Château des
Comtes de Challes
HÔTEL & RESTAURANT

MARIAGE

Le bonheur d'un jour pour toute une vie...

247, Montée du Château
73190 Chambéry - Challes-les-Eaux

Tél : +33 (0)4 79 72 72 72
evenementiel@chateaudescomtesdechalles.com
www.chateaudescomtesdechalles.com

L'HISTOIRE DU CHATEAU

Le Château des Comtes De Challes fut créé en 1450 et habité en 1592 par la famille de Louis Millet, ambassadeur auprès des cours européennes.

En 1860, sous l'impulsion des familles Domenget puis Planche ce lieu devient le premier hôtel-restaurant dans un Château en France.

Depuis 2002 la Famille Treves est tombée sous le charme de cette bâtisse et lui redonne vie en essayant de conserver son éclat d'antan.

... et que l'histoire continue !

MILLE & UNE NUITS

CHAMBRES DE CHARME & SUITES

HÔTEL DE CHARME

58 chambres et suites aux styles différents réparties dans 3 bâtiments de caractère :

- **le Château**
- **L'Orangerie**
- **La Demeure du Parc**

Le Château offre la nuit de Noce aux Mariés dans une Suite de Charme à partir de 8 chambres réservées.

Pour l'Hébergement des Parents, Amis, Invités, le Château accorde une Remise Exceptionnelle de :

- 15% sur les Chambres de Charme
- 20% sur les Suites, quel que soit le nombre de nuits que vos convives passent dans notre Maison.

La réservation de votre événement comprends une salle de réception et un nombre de chambres pour vos invités :

- 8 chambres mininum pour la Salle de réception Nivolet (à partir de 100 personnes)
- 4 chambres minimum pour la Salle des Comtes (maximum de 60 personnes)

LES ATOUTS DU CHATEAU

CALME ET SÉRÉNITÉ DANS CETTE DEMEURE DU XVÈME SIÈCLE CHARGÉE D'HISTOIRE

Dans un Grand Parc clos aux arbres séculaires et à proximité immédiate de Chambéry, des deux Grands Lacs Alpins du Bourget et D'Annecy...
Au carrefour des axes routiers reliant Grenoble, Albertville, Annecy, Chambéry, Lyon & Genève...

- La Suite des Mariés Offerte (à partir de 8 chambres réservées)
- Une Remise tarifaire accordée à tous vos invités quelque soit le nombre de Nuitées souhaitées
- Le WIFI Fibre Gratuit sur l'ensemble du Domaine
- Des Grands Parkings privés à titre gracieux sous surveillance Vidéo 24 Heures sur 24 avec 120 à 150 places
- Une Piscine extérieure chauffée en saison
- Une Cabine de Soins avec une Praticienne en Massages Bien-Etre : Céline ROBERT
- De Grandes Chambres et Suites disponibles
- Des Départs Tardifs sur demande
- Un Accueil 24h sur 24

LES ATOUTS DU CHATEAU

UNE TABLE RECOMMANDÉE PAR LES PRINCIPAUX GUIDES CULINAIRES :

« TABLE GOURMANDE » AU GAULT ET MILLAU

Une Grande Expérience dans l'Organisation des Mariages, avec l'accueil de 30 à 40 évènements par an et plus de 600 mariages depuis 2002.

La possibilité de déguster et choisir votre Menu de Mariage au préalable (Remise de 50% sur le prix du Menu accordée aux Futurs Mariés dès 100 invités).

Premier Hôtel de Savoie au Label « Vignobles & Découvertes » avec :

- Sandra et Nicolas, 2 sommeliers passionnés pour vous conseiller dans vos choix de Vins

Une Cave à Vins Exceptionnelle :
Véritable Chai du XVème siècle avec plus de 350 Références dans le Livre de Cave du Restaurant et 20 000 Flacons en Cave...

