

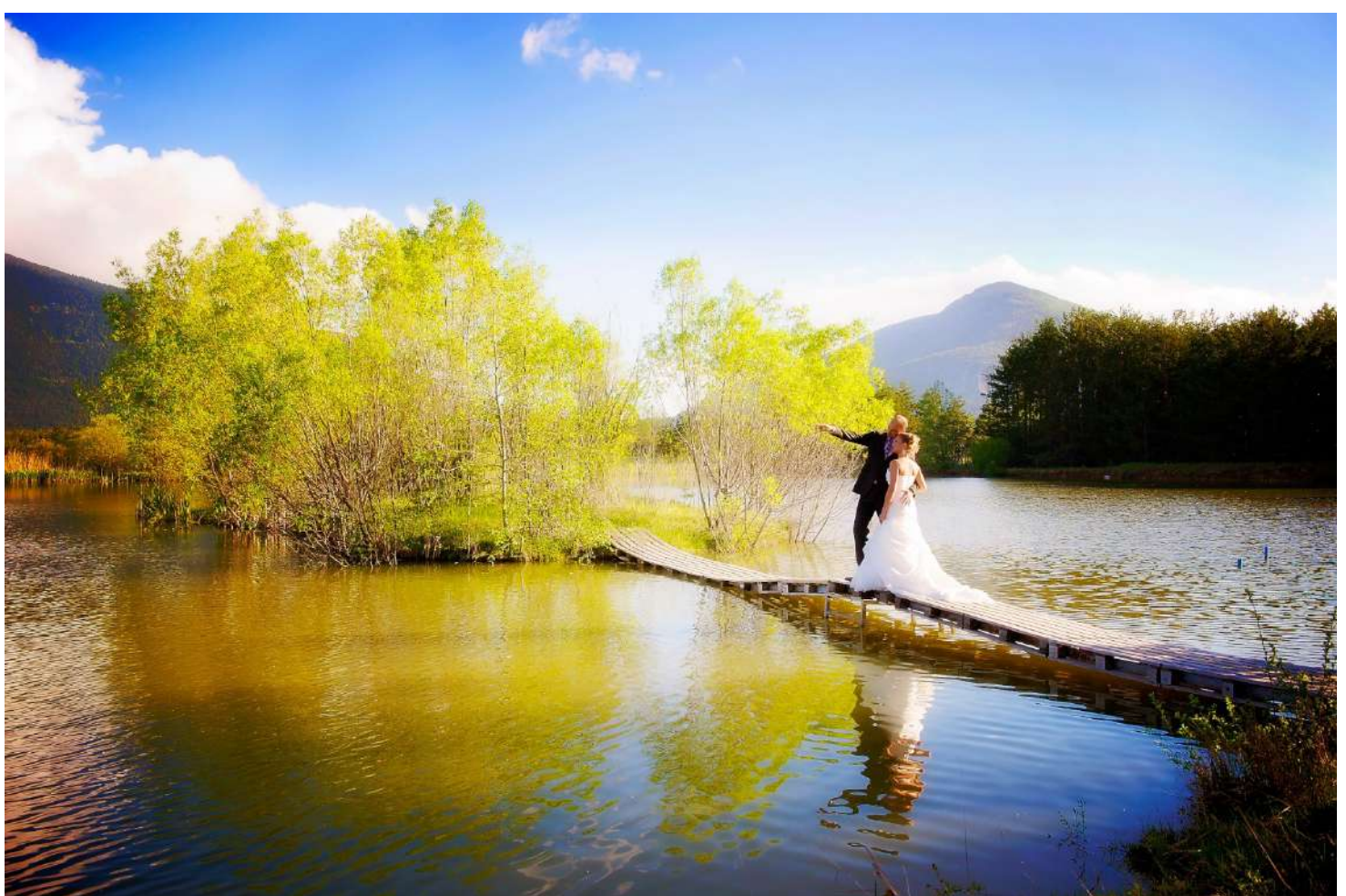
The background image is a faded photograph of a stone tower with a tiled roof, a stone bridge over a stream, and a wedding couple. The tower is on the left, the bridge is in the foreground, and the couple is standing on the bridge. The text is overlaid in a golden-yellow color.

Votre Mariage

au

Domaine

de Taulane



Entre la Côte d'Azur et les Gorges du Verdon, posé au cœur d'un domaine de 340 hectares, le Château de Taulane vous accueille dans un cadre enchanteur.

