BROCHURE GROUPES & SEMINAIRES

VOTRE EVENEMENT AU PIED DU MONT VENTOUX

LE CHATEAU DE MAZAN

D’avril à fin octobre, au cœur du Vaucluse, à proximité des plus belles villes de la région, le Château de Mazan émerveille et fascine les visiteurs depuis le XVIIIe siècle. Devenu un hôtel de luxe au pied du Mont Ventoux, le Château de Mazan propose 31 chambres et suites à l'atmosphère singulière, où l’authenticité et le charme d’antan se mêlent au moderne et au contemporain. Vivez la vie de château lors de votre escapade en famille, entre amis ou en couple.

Embarquez pour une expérience unique dans cette demeure historique à Mazan et profitez de nombreux services : piscine extérieure, jardin surprenant, service attentionné et personnalisé, bibliothèque, salons reposants, deux restaurants La Cour du Château - cuisine de bistrot et tant d'autres choses à découvrir par vous-même...

Le Château de Mazan est une invitation au repos, à la découverte et à la gourmandise.

POUR VENIR…

En voiture
30 min d’Avignon, 1h30 min de Marseille, 2h20 min de Lyon

Depuis les gares SNCF :
10 min de Carpentras, 30 min (39 kms) d’Avignon TGV, 30 min

Depuis les aéroports :
Aéroport d’Avignon à 32 km, vols depuis Paris / Aéroport de Marseille à 102 km, vols internationaux / Aéroport Nîmes à 80 km, vols depuis Londres et Paris / Aéroport de Nice à 260 km, vols internationaux.

L'HEBERGEMENT

DESCRIPTIF

- 31 chambres et suites
- Vue sur le Village ou le Jardin
- Produit d'accueil Compagnie de Provence
- Mini Bar, Plateau de courtoisie & Coffre-fort
- Wifi gratuit
- Bouteille d'eau minérale à l'arrivée
- Climatisation

QUELQUES COMPLEMENTS SUR PLACE

- Parking sécurisé et payant (sur réservation)
- Piscine extérieure
- Service de conciergerie
- La Cour du Château : cuisine de bistrot

- Boulodrome
- Bibliothèque au 500 ouvrages

Rénovation totale de l'établissement à l'hiver 2019-2020

LA RESTAURATION

Au Château de Mazan, une expérience pour vos papilles vous est proposée : La Cour du Château.

Nous nous faisons un devoir de mettre en avant les richesses du terroir local. Aussi nous nous sommes accordés un maximum de 100 kilomètres autour du Château de Mazan pour notre approvisionnement.

En intérieur ou en extérieur, au petit déjeuner ou au dîner, pour l'apéritif ou le déjeuner, vous ferez voyager vos papilles en Provence, en profitant de saveurs authentiques, issues de productions locales où le savoir-faire se transmet de génération en génération. Pour votre confort, nous disposons d'un Room Service, apprenez-en plus sur notre établissement de charme à Mazan, en contactant la réception.

INFORMATIONS PRATIQUES

Petit déjeuner

- Servi sous forme de buffet
- Horaires : de 7h à 10h30

La Cour du Chateau

- Ouvert du Mardi soir au Dimanche soir*
- Horaires : de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00
- De 34€ à 44€

*sujet à modification selon saison

LE FORFAIT
JOURNEE D'ETUDE

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

Mise à disposition d'une salle de réunion
Matériel de conférence
Pauses gourmandes avec café, thé, jus de fruits, viennoiseries le matin et pâtisseries l'après midi
Déjeuner servi à la Cour du Château : Menu 3 plats avec vin

Prix TTC par personne : 65€

LES PETITS PLUS

Pause permanente : +10€ par personne
Forfaits vin :

- Intemporels – Domaine Aymard 16€ par personne
- Terrasses – Château Pesquié 20€ par personne

Forfait eau : eaux minérales plates et gazeuses, café 8€ par personne

MENUS DU FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

Entrées

Salade sucrine, copeaux tomme de brebis, jambon de pays.
Terrine de poisson, sauce gribiche, pickles de légumes
Fine tartelette de polenta et légumes de saisons

Plats

Aile de raie pochée, pomme vapeur, sauce grenobloise
Suprême de volaille, fondue de poireaux, sauce chasseur
Tarte de légumes cru cuits en fonction de la saison

Desserts

Tartelette citron, sorbet
Fondant chocolat, glace vanille
Salade de fruits de saison

Choix de menu unique pour l'ensemble des participants
Sur demande, possibilité d'ajouter le fromage au menu (supplément 6€ par personne), possibilité de repas sous forme de buffet ou finger food

RECEPTIONS ET AUTRES EVENEMENTS

LES APERITIFS

APERITIF SANS ALCOOL

Jus de fruit, sodas, eaux minérales
Mélanges salés

Prix TTC par personne : 10€

APERITIF PROVENÇAL

Pastis, Whisky, Gin, vin blanc et rosé
Jus de fruit, sodas, eaux minérales
Mélanges salés, tapenade, 2 feuilletées
ou verrines par personne

Prix TTC par personne : 18€

APERITIF SUPERIEUR

Champagne, Pastis, Whisky, Gin, Vin
blanc et rosé, Martini
Jus de fruit, sodas, eaux minérales
Mélanges salés, tapenade, 2 feuilletées
ou verrines par personne

Prix TTC par personne : 21€

RECEPTIONS ET AUTRES EVENEMENTS

LES CANAPES

Prix unique de 3€ par pièce. Choix unique pour l'ensemble des convives.