LES ATOUTS DU CHATEAU

A VOTRE DISPOSITION

7 Salles climatisées dont une de 150 personnes,
4 Salles de Restauration jusqu'à 350 couverts

NOS FORMULES COCKTAILS

à partir de 16.00€

Le cocktail “BRONZE”

- 1/4 de Bouteille par personne de Vin Blanc
- Crème de cassis, de Framboise, de Mûre...
- Jus d’Orange / Jus de Pamplemousse en Pichets
- Coca-Cola (20 cl par personne)
- Assortiments de 6 Canapés de Saison Froids & Chauds

Le cocktail “ARGENT”

- 1/4 de Bouteille par personne de Pétillant Rosé 2 Cépages de Savoie : 90% Gamay et 10% Mondeuse
- Jus d’Orange / Jus de Pamplemousse en Pichets
- Coca-Cola (20 cl par personne)
- Assortiments de 6 Canapés de Saison Froids & Chauds.

Le cocktail “OR”

- 1/4 de Bouteille (par personne) de Champagne Montaudon
- Crème de cassis, de Framboise, de Mûre...
- Jus d’Orange / Jus de Pamplemousse en Pichets
- Coca-Cola (20 cl par personne)
- Assortiments de 9 Canapés de Saison Froids & Chauds.

Possibilité de 8 Canapés supplémentaires au choix, servis au Cocktail en compensation de l’Entrée des Menus proposés.

ATELIERS À THÈMES

Tarif par personne à partir de 3.50€

Sur une base de 50 personnes minimum pour chaque atelier.
Choix de 2 animations culinaires maximum/Atelier

Atelier

Caillette et Raviole Ardéchoise Poêlée au Jus
ou
Escalope de Foie Gras Poêlée avec Chutney et Jus Acidulé
ou
Gambas Poêlées, Sauce Asiatique
ou
Noix de Saint-Jacques Poêlées

Atelier

Sushis/Maki
(Finition devant vous)

Atelier

Ravioles de Royan à la Crème en Cocotte

Prix à la pièce

Minimum 50 personnes

Atelier Jambons (d'autres options possible)

Savoie : 1/2 Jambon Cru de Savoie servi et découpé minutes à partir de 180.00€
Basque : Jambon Noir de Bigorre 24 mois (5/6kg) à partir de 580.00€
Italie : Jambon de Parme (5/6 kg) à partir de 300.00€
Espagne : Jambon Serrano 18 mois (5/6kg) à partir de 250.00€

Le cocktail “enfant”

- Jus de Fruits en Pichet
- Coca-Cola ou Jus de Pomme Pétillant de la Coopérative du Tremblay (20 cl par Enfant)
- 2 Canapés Froids
- 2 Canapés Chauds
- Chips et Gâteaux salés

Les boissons sans alcool

- Eau Minérale Evian ou Badoit
  à 6.00€ la Bouteille d’un Litre
- Sodas : Perrier, Coca-Cola ou Jus de Pomme Pétillant de la Coopérative du Tremblay (20 cl par Enfant)
  à 5.00€ la Bouteille de 33 cl
- Jus de fruits, Coca Cola, Ice Tea
  à 10.00€ la Bouteille de 1,5 Litres

L’Open Bar

- Anisette (Pastis & Ricard)
- Whisky, Rhum
- Génépi, Eaux de vie
- Gin, Vodka
- Chartreuse Verte ou Jaune

- **Vous apportez vos Alcools Forts : « Droit de Bouchon»**

- **Fût de Bière 30 Litres**

- **Fût de cocktail 30 Litres,**

  - Spritz
  -Mojito
  -Moscow Mule
  -South Beach

PROPOSITION DE CANAPÉS SUPPLÉMENTAIRES

à la pièce à partir de 1.00€

- Feuilleté Tomatade
- Feuilleté Tapenade
- Feuilleté Saucisse
- Sacristain au Fromage
- Sacristain au Jambon
- Gressini au Jambon Cru
- Magret de Canard Fumé au Beurre Moutardé
- Mini Quiche (Oignons ; Poireaux...)
- Pizza
- Pissaladière
- Rosette de Lyon

- Canapé de Saumon Fumé
- Foie Gras sur Canapé
- Choux d'Escargot
- Royale de Foie Gras