Élégante demeure du XVIII^e siècle, le Château de Taulane, restauré avec le souci de conserver l'authenticité des lieux, vous offrira le cadre inoubliable que vous recherchez pour votre mariage.

Pour que rien ne vienne perturber cet instant unique, la privatisation de l'hôtel et de notre salle de restaurant est obligatoire.

Exemple de Programme

Samedi

- 16h :** Arrivée des convives et installation
- 16h30 :** Cérémonie laïque
- 18h :** Photos
- 19h :** Cocktail
- 20h :** Dîner
- 23h :** Pièce Montée

Dimanche

- 11h :** Libération des chambres
- 11h à 13h :** Brunch

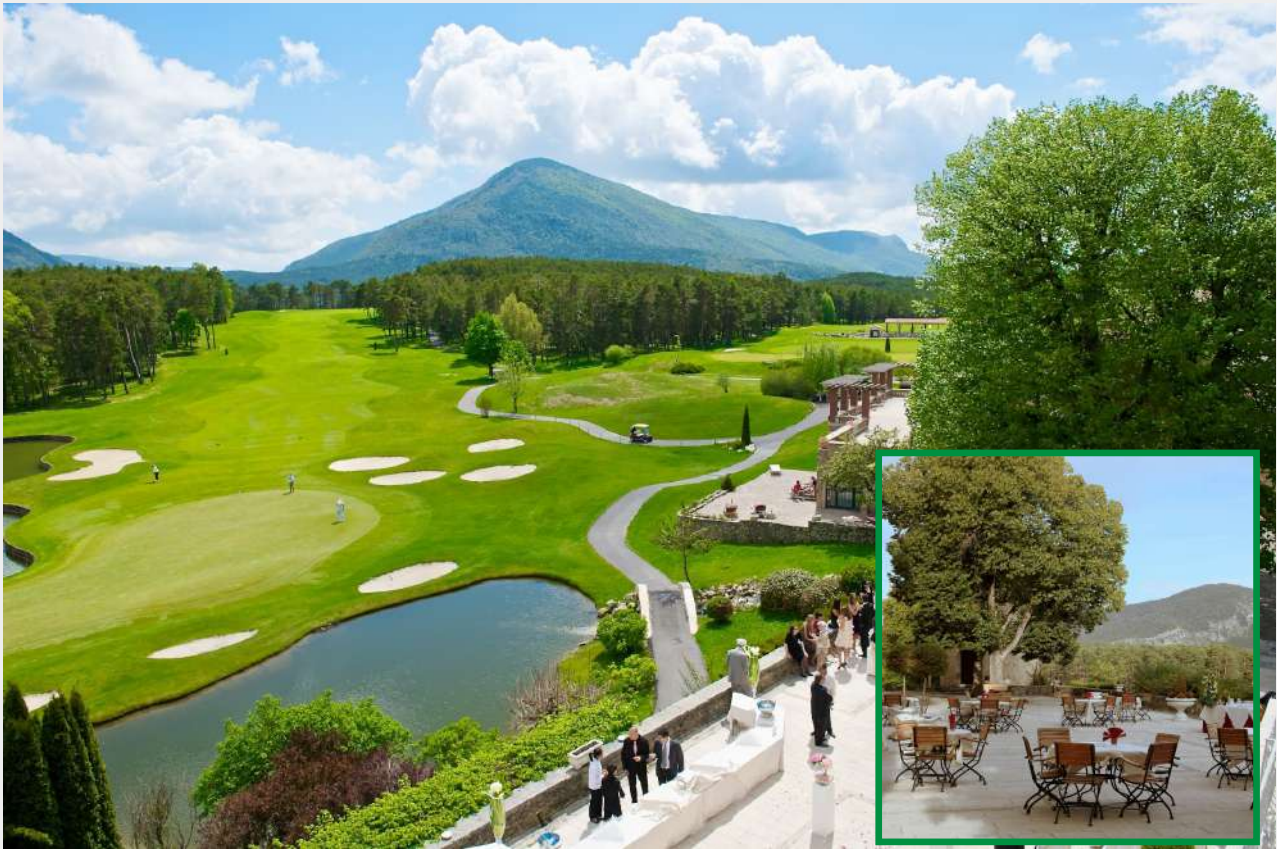
<h1>Sommaire</h1>	L'Hôtel	P3
	La Terrasse	P4
	Le Restaurant	P5
	L'espace bien être	P6
	Prestations culinaires	P 7 & 8
	Les tarifs	P 9 & 10
	Conditions générales de vente	P 11 & 12
	Plan d'accès	P 13

L' Hôtel

La privatisation de l'hôtel commence le samedi à 16h et se termine le Dimanche à 11h
Elle comprend la mise à disposition de nos 29 chambres afin d'accueillir
74 convives. Possibilité de louer 18 chambres de plus afin d'accueillir 118 convives.



