



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS



Brochure Mariage



Pour rendre ce moment inoubliable...



26790 – Rohegude

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderohegude.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

Hébergement

De véritables chambres de château au mobilier d'époque ou aux couleurs actuelles.

*Le Château de Rochemade dispose de 25 chambres **divinement meublées**, dont trois Junior Suite et une Suite Familiale.*

Elles sont toutes équipées de climatisation individuelle, baignoire, sèche cheveux, télévision avec écran plat et chaînes internationales numériques, mini bar et lit à Baldaquin.

A l'occasion de votre mariage, nous proposons une privatisation de l'établissement incluant les 25 chambres, les deux Cours Intérieures, la Salle de Réception et le parc. En revanche, pour des raisons de sécurité, l'accès à la piscine est interdit.

Octobre à Mars : Tarification sur demande

Avril, Mai, Juin, Septembre : 10 000 €

Juillet, Août : 15 000 €

Merci de bien vouloir noter que le montant de la privatisation pourrait être supérieur aux tarifs annoncés pour un nombre de convives inférieur à 70.

Sur demande, le lit « Bébé » est facturé 20 euros, et le lit supplémentaire 50 euros.

**Les chambres sont disponibles à partir de 15 heures.
et doivent être libérées avant 11h00 le jour de votre départ.**



RELAIS &
CHÂTEAUX

26790 – Rochemade

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderochemade.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

Cocktail / Apéritif

R Notre Château

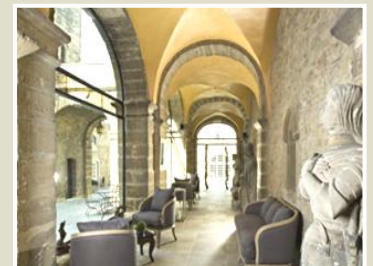
Pour un cocktail extraordinaire, nous vous proposons plusieurs lieux d'exception

Notre parc de 10 hectares, au milieu des biches et des daims qui gambadent en liberté



La cour du Château, où se dresse un magnifique donjon du XIème siècle

**Les salons du Château : Salon Cheminée, Bar, Cloître et salon Musique
(Capacité des salons : 180 personnes)**



26790 – RocheGude

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderocheGude.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

R *Nos formules apéritives*

Nous vous proposons deux formules :

1. Formule « Canapés et Feuilletés »

Au Tarif de 20€ par personne incluant 5 pièces par personne à choisir entre :

- *Croûtons au fromage*
- *Toasts au saumon*
- *Toast de Foie Gras à la Fleur de sel*
- *Croûtons au magret de canard*
- *Tartines de pintade aux olives de Nyons*
- *Melon et jambon cru*
- *Brochette de crevette et abricot*
- *Petits gris de Provence et pieds de cochon en beignet*
- *Tartelettes à la tomate et au basilic*
- *Nems à base de poisson*
- *Nems à base de viande*
- *Tartelette d'encornet à la provençale*
- *Toast au Roquefort et cerneaux de noix*
- *Lard fumé et pruneau*
- *Tartine de Chèvre frais à la tomate confite*
- *Mini croque-monsieur*
- *Olives de Nyons*

Boissons non alcoolisées (eaux minérales, sodas et jus de fruits)
2,50 € par pièce supplémentaire



26790 – Rohegude

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderohegude.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

2. Formule « Buffet Thématique »

Au Tarif de 30€ par personne incluant 12 pièces par personne, formule au choix:

« La Provence » :

- *Poivron confit aux anchois*
- *Thon mariné à la tapenade et caviar d'aubergine*
- *Caillettes de la Drome Provençale à l'épinard*
- *Gaspacho*
- *Olives de Nyons*

« Le Sud-ouest » :

- *Toast de Foie Gras à la Fleur de sel*
- *Croûtons au magret de canard*
- *Jambon cru entier*

« Les Iles » :

- *Plancha : Mini brochettes de crevette et abricot*
- *Plancha : Mini brochettes de porc sauce aigre-douce*
- *Nem de tourteau à l'ananas*
- *Poisson cru au lait de noix de coco*

Boissons non alcoolisées (eaux minérales, sodas et jus de fruits).