- Soupe de Melon
- Gaspacho Andalou
- Chou Farci au Roquefort
- Croûtons au Caviar d'Aubergine
- Tartare de Truite aux Aromates
- Rillettes de Thon
- Saumon sur Canapé
- Tomate Cocktail Farcie au Fromage Frais
- Tomate Cocktail Farcie au Tartare de Saumon
- Mini Nems
- Accras de Morue
- Samossas aux Légumes, Poulet Curry
- Gambas panée croustillante
- Mini Brochette de Crevette
- Mini Brochette de Poissons au Saté
- Mini Brochette de Bœuf au Paprika
- Tartelette Forestière
- Soupe de Tome des Bauges
- Macaron Salé (Foie Gras, Chèvre, Poivron...)

PROPOSITION DE MIGNARDISES SUCRÉES

à la pièce

- Tartelette aux Pommes
- Tartelette aux Poires

- Tartelette aux Fruits de Saison
- Tartelette au Citron
- Tartelette au Caramel
- Tartelette Praliné
- Chou Pâtissier
- Soupe de Pomelos à la Vanille
- Salade Poire et Orange
- Snobinette Citron Framboise
- Riz au Lait et Noix de Coco
- Clafoutis aux Fruits du Moment

- Royal Chocolat
- Sphère Chocolat
- Mi-Cuit au Chocolat
- Financier aux Amandes, Framboises
- Macaron
  (Citron, Pistache, Vanille, Chocolat, aux Fruits Rouges...)

En fonction des saisons et de nos approvisionnements, certains de nos Canapés et Mignardises peuvent varier ou être légèrement modifiés.
Toutes les Herbes aromatiques & Fleurs avec lesquelles nous élaborons nos Canapés sont comestibles.

MENU ENFANT (-12 ans)

Menu spécial au prix par Enfant comprenant :

Truite Fumé ou Charcuterie ou Salade de Crudités
Suprême de Volaille ou Filet de Poisson
Timbale de Légumes et Crique Savoyarde
Mi-cuit au Chocolat ou Coupe de Glaces

Boisson incluse : Eau Minérale, Coca-Cola, Jus d'Orange.

Le Château vous recommande la présence de Baby-sitter pour votre sérénité.

MENU “TOI, MOI, NOUS...”

Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert
Entrée, Poisson et Viande, Fromage et Dessert

Surprise de Foie Gras de Canard
Aux Epices Douces, Graines Torréfiées & Chutney de Fruits Frais et Secs
Ou
Composition de Caille et Foie Gras L’œuf au Plat et Plume d’Herbe en Corolle
Ou
Pétales de Truites de Savoie & Oeuf d’Avruga, mesclun et vinaigrette Kalamansi
Ou
Terrine d’Omble Chevalier et Ecrevisses Vinaigrette de Crustacés
& Bouquet d’Aromates

Daurade Royale Farcie à la Tapenade, Tian de Légumes
& Frito de Polenta Sauce Pesto
Ou
Filet de Féra ou Omble Chevalier, Frito de Polenta au Lard Paysan
Crème de Reblochon & Jus de Veau Acidulé
Ou
Filet de Lieu Jaune Sauvage, Jus à la Coriandre

Pavé de Veau aux Senteurs de Garrigue Subrick de Champignons,
Carotte Fane & Bouquet de Haricots Verts
Ou
Filet de Cannette Laqué aux Epices Douces, Fricassée de Champignons
& Poire Pochée à l’Orange
Ou
Râble de Lapin à l’Estragon,
Sa petite Ratatouille, Confit d’Ail et Pommes Anna

L’Ardoise des Fromages de nos Montagnes

La Palette Gourmande des Mariés

MENU “NOTRE PASSION…”

Entrée, Poisson et Viande, Fromage et Dessert

Rosace de Homard Rémoulade « Céleri Pomme Verte »
Vinaigrette de Crustacés & Baies de Goji
Ou
Duo Pomme Foie Gras en Trompe l’œil

Pavé de Turbot et Langoustine
Confit de Fenouil & Fumet aux Senteurs Anisées
Ou
Filet de Bar, Sauce Savagnin,
Risotto au Tartare d’Algues & Citron Vert

Filet de Bœuf Poêlé
Bouquet de Légumes et Gratin Savoyard Jus aux Senteurs de nos Jardins
Ou
Selle d’Agneau Farcie à la Tapenade
Tian de Légumes Provençal et Ecrasé de Pommes Nouvelles, Jus au Romarin

L’Ardoise des Fromages de nos Montagnes

La Palette Gourmande des Mariés

MENU “POUR LA VIE...”