La Terrasse



Le Cocktail se déroule sur la Terrasse du Château.
Devant cette splendide demeure, la plus majestueuse vue du Domaine.
La privatisation comprend notre mobilier en teck (tables et chaises)



Le Restaurant

Notre restaurant la « Marquise de Lisle » dispose de grandes baies vitrées offrant une vue à 180° sur le Golf, d'un espace de danse et d'une terrasse largement ouverte sur les fairways.

Une atmosphère chaleureuse et une aventure culinaire unique vous attend.

Cet espace peut accueillir 125 convives avec piste de danse
L'établissement se situant à 1000 mètres d'altitude, nous ne pouvons pas assurer un service en extérieur.

La privatisation commence le samedi à 12h et se termine à 14h le Dimanche.

Elle comprend: nos tables rondes de 8/10 personnes, nappes écru, chaises, vaisselle et personnel de salle jusqu'à 3h du matin (surcoût après cette heure, libération de la salle impérative à 5h du matin y compris le matériel d'animation).

Nous n'acceptons pas les traiteurs.



L'Espace Bien-Etre

Accès à notre Solarium, Piscine intérieure chauffée, Sauna, Hammam, Jacuzzi inclus dans le prix de la privatisation. Toutefois le lieu n'est pas privatisé.
Massages et soins en supplément sur rendez-vous



Prestations Culinaires

MENU 120€ par personne



Amuse-bouche



Saumon Gravelax en tartare, citron vert, œuf de saumon, pousses d'épinards, blinis.

Ou

Terrine de foie gras de canard, chutney à la framboise, pain aux épices



Filet de loup de méditerranée en croûte de courgette, beurre blanc au thym

Ou

Filet de bœuf Charolais en croûte à la Wellington, sauce Périgourdine



Pré dessert du Moment



Pièce montée et buffet de desserts

(1 verrine, 1 tartelette, 1 Brochette de fruits frais par personne)



MENU 155€ par personne



Amuse-bouche



Ravioli de Langoustine, bisque crémeuse aux oursins



Pavé de Loup de Mer en croûte, parfumé aux agrumes



Tournedos de filet de bœuf à la Rossini, foie gras et truffes



Pré dessert du Moment



Pièce montée et buffet de desserts

(1 verrine, 1 tartelette, 1 Brochette de fruits frais par personne)

Buffet de fromages du Haut Pays +27€ en supplément

Le Brunch

Thé, café, lait, chocolat, eau en carafe

jus de fruits (pamplemousse, orange, ananas)

Viennoiseries (pains au chocolat, croissants, pains, pancakes)

Saumon fumé

Thon mi-cuit froid

Taboulé maison

Œufs brouillés

Bacon

Pizza

Pizza végétarienne

Pissaladière

Ratatouille froide
au Safran



Salade Niçoise

Salade de melon

Salade tomates,
haricots verts,
feta, pois chiches

Salade tomates &
mozzarella (buffala)

Salade de Pennes
aux Olives,
sauce Caesar

Saumon entier cuit froid mayonnaise

Assortiment de Charcuterie de Montagne

Assortiment de viandes froides

Assortiment de Fromages

Buffet de desserts

(cheese-cakes, crêpes, Tartes et fruits de saison, salade de fruits frais)

Tarifs 2025/2026

Tous les prix sont entendus nets, taxes et service inclus.