26790 – Rochemadeiron

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderochemadeiron.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

Notre Sélection de boissons apéritives

Cave du Château ou Cocktail Maison

1- Champagne :

- La bouteille de champagne **Raoul Collet** est au prix de 50 euros.
- La bouteille de champagne **Moët & Chandon** est au prix de 60 euros
- La bouteille de champagne **Laurent Perrier** est au prix de 75 euros
- La bouteille de champagne **Veuve Clicquot** est au prix de 60 euros

Il est possible de nous signaler un maximum à ne pas dépasser.

2- Autres Alcools :

- La bouteille de **Vin Blanc, Sélection du Château** est à partir de 25 euros
- La bouteille de **Vin Rosé, Sélection du Château** est à partir de 25 euros
- La bouteille de **Vin Rouge, Sélection du Château** est à partir de 25 euros
- La bouteille de **Martini, Pastis, Porto** sont au prix de 30 euros chacune
- La bouteille de **Whisky, Gin, Vodka** sont au prix de 50 euros chacune

Location de pompe à bière avec fût (sur demande).

3- Cocktails Maison / Punch / Sangria:

- **Marquise à 10€ par adulte:** Champagne + liqueur de Mandarine + Sirop d'Orgeat
- **Marquis à 10€ par adulte:** Champagne + Gin + Curaçao
- **Punch des Iles à 6€ par adulte :** Rhum Blanc + Sucre de canne + Jus de Ciron Vert + Jus d'Orange + Jus d'Ananas + Jus de Mangue
- **Sangria Espagnole à 6€ par adulte :** Vin rouge + épices + fruits + sucre

Boissons alcoolisées apportées par vos soins :

Vous pouvez apporter vos bouteilles d'alcool moyennant un « droit de bouchon »

- **Champagne :** 15 euros pour le « droit de bouchon »
- **Vin rouge, rosé ou blanc :** 12 euros pour le « droit de bouchon »
- **Pastis, Martini, Porto, ... :** 20 euros pour le « droit de bouchon »
- **Whisky, Gin, Vodka, Tequila, ... :** 20 euros pour le « droit de bouchon »
- **Fût de bière :** 30 euros pour le « droit de bouchon »



26790 – Rochemede

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderochemede.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

R *Votre dîner Gastronomique*

Pour un dîner de mariage inoubliable, nous vous proposons notre salle de restaurant située au pied du château et sa terrasse provençale.

La salle du Restaurant aux couleurs élégantes et feutrées où se rencontrent élégance et histoire



Capacité de la salle : 100 personnes assises ; Possibilité d'augmenter la capacité de 70 couverts sur la terrasse du restaurant et de 45 couverts dans deux autres salles (location de matériel nécessaire tel que tente extérieure à vos frais).



26790 – Rohegude

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderohegude.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

R Nos formules dinatoires

Formule « Classique » : 4 plats

MISE EN BOUCHE

Entrée

(Froide ou chaude)

Plat

(Viande ou poisson)

Fromage

Dessert

(A l'assiette ou buffet de desserts)

Café et Mignardises

TARIF : 70€ par personne

(Supplément de 5€ pour un granité ou pré-dessert)

Formule « Dégustation » : 5 plats

Entrée (Froide ou chaude)

Poisson

Granité

Viande

Fromage

Dessert

(A l'assiette ou buffet de desserts)

Café et Mignardises

TARIF : 80€ par personne

(Supplément de 5€ pour une « Mise en Bouche » ou pré-dessert)



RELAIS &
CHATEAUX

26790 – Rochemadeiron

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderochemadeiron.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

Formule « Moderne » 3 plats

Buffet d'entrées

Plat (Viande ou poisson)

Fromage

Dessert

(A l'assiette ou buffet de desserts)

Café et Mignardises

Le buffet d'entrées

Est servi à la suite de l'apéritif

TARIF : 75 euros par personne.

