

*Votre Réception de Mariage*  
*Au*  
*Château de Cocove*

*De pur style 18<sup>ème</sup> siècle, le château de Cocove est blotti dans un parc aux arbres centenaires de 11 hectares.*

*Son cadre authentique et son parc verdoyant vous offriront un lieu Unique pour cette journée inoubliable.*



*Le Château dispose de 2 salles de Réception :*

- Les Salons du Comte de Coëtlogon jusque 40 personnes  
(Animation musicale interdite) Location 200.00 euros  
(12h à 19h ou 18h à Minuit)
- La Verrière du Château jusque 180 personnes avec piste de danse  
Location Verrière 900.00 euros de 14h à 4h du matin  
(Supplément de 100 euros par heure à partir de 4 heures)



La location comprend la mise en place et le nettoyage – les tables et chaises – le nappage

*Le Château dispose de 27 chambres :*

- 22 chambres au Château
- 3 pavillons extérieurs (5 chambres)



## *La Cérémonie*

Profitez de ce merveilleux parc aux arbres centenaires pour célébrer votre cérémonie !

Mise en place de la cérémonie : 2 fauteuils – 40 chaises et table ronde ou  
300.00 euros mange debout



## *Le Cocktail*

Le cocktail peut être servi devant le Château, dans la Prairie de la Verrière  
Ou dans la salle de Réception  
(Selon les conditions climatiques)



**La Pièce : 2.50 euros TTC**

Assortiments de  
Mets Salés Et Mignardises Sucrées



1 serveur(se) pour 30 personnes  
(Supplément serveur(se) 60.00 euros l'heure)



## *Les Boissons*

### *Cocktail*

Champagne Ruffin ou R. Barnier	(Offre Spéciale)	28€/bouteille
Crémant d'Alsace	(Offre Spéciale)	18€/bouteille

Jus de fruits / Ice Tea / Oasis / Coca Cola	8€/bouteille
Eau minérale	5€/bouteille

Fût de Bière (20l)	260€/le fût
Fût de Bière (30l)	390€/le fût

#### Droit de Bouchon

Bouteille 75cl	10€/bouteille
Magnum 1.5l	20€/magnum

Il n'est autorisé pendant le cocktail que l'apport de Champagne ou Crémant avec Droit de Bouchon.

Toutes les autres boissons sont fournies par le Château.

Devis Alcool sur demande

En cas de Droit de Bouchon, Le Champagne devra être déposé le Vendredi (veille de la réception)



## *L'Apéritif*

Champagne Ruffin ou R. Barnier	(Offre Spéciale)	28€/bouteille
Crémant d'Alsace	(Offre Spéciale)	18€/bouteille

Fût de Bière (20l)	260€/le fût
Fût de Bière (30l)	390€/le fût

Kir Pétillant au crémant	18€/bouteille
Crème de Cassis – Mûre ou Pêche	20€ la bouteille

Cocktail du Château (Champagne – Gin – Sucre de Canne et Sirop de Fraises)	12.00 euros la coupe
-------------------------------------------------------------------------------	----------------------

Le Mojito	8.00 euros
Le Punch du Château	10.00 euros

Whisky	60.00 euros 75cl
Ricard	60.0 euros 75cl

Supplément Amuse Chaude	2.50 euros/pièce
-------------------------	------------------



## *Menu*

*55.00 euros par personne*

Foie Gras de Canard cuit par nos soins  
Brioche Dorée et Compote de Figues Sèches

Ou

Blinis de Saumon Fumé  
Compote D'Oignons doux et crème d'Avruga

Ou

Persillé de Homard aux Herbes fines

\*\*\*\*

Filet Mignon de Veau au Jus de Porto

Ou

Viennoise de Bar à l'Orange et au Basilic

Ou

Blanc de Volaille Fermier, Herbes Fines et Crème de Foie Gras

\*\*\*\*

Le Délice des Mariés

1 serveur(se) pour 25 personnes  
(Supplément serveur(se) 60.00 euros l'heure



## *Menu*

*65.00 euros par personne*

Pressé de Foie Gras Grillé aux Mendiants

Ou

Cassolette de Ris de Veau et langoustines

Ou

Flan de Homard au Basilic

\*\*\*\*

Filet D'agneau rôti à la Fleur de Thym

Ou

Pièce de Filet de Bœuf de Salers au Jus de Porto

Ou

Blanc de Turbot au Confit de Citron et Fenouil

\*\*\*\*

Brie de Meaux aux Pistaches

\*\*\*\*

Le Délice des Mariés

1 serveur(se) pour 25 personnes  
(Supplément serveur(se) 60.00 euros l'heure)