PRIVATISATION		
De l'Hotel et de la salle de banquet pour la soirée de Noces	1 nuit Hotel + Salle de banquet	2 nuits Hotel + salle de banquet 1 seul soir
29 chambres 60 pers mini 74 pers max	9 500 €	17 000 €
47 chambres 118 personnes maximum	13 700 €	25 400 €
Caution (remboursée sous 15 jours après l'évènement si aucun dégât constaté)		3000 €
Taxe de séjour en supplément, par personne et par nuit		3.31€
LE COCKTAIL		
<u>OPEN BAR</u> : Soupe de champagne, Campari, Martini rouge et blanc, vin rouge, rosé, blanc, Minérales, Sodas, 3 toasts & 3 verrines par personne sélectionnés par notre Chef		60 € / h/ convive
Cocktail enfant 5 à 17 ans : Minérales, Sodas, 3 toasts & 3 verrines par personne		35 € / h/ convive
LE DINER		
Menu : 1 entrée, 1 plat, Pièce montée ou gâteau		120 € / convive
Menu : 1 entrée, 1 poisson, 1 viande, Pièce montée ou gâteau		155 € / convive
Menu enfant (5 à 11 ans) : Plat—Dessert		40 € / convive
Buffet de fromages		27 € / convive
<u>Encas durant la soirée</u> : Mini Bagel sésame au fromage blanc- ciboulette Mini croissant au Parme - Mini navette au thon et mayonnaise - Focaccia à la coppa - Pizza mozzarella et tomates - Mini burger - Mini croque monsieur		6 € pièce
Eaux minérales & café 1 café par pers, eau minérale à discrétion jusqu'au service du café		6 € / convive
Forfait Vins 1/2 bouteille de vin, l'eau minérale, le café par personne. (eau minérale à discrétion jusqu'au service du café)		22€ / convive
LA SOIREE		
<u>Open bar soirée dansante (3h)</u> : Champagne brut, Whisky, Gin, Vodka, bière, softs		130 € / convive
<u>Open bar à la bouteille ouverte:</u>		
Alcool 75 cl (soft inclus)		120€ / bout.ouverte
Champagne 75cl		85€ / bout.ouverte
Maître d'Hôtel <u>Heure supplémentaire après 03h du matin</u>		50 € / h / employé
Serveur <u>Heure supplémentaire après 03h du matin</u>		30 € / h / employé
LE BRUNCH du lendemain		80 € / convive 40€ /enfant 5-11 ans

Devis

Tous les prix sont entendus nets, taxes et service inclus.

Exemple de devis pour 60 convives 29 chambres, 1 nuit

<i>Date</i>	<i>Qte</i>	<i>Prestations</i>	<i>Prix</i>	<i>Total</i>
Samedi	1	Privatisation 29 chambres	9500 €	9500 €
	1	Cautiion	3 000,00 €	3 000,00 €
	60	Taxe de séjour	3.31 €	198.60 €
	60	Cocktail	60,00 €	3 600,00 €
	60	Diner : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert	120 €	7 200,00 €
	60	Forfait 1/2 bouteille vin, eaux minérales, café	22,00 €	1 320,00 €
Dimanche	60	Brunch	80,00 €	4 800,00 €
TOTAL				29 618,60 €
Arrhes à verser afin de confirmer (10%)				2961,86 €
Arrhes à verser 6 mois avant l'évènement (30%)				8 885,58 €
Arrhes à verser 3 mois avant l'évènement (30%)				8 885,58 €
Arrhes à verser 7 jours avant l'évènement (30%)				8 885,58 €
Solde restant dû à régler le jour du départ				0,00 €

Nous n'acceptons ni les traiteurs, ni les droits de bouchon

Conditions Générales

Dégustation : Possibilité de réaliser un repas « test », servi au restaurant, selon un choix fixé à l'avance et en accord avec les parties concernées. Il sera limité à : 2 entrées au choix, 2 plats chauds, & 2 desserts. Cette prestation est offerte pour les deux premiers couverts et payante pour le reste des convives,.

MISE A DISPOSITION DES CHAMBRES ET DES LOCAUX

La Privatisation de l'hôtel est obligatoire

Celle-ci commence à 16h le jour de l'arrivée et se termine à 11h le jour du départ.

Les chambres sont à la disposition du Client à partir de 16h. Avant cette heure, les chambres ne pourraient être attribuées, le cas échéant, qu'en fonction de leurs disponibilités.

L'heure de départ est fixée au plus tard à onze heures. Toute chambre libérée après onze heures (11h00) sera facturée au tarif en vigueur. Un départ tardif sera possible sur accord préalable.

Les animaux ne sont pas acceptés à l'hôtel.

La Privatisation du restaurant la Marquise de Lisle est obligatoire.

Celle-ci commence à 12h le jour de l'arrivée et se termine à 14h le jour du départ.

Dans le cadre de votre séjour, le dîner vous sera servi dans notre restaurant la « Marquise de Lisle » avec une terrasse largement ouverte sur les fairways des trous n°9 et 18.