CANAPES CHAUDS

- Gaspacho, mini club sandwich (poulet ou truite fumée)
- Tartare de maigre aux agrume
- Croustade de foie gras au chutney du moment
- Blinis à la truite fumée et crème au citron
- Panisse au jambon de pays
- Brochette melon/jambon
- Mousse de fromage de chèvre frais à la figue

CANAPES FROIDS

- Velouté de saison
- Brandade croustillante
- Croustillant pied de cochon et foie gras
- Vérine de risotto
- Croque-monsieur
- Samoussa poire/noix/ fourme des dentelles
- Tempura de légume
- Cannelé chorizo cake aux olives
- Mini brochette poulet miel/soja/citron vert
- Cromesquis d'escargot au beurre d'ail

CANAPES SUCRES

- Tartelette aux fruits
- Soupe de fruits rouge
- Riz au lait à la lavande
- Panacotta de saison
- Brownie chocolat et noix
- Mini brochette de fruits
- Mini entremets chocolat
- Tartelette citron meringué
- Salade de fruits
- Mini tatin de pomme

RECEPTIONS ET AUTRES EVENEMENTS

LA COUR DU CHATEAU

A l'ombre des muriers platanes ou dans l'un de nos salons si le temps venait à se gâter, dégustez une cuisine de bistrot respectant le terroir du Vaucluse. Laissez-vous gagner par un moment hors du temps empreint de gourmandise, et profitez du savoir-faire de nos Equipes de salle et cuisine.

- Truite de l'Isle sur la Sorgue mi-cuite, fumée au bois d'oliver, texture de betterave et condiment acidulé à la sauge
- Salade de petit épeautre de Sault aux asperges vertes et olives de Nyons, oeuf parfait, écume de lait de chèvre infusé au foin
- Fricassé d'escargots du Mont Ventoux, pulpe de chou-fleur gratiné, crème d'ail, coulis et cake éponge au persil

- Merlu de ligne poché, poulpe snacké, jus d'arrêtes perlées, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et citron, fèves et olives sautées
- Pavé de maigre rôti, huître de Camargue pochée, daïkon et asperges blanches au beurre d'algues, émulsion iodée
- Carré et pied de cochon de Monteux, crémeux d'artichaut camus, poivrades barigoule, croustillant au foie gras, jus corsé
- Magret de canard poêlé, variation autour de la carotte, polenta soufflée à la marjolaine

- Assiettes de fromages supplément 6€
- Pavlova aux fraises de Carpentras marinées au basilic et à l'huile d'olive maturée, crème légère à la réglisse, sorbet citron vert-basilic
- Entremet royal chocolat noir à la fève de tonka, croustillant à l'épeautre, crumble et glace cacao
- Riz de Camargue aérien façon riz au lait aux abricots secs et citronnelle, tuile aux éclats de lavande cristallisées, granité de muscat de Beaume de Venise
- Cheesecake citron-citron vert, sablé breton aux agrumes, caramel limoncello

Forfaits vins
- Intemporels – Domaine Aymard 16€ par personne
- Terrasses – Château Pesquié 20€ par personne

Midi hors Samedi et Dimanche : Menu 2 plats 34€, Menu 3 plats 44€

Weekend et Soirs : Menu 2 plats 34€, Menu 3 plats 44€

Carte de suggestions du jour à l'ardoise

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives

LE VRAI PLUS…

UNE EQUIPE PROFESSIONNELLE ET A VOTRE ECOUTE

Notre région est riche en activités et divertissements. Notre équipe se fera une joie de vous assister dans l'organisation de votre événement et de vous dénicher des activités hors du commun. Notre seule limite…votre imagination…

Quelques une de nos réalisations…

- Rallye ludique, culturel
- Dégustation de produits régionaux
- Chasse au trésor
- Olympiades ludiques et sportives
- Courses d'orientation
- Challenge d'œnologie
- Raid nature et aventure
- Régate en voilier
- Rallyes : voitures, gyropodes, karting

CONTACT

Raphaël Combet

Attaché Commercial

commercial@epcollection.fr

+33 (0) 6 40 82 58 47