## Menu

*78.00 euros par personne*

Foie Gras de Canard cuit par nos soins  
Brioche Dorée et Compote de Figues sèches

Ou

Tartare de Langoustines

\*\*\*\*

Viennoise de Bar à L'Orange et au Basilic

Ou

Foie Gras Chaud, Pomme et Poire

\*\*\*\*

Granité de Pamplemousse au Champagne

Ou

Granité de Pommes au Vieux Calvados

\*\*\*\*

Pièce de Filet de Bœuf de Salers aux Champignons du moment

Ou

Blanc de Volaille Fermier, herbes fines et crème de Foie Gras

\*\*\*\*

Tartine de Chèvre au Miel et Roquette aux Noix

\*\*\*\*

Le Délice des Mariés

1 serveur(se) pour 25 personnes  
(Supplément serveur(se) 60.00 euros l'heure



## *Le Délice des Mariés*

Le Chocolat Framboises

Ou

Le Tutti Frutti

Ou

Le Chocolat Blanc Noix de Coco

Ou

Le Chocolat Grande Origine

Ou

Le Fraisier

Ou

Le Framboisier

Ou

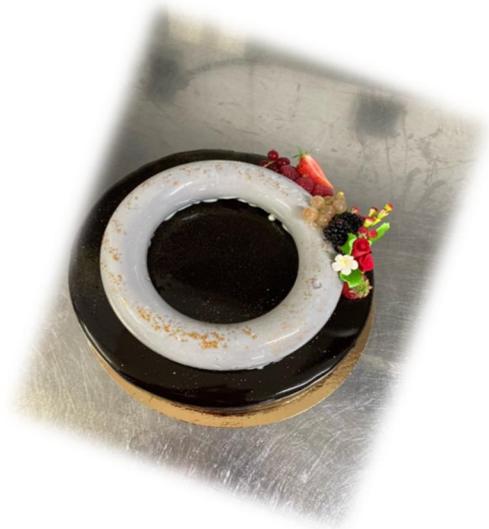
Le Trois Chocolats

Ou

Le Speculoos

Buffet de 3 gâteaux aux saveurs différentes

La Pièce Montée (Choux)	8.00 euros/personne	(Minimum 30 personnes)
La Fontaine de Chocolat (avec brochettes de fruits)	8.00 euros/personne	
La Corbeille de Fruits	6.00 euros/personne	
Les mignardises	2.50 euros/pièce	



## *Pour agrémenter vos Menus*

Supplément	Sorbet	8.00 euros par personne
Supplément	« Fromage chaud sur Tartine »	6.00 euros par personne
Supplément	« Assiette du Maître Fromager »	8.00 euros par personne
Supplément	« Buffet du Maître Fromager »	12.00 euros par personne





## *Les vins*

*- Forfait Réception 28.00 euros par personne*

1 bouteille de Vin Blanc pour 5 personnes  
1 bouteille de Vin Rouge pour 3 personnes  
1/2 bouteille eau minérale  
1 café

*- Forfait Réception 38.00 euros par personne*

1 bouteille de Vin Blanc pour 4 personnes  
1 bouteille de Vin Rouge pour 2 personnes  
1/2 bouteille eau minérale  
1 café

### VIN BLANC

Cheverny, Domaine de Salvard  
Ou  
Château Haute Fontrousse  
Ou  
Bourgogne Aligoté

### VIN ROUGE

Château Lyonnat  
Ou  
Beaujolais Village, Domaine du Chêne  
Ou  
Saint Nicolas de Bourgeuil

(Exemples de vins à titre indicatif)

Le forfait est prévu du début à la fin du repas, le supplément par rapport au forfait sera facturé à la bouteille.

Boissons soirée non comprises

---

Tarif valable pour réception jusqu'au 30/12/2023

Tarifs susceptibles de modification selon TVA et cours des produits.



## *Pour les Enfants*

Menu pour les enfants de - 12 ans

16.00€/pers.