Entrée, Poisson et Viande, Fromage et Dessert

Oreiller du Dormeur au Blanc de Poireaux
Ou
Parfait Moelleux de Langoustine, Vinaigrette d’Algues
& Saladine d’Aromates

Filet de Saint Pierre, Fondue de Poireaux,
Sauce Génépi
Ou
Filet de Sole farci de Duxelle et Croûte Viennoise, Sauce Roussette

Demi-Pigeon Rôti,
Lit de Mange Tout
& Pomme Tatin Truffée, Jus au Vin de Griottes
Ou
Croustillant de Ris de Veau au Noilly
Fricassée de Champignons du Moment
& Carotte Fane Caramélisée

Trilogie des Fromages de nos Montagnes

La Palette Gourmande des Mariés

DEGUSTATION DU MENU DE VOTRE MARIAGE

Le Château vous invite à rencontrer son Chef de Cuisine, Pascal COLLIAT afin de décider avec lui du choix de votre Menu de Mariage.
Une Remise exceptionnelle de 50% est accordée aux futurs Mariés lors de cette Dégustation pour un Mariage de 100 Convives minimum.
La proche Famille est invitée à se joindre aux futurs Mariés lors de ce Menu Découverte.
Cette Dégustation sera également l'occasion de sélectionner les Boissons auprès de Franck GOURDIN le Directeur de
Restauration ou de notre Sommelier...

Les possibles ajouts au Menu

Le Menu Prestataire :

Pour les Prestataires de service (DJ, Baby-sitter, Musiciens, Photographe...), un Dîner comprenant une Entrée, un Plat principal et un Dessert est proposé sur demande.
Celui-ci sera servi avant ou pendant la Réception (hors boissons)

La Pièce-Montée :

- « La Traditionnelle » en Choux & en forme de Cône
- « La Moderne » en Macarons & en forme de Cône
- Une Forme Spéciale à la demande (Exemples : Une Chapelle, une Montagne, un Panier, un Ordinateur...)

Les Vins, les Eaux Minérales & Le Café

Le Château vous propose deux possibilités :

1) Choisir l'un de nos 3 Forfaits Sommeliers « TERROIR », « 1er CRU » ou « GRAND CRU »
ci-après & qui comprend les Vins préalablement sélectionnés dans la mesure de (¼ de Vin Blanc et ¼ de Vin Rouge par personne), les Eaux Minérales (1/3 par personne, Evian et Badoit soit 33cl) ainsi que le Café.
Vous en trouverez les détails sur les trois pages suivantes.

2) Choisir les Vins dans notre Carte des Vins :
« Le Livre de Cave » & ses 500 Références sélectionnées...
Le Château vous facture alors selon la consommation exacte de vos Hôtes.

Il en est de même pour :
Les Eaux Minérales plates & pétillantes
Evian ou Badoit de 1L & le Café

Le Champagne

Le Château vous propose deux possibilités :

1) Le Château vous propose ses Meilleurs Tarifs :

- CHAMPAGNE MONTAUDON
- CHAMPAGNE JACQUART
- Et d'autres Champagnes sur demande

2) Vous apportez votre Champagne :
Il vous est alors facturé un « Droit de Bouchon »

LE FORFAIT SOMMELIER
« TERROIR... »

Ce Forfait Sommelier comprend :
¼ de Vin Blanc ou Rosé par personne
¼ de Vin Rouge par personne
1/3 de Bouteille d'Eaux Minérales par personne Evian et Badoit (33cl)
Le Café

Vin Rouge :

- Pays d'Oc : "Vins de Cépages" 100% Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon Maison Baron Philippe de Rothschild

IGP Pays d'Oc, 3 Vins au choix.

- Côtes du Rