 pièces et Menu 3 plats  
(Entrée, plat, pièce-montée)

**149€/pers** hors boissons

Cocktail : 5 pièces : **19€/pers** pièce supplémentaire : **4€/pers**  
Supplément fromage : **15€/pers**

**Soirée avec open bar au Lounge bar** du château : à définir

### DIMANCHE MIDI

**Brunch de 11h à 13h30 : 59€/pers**, hors vin

---

### BOISSONS

**Boisson de Bienvenue** – Citronnade, orangeade : .....**3€/pers**

### L'apéritif

- Champagne Bio ..... **95€** la bouteille
- Sélection de vins rouge, rosé, blanc..... **35€** la bouteille

**Forfait eaux minérales** (plates et gazeuses) **et café** : .....**9€** /pers

### Les vins Bio

*incluant 1 bouteille de vin pour 3*

**Vins du massif d'Uchaux** .....**29€/pers**

**Vins de la Vallée du Rhône** .....**39€/pers**

**Crus de la Vallée du Rhône**.....**49€/pers**

**Droit de Bouchon** : Vin 25€/bte - Champagne 35€/bte - Alcool 50€/bte