Quiche  
Ou  
Assiette de Cochonnailles  
\*\*\*

Suprême de Volaille  
Ou  
Steak

(Purée – Légumes ou Frites)

\*\*\*

Glace

Formule Plat + Dessert 12.00 euros

## *L'Hebergement*



### *Au Chateau*

Chambre confort	160€/chambre
Chambre charme	180€/chambre
Chambre privilège	220€/chambre

### *Les Pavillons du Chateau*

Le Pavillon des Jardins (2 chambres)	280€/pavillon
Le Pavillon de la Prairie (1 chambre)	160€/pavillon
La Longère (2 chambres doubles et une chambre single)	450€/pavillon
Remise : ~20% pour séjour de 2 nuits (vendredi et Samedi)	



## *Forfait Privatisation Chateau et ses Chambres*

22 chambres et 3 Pavillons	5 000 €
----------------------------	---------

Mise à disposition des chambres à partir de 16 heures.  
Les chambres doivent être libérées impérativement pour 11 heures.  
**(Passé ce délai, toute chambre non rendue sera facturée de nouveau)**

## *Le Petit-Déjeuner*



## *Petit-déjeuner Buffet*

Servi de 8h30 à 10h30

16€/pers.

12€ par enfant - 12 ans

## *Brunch*

Servi de 10h30 à 14h

(Boissons chaudes – softs compris - Vins non compris)

35€/pers.

## *Nous vous proposons*

Cérémonie dans le parc (Mise en place des chaises de jardin – fauteuils des mariés et table de cérémonie)	300.00 euros
Mise en place de la décoration sur les tables (Décoration fournie par vos soins)	200.00 euros
Ecran + Vidéo Projecteur	100.00 euros
Mise à disposition du Candy Bar	100.00 euros
Forfait Bonbons	8.00 euros par enfant
Mise à disposition Chandelier 1 branche (Quantité 10)- Bougies non fournies	10.00 euros le chandelier
Mise à disposition Chandelier 3 branches (Quantité 3)- Bougies non fournies	10.00 euros le chandelier
Mise à disposition Arche en bois (non fleurie) Arche fleurie sur devis	100.00 euros
Mise à disposition Chevalet en Bois	100.00 euros



## Conditions Particulières

### Service

Service compris jusque 4h du matin.  
100 euros TTC par heure supplémentaire.  
(Tenant compte du débarrassage matériel DJ)

### Décoration

Les confettis, serpentins, ballons avec confettis, boas plumes, pétards... sont interdits dans la salle de réception et dans l'enceinte du Château.

Il est interdit de coller sur les murs des décorations (Scotch – pâte à fixe...).

Le lâcher de Lanternes est interdit sur le site.

Merci de ne pas mettre à disposition des enfants des feutres.

Le feu d'Artifice est possible sur autorisation de la Mairie de Recques sur Hem.  
Une demande doit être faite et un justificatif d'autorisation devra nous être fourni.

Supplément de 500.00 euros si ces conditions ne sont pas respectées.  
Nous vous remercions de votre compréhension.

### Restauration

Le contenu des menus et des cocktails sont sujets à modification.  
Le nombre définitif de convives devra être arrêté 1 mois avant la date de réception.

Le plat principal sera servi pour 22h30 au plus tard.  
Un supplément sera demandé pour le personnel au cas où cet horaire n'est pas respecté ;

Une majoration de 50% sera établi pour tout repas le jour même de la réception (à raison de 2 repas maximum).

## *Modification du nombre de convives*

Plus de 30 jours avant la réception	Aucun frais
Moins de 15 jours avant la réception	50% du forfait par pers.
Moins de 8 jours avant la réception	100% du forfait par pers.

## *Hébergement*

Le nombre de chambres devra être arrêté 30 jours avant la date de réception.

Plus de 90 jours avant la réception	Aucun frais
Moins de 1 mois avant la réception	50% du forfait par pers.
Moins de 15 jours avant la réception	100% du forfait par pers.





# Conditions Générales de Vente

*Toute réservation devra être confirmée par écrit et signé.*

Un versement d'arrhes d'un montant de 30% du montant total du devis vous sera demandé à la réservation. Celui-ci garantira votre réservation.

Un deuxième versement d'arrhes d'un montant de 50% du montant total du devis vous sera demandé 3 mois avant la date de réception.

Le solde se fera à réception de facture.

*En cas d'annulation de la prestation :*

Plus de 180 jours avant la date de réception  
30% du dernier devis établi

De 90 à 180 jours avant la date de réception  
50% du dernier devis établi

Moins de 90 jours avant la date de réception  
100% du dernier devis établi

« Bon pour Accord »

Date et Signature

Nom Prénom :

Adresse Postale :

Téléphone Mobile :

Adresse Mail :