(Supplément de 5€ pour

Une « Mise en Bouche »)



26790 – Rochemadeiron

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderochemadeiron.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

R *Notre Menu Enfant*

Menu Enfant

*Ravioles de Royan
Ou Rosace de melon*

*Suprême de Pintadeau Drômois
Jardinière de légumes*

Dessert

TARIF du Menu Enfant :
20 euros par enfant.



26790 – Rochemadeiron

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderochemadeiron.com

Fax : 04.75.04.89.87

R Le menu de dîner élaboré par notre Chef de Cuisine

1. Propositions de Mises en Bouche et Entrées

Mises en Bouches

Gaspacho provençal et son crémeux au Parmesan

Ou

*Terrine de foie gras de canard mi-cuit
panée au pain d'épices*

Ou

*Filet de rouget en escabèche,
Salade chinoise au tourteau*

Ou

Soupe de Melon et ses copeaux de jambon cru

Ou

Mousse de légumes de saison

Ou

Raviole de Royan au foie gras et pomme verte

Entrées A l'assiette

Fleurs de courgette farcies et langoustines rôties

Ou

*Filet de rouget cuit sur la peau aux olives de Nyons et
Tapenade*

Ou

Terrine de foie gras de canard mi-cuit aux figues

Ou

Croustillant de Loup à la Tapenade et tomate confite

Ou

*Filet de loup « mi-fumé » à la crème de lentille et lard
croustillant*

Ou

Médailon de lotte au basilic

Ou

*Lasagne de homard au citron, salade de tourteau,
vinaigrette mangue*

Ou

Croustillant d'agneau à la Menthe





A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

Entrées dinatoires, 8 canapés au choix

- *Toast de saumon fumé par nos soins,*
- *Toast de foie gras à la fleur de sel,*
- *Noisette de thon mariné à la tapenade et caviar d'aubergines,*
- *Gaspacho,*
- *Anchoyade + Fromage blanc aux herbes : légumes frais,*
- *Brochette de gambas et d'abricot au sésame,*
- *Feuilleté aux escargots,*
- *Beignet d'escargots et Pied de cochon,*
- *Brochette de melon et magret de canard séché,*
- *Soupe de Melon à la menthe,*
- *Rouelle de saumon confit et rillettes de poisson,*
- *Tartare de poisson au lait de coco et citron vert,*
- *Caillette provençale,*
- *Tourte de volaille,*
- *Rouelle de magret de canard fumé et foie gras,*
- *Rouelle de jambon au Roquefort,*
- *Mini croque-monsieur,*
- *Huître nature,*
- *Tomate farcie au fromage.*

Granités

*Granité « à la Farigoulette »
Sorbet au thym et huile d'olives*

Ou

*Granité « Normand »
Sorbet au citron vert et Calvados*

Ou

*Granité « Royal »
Sorbet au pamplemousse et Champagne*



26790 – Rohegude

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderohegude.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

2. Propositions de Plats chauds

Les Viandes

*Pigeon de la Lance en Croûte farci au chou ou
figue ou champignon, et au Foie Gras*

Ou

*Noisettes d'agneau en croûte au lard fumé ou
aux herbes fraîches*

Ou

*Filet de taureau rôti à la réduction de Tricastin ou
sauce estragon*

Ou

*Filet Mignon de veau au « lait vanillé » ou à
l'émulsion de persil*

Ou

Rouelles de filet de canette croustillantes à la figue

Ou

Filet de canard rôti au miel et romarin

Les Poissons

*Croustillant de Loup à la
Tapenade et tomate confite*

Ou

*Filet de rouget cuit sur la peau
aux olives de Nyons et Tapenade*

Ou

Pavé de cabillaud gratiné au parmesan

Ou

Boulangère de lotte au jus de « Bouillabaisse »

Tous nos plats sont accompagnés de trois garnitures de saison.

Possibilité de plats sous forme de buffet sur proposition de notre Chef de Cuisine.