L'établissement se situant à 1000 mètres d'altitude, nous ne pouvons assurer un service en extérieur.

Le restaurant peut accueillir 125 couverts maximum.

Nous n'acceptons pas les traiteurs

Le Client ne pourra apporter de l'extérieur aucune denrée alimentaire, d'autant plus si elle ne provient pas d'un professionnel, avec facture et traçabilité.

Les machines faisant de la fumée sont interdites dans la salle de restaurant, elles déclenchent l'alarme incendie.

Soirée dansante : s'entend jusqu'à 3h du matin, mais une extension jusqu'à 5h est envisageable.

Libération de la salle impérative à 5h du matin y compris le matériel d'animation.

Tarif heure supplémentaire à partir de 03h du matin. (Toute heure entamée est due)

Maître d'hôtel: 80€ / heure / par Maître d'Hôtel

Serveur: 60€ / heure / par Serveur

La mise à disposition des locaux aux fins d'installation et de démontage de tout matériel nécessaire à une manifestation ne sera possible respectivement qu'à partir de l'heure de la privatisation des dits locaux et devra être terminée pendant l'heure qui suit la fin de la privatisation. Le Client prévoindra préalablement le Domaine de Taulane de toutes livraisons de matériels.

Possibilité de stocker le matériel et décoration > 150€ par jour

TARIFS ET SERVICES

Tous nos prix s'entendent TTC au taux de TVA en vigueur au moment de la manifestation. Nos tarifs sont susceptibles d'être modifiés sans préavis. La réservation de votre événement sera confirmée au moment du versement d'arrhes. Nos forfaits sont indissociables, tout service complémentaire sera facturé sur la base du tarif en vigueur. Afin de garantir la cohérence de qualité du service, les prestations seront exclusivement fournies par nos soins, sauf autorisation préalable.

Conditions de règlement selon échéancier suivant:

10% >> 6 mois avant le jour de l'évènement

30% > 3 mois avant le jour de l'évènement

30% > 1 mois avant le jour de l'évènement

30% > 7 jours avant le jour de l'évènement

le solde à votre départ de notre hôtel .

Le Client s'acquittera du solde dû au Domaine de Taulane au moment du départ de l'hôtel.

Un numéro de carte de crédit devra obligatoirement être communiqué à au Domaine de Taulane en garantie du règlement du solde une fois la manifestation terminée.

Le prix facturé par le Domaine de Taulane au Client est celui dont il aura été convenu au Contrat, majoré le cas échéant du coût des prestations supplémentaires (blanchisserie, golf, soins au spa, etc.) non prévues initialement, des prestations modifiées à la demande du Client où encore d'une augmentation du nombre de participants présents.

A défaut d'instructions de facturation précises et écrites, l'ensemble des prestations donnera lieu à une facturation unique adressée au Client.

CONDITIONS D'ANNULATION

Toute annulation devra obligatoirement être faite par courrier électronique ou postal ou télécopie adressée par le Client à l'adresse et/ou numéro suivant :

Domaine de Taulane — Le Logis du Pin – D6085 — 83840 La Martre ou +33 (0) 4 93 60 33 23

L'annulation sera réputée effective à la date de réception par le Domaine de Taulane du courrier du Client.

PENALITES D'ANNULATION

Chambres

La totalité des arrhes versées sera conservé, sans possibilité de report sur un autre séjour/événement sauf accord écrit de la Direction.

L'annulation de tout ou partie de la réservation de chambres et autres locaux du Domaine de Taulane conclue à la signature du Contrat oblige le Client à s'acquitter de l'ensemble de la manifestation.

A défaut d'avoir procédé à une annulation par écrit, la non présentation du Client (no-show) ainsi que la réduction de la durée du séjour sera facturée sur la base d'un montant égal à la durée du séjour initialement prévue.

Tout séjour interrompu ou abrégé du fait du Client, pour quelque cause que ce soit, ne donnera lieu à aucun remboursement. En tout état de cause, les arrhes versées par le Client resteront acquises par le Domaine de Taulane.

Restauration

L'annulation de toute ou partie de la réservation de prestations de restauration conclue à la signature du Contrat oblige le Client à s'acquitter des pénalités suivantes,

- De la signature du Contrat jusqu'à trente jours avant la date d'arrivée du Client :
50% du nombre de couverts initialement réservé peut être annulé sans frais, toute prestation supplémentaire annulée sera facturée.
- Entre trente jours et cinq jours avant la date d'arrivée du Client :
25% du nombre de couverts restants peut être annulé sans frais, toute prestation supplémentaire annulée sera facturée.
- Entre cinq jours et la date d'arrivée du Client : Toute prestation annulée sera facturée

COORDINATION

Le Domaine de Taulane ne coordonne pas les intervenants extérieurs (fleuriste, photographe, musiciens, etc..)