26790 – Rochemadeiron

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderochemadeiron.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

3. Propositions de fromages

Les Fromages

*Saint Marcellin à la compotée de figues ou
tapenade ou confiture d'oignons*

Ou

Assortiment de fromages

Ou

Chèvre au basilic ou à la tapenade, tomate confite

Ou

Picodon chaud au lard et à la tapenade

4. Propositions de desserts à l'assiette ou sous forme de buffet

Les Desserts

Gâteau des Mariés :

2 variétés d'entremets au choix :

*« Chocolat framboise », «Chocolat praliné », « Abricot pistage », « Banane amandine »,
« Pêche de vigne à l'amande », « Praline croustillant », « Fruits rouges », « Chocolat blanc »,
« Figue », « Verveine amande », « Tropézienne nature », « Tropézienne aux framboises »...*

ET

Pyramide de glaces et sorbets :

3 variétés de sorbet ou/et glace au choix :

*Fruits rouges, Vanille, Citron, Fraise, Melon, Abricot, Romarin, Ananas, Cerise, Chocolat noir,
Chocolat blanc, Pamplemousse, Fraise des bois, Coco, ou Mangue...*



RELAIS &
CHATEAUX

26790 – RocheGude

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderocheGude.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

5. Café et Mignardises

Café et mignardises

*3 variétés de mignardises au choix :
Macaron, tartelette aux fruits, tropézienne, chou au caramel,
brownie aux pignons, éclair au chocolat, ou éclair au café...*

6. La Cave du Château

Pour accompagner votre dîner de mariage, nous vous proposons notre sélection de boissons alcoolisées :

Notre sélection de Champagnes :

- *La bouteille de champagne **Raoul Collet** est au prix de 50 euros.*
- *La bouteille de champagne **Moët & Chandon** est au prix de 60 euros*
- *La bouteille de champagne **Laurent Perrier** est au prix de 75 euros*
- *La bouteille de champagne **Veuve Clicquot** est au prix de 60 euros*

Il est possible de prédéfinir un maximum à ne pas dépasser

Notre sélection de Vins Blancs :

- *La bouteille de Cairanne à partir de 30 euros*
- *La bouteille Sélection du Château Blanc au tarif de 25 euros*
- *La bouteille des Côtes du Tricastin à partir de 20 euros*
- *La bouteille de Châteauneuf-du-Pape à partir de 50 euros*

Notre sélection de Vins Rosés :

- *La bouteille Sélection du Château Rosé au tarif de 25 euros.*



26790 – Rochemede

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderochemede.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

Notre sélection de Vins Rouges :

- La bouteille des Côtes du Tricastin à partir de 25 euros
- La bouteille Sélection du Château Rouge au tarif de 25 euros
- La bouteille de Cairanne à partir de 35 euros
- La bouteille de Gigondas à partir de 40 euros
- La bouteille de Châteauneuf-du-Pape à partir de 50 euros.

Boissons alcoolisées apportées par vos soins

*Vous pouvez apporter vos bouteilles d'alcool moyennant un « **droit de bouchon** »,*

- **Champagne** : 15 euros de « droit de bouchon »
- **Vin rouge, rosé ou blanc** : 12 euros de « droit de bouchon »

Eaux minérales (plates et gazeuses)

Les eaux minérales sont facturées au nombre de bouteilles ouvertes. Il est possible de prédéfinir un maximum à ne pas dépasser. Nous vous rappelons que toute bouteille ouverte sera automatiquement facturée.