Le Client s'engage à fournir par écrit au Domaine de Taulane un état de ses réservations 21 (vingt et un) jours avant la date de la manifestation et/ou du séjour.

Le Client s'engage également à fournir une liste nominative au plus tard 14 (quatorze) jours avant la date d'arrivée au Domaine de Taulane du groupe. Ladite liste devra préciser le nom du ou des responsable(s) du groupe ainsi que les VIPs, le cas échéant.

A défaut, le Domaine de Taulane ne pourra garantir au Client la répartition des chambres ni des autres locaux du Domaine pour le groupe concerné.

DIVERS

Une tenue correcte est exigée au restaurant, sur la terrasse, au bar et dans les salons de réception.

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible en aucune manière de porter préjudice au Domaine de Taulane qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

Il est formellement interdit d'enfoncer des clous, punaises, agrafes ou de coller des adhésifs sur les portes et les murs de l'ensemble des locaux. Le Client remettra en état original et à ses frais si nécessaire, les lieux qui auront été occupés.

ASSURANCES / RESPONSABILITE

Le Domaine de Taulane ne peut être tenu pour responsable des détériorations, casse ou vol des objets entreposés par le client. Dans le cas de détérioration du fait du client ou de ses invités, le client s'engage à remettre en état, et à ses frais, les lieux qui ont été occupés. L'hôtel recommande au client de souscrire à une assurance pour la durée de son séjour lors de manifestations importantes avec entreposage de matériel. En cas de litige, l'attribution des compétences est faite aux tribunaux du lieu de situation de l'hôtel (Draguignan). En aucun cas le Domaine de Taulane ne pourra être tenu responsable des inexécutions ou exécutions imparfaites imputables aux causes suivantes : manquement de la part du Client ; circonstances de force majeure (parmi lesquelles les conditions climatiques) ; cas fortuits ou faits de tiers extérieurs au Contrat.

Nous vous rappelons que les pertes, détériorations, oublis et vols d'effets personnels lors de vos activités ne sauraient engager la responsabilité du Domaine de Taulane.

Une Caution de 3000€ sera ajoutée au devis et réglée par les clients. Si aucun dégât n'est constaté, la caution sera remboursée sous 15 jours.

Plan d'Accès

Culminant à 1000 mètres d'altitude, au cœur d'un parc de 340 hectares, le Château de Taulane est un véritable havre de paix situé sur la célèbre route Napoléon, entre les Gorges du Verdon & la Côte d'Azur, à seulement 45 km de Grasse, 60 km de Cannes, 80 km de l'aéroport de Nice.



Itinéraire

De Nice

Autoroute A8

Sortie Cannes-Grasse, jusqu'à Grasse.

Traverser Grasse et suivre la D6085 en direction de Digne,

Passer les villages de Saint-Vallier, Escragnolles, Villaute,

Continuer tout droit pendant environ 2 km jusqu'au Logis du Pin.

Le Château se trouve à gauche, au croisement de la route de Saint-Auban.

De Marseille/ VAR

Autoroute A8,

Sortie Le Muy-Draguignan.

Prendre direction Draguignan,

Au 3ème rond-point, tourner à droite (direction Figanières-Digne)

au rond point des 4 chemins continuer tout droit direction Figanières puis Canjuers

Suivre la direction Montferrat- Digne jusqu'au village de Comps sur Artuby puis aller jusqu'au village de la Bastide (sur la D21).

Continuer tout droit jusqu'au croisement de la D21 et la D6085 Suivre la Direction Castellane-Digne > ne pas tourner à gauche pour aller à « La Martre-Chateaufieux ».

Au prochain rond-point tourner à gauche en direction de Castellane-Digne, le château est à 500 mètres à gauche.

Coordonnées GPS

VOITURE

Latitude : 43.7793094 ou 43°46'45

Longitude : 6.6317296 ou 6°37'54

HELIPORT

Latitude : 43.7793442 ou 43°46'46''

Longitude : 6.6271859 ou 006°37'37''



Service des évènements
+33 (0)4 93 40 51 23
commercial@chateau-taulane.com