Eaux Plates

- *La bouteille de Vittel est au prix de 5 euros*
- *La bouteille d'Evian est au prix de 5 euros*

Eau Gazeuses

- *La bouteille de Vals est au prix de 5 euros.*
- *La bouteille de Badoit est au prix de 5 euros.*
- *La bouteille de San Pellegrino est au prix de 6 euros.*
- *La bouteille de Châteldon est au prix de 7 euros.*



26790 – RocheGude

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderochegude.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

La Soirée

*La soirée a lieu dans la salle de restaurant du Château. Durant cette dernière, **une animation peut-être organisée (à votre charge)**. Nous pouvons vous recommander une sono et/ou un orchestre. L'heure de fin est fixée à 4 heures du matin sans supplément de tarif. En revanche, il n'est pas permis de danser sur la terrasse du restaurant.*

*Nous vous proposons également **4 types de forfaits Open-Bar***

Open-Bar Alcool

**Sans nourriture :
29 euros par personne**

- Champagne, Gin, Whisky, Armagnac, ...
- Sodas, jus de fruits
- Eaux minérales

Open-Bar avec ou sans Alcool

**Sans nourriture :
8 euros par personne**

- Sodas, jus de fruits
- Eaux minérales

**Avec nourriture salée ou sucrée :
35 euros par personne**

- Champagne, Gin, Whisky, Armagnac...
- Sodas, jus d'orange
- Eaux minérales
- Tropézienne et Tartelette aux fruits
- Croque-Monsieur et sandwich au crudité-poulet

**Avec nourriture salée ou sucrée :
17 euros par personne**

- Sodas, jus de fruits
- Eaux minérales
- Tropézienne et Tartelette aux fruits
- Croque-Monsieur et sandwich au crudité-poulet

L'Open-Bar se situe dans la salle de restaurant, et est ouvert tout au long de la soirée.



26790 – Rochemadeiron

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderochemadeiron.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS

R *Le lendemain matin*

Brunch 45€ par personne

*Jus d'orange et de pamplemousse
Eaux minérales
Sodas
Café, thé, chocolat
Pain
Salade de fruits
Saucisse
Œufs brouillés
Brochette de viande et/ou poisson
Charcuterie
Salades variées
Plateau de fromages
Melon de Cavaillon
Mini cake aux olives
Tartelette aux fruits
Fondant au chocolat et pignons de pin
Mignardises*

Vin blanc et rouge de la cave de Rochemede.

Le brunch est servi dans notre restaurant le dimanche matin à partir de 10h00 jusqu'à 14h00



26790 – Rochemede

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderochemede.com

Fax : 04.75.04.89.87



A7 - 5 MINUTES SORTIE BOLLENE N°19 - DIRECTION CARPENTRAS



Détails techniques et organisation

HORAIRES : L'heure limite de fin de soirée est fixée à 4 heures du matin maximum.

DEGUSTATIONS DE PLATS : il est possible de procéder à une dégustation de plats ; le menu composé d'une mise en bouche, d'une entrée, d'un plat, d'un fromage et d'un dessert sera facturé 45 € boissons comprises. Afin que les plats correspondent au mieux à la saison pendant laquelle aura lieu le mariage, il est recommandé de faire une dégustation de deux mois précédent le mariage.

Ce menu dégustation est limité à un maximum de 4 personnes

VAISSELLE et NAPPAGE : Nous mettons à votre disposition la vaisselle ainsi que le nappage de notre restaurant. Vous serez libres de louer à vos frais une gamme qui vous corresponde davantage.

Pour des raisons de sécurité, aucun repas ne peut être pris autour de la piscine. Seule la terrasse située en contrebas sera accessible.

Conditions de réservation

- Conditions de paiement :

- **Un acompte correspondant à 50% du montant de la privatisation est demandé au moment de la réservation.**
- **Un échelonnage des versements d'arrhes sera proposé de manière à atteindre 75% du montant total de la prestation contractée à 15 jours avant la date d'arrivée)**
- **Le solde est à régler sur place au moment de votre départ.**

- Conditions d'annulation :

- **Annulation plus de 9 mois avant la date du mariage : l'acompte versé au moment de la réservation sera rendu par l'Hôtel dans son intégralité.**
- **Annulation moins de 9 mois avant la date du mariage : l'acompte versé au moment de la réservation sera conservé par l'Hôtel dans son intégralité.**



26790 – Rochemadeiron

Tél. : 04.75.97.21.17

Email : commercial@chateauderochemadeiron.com

Fax : 04.75.04.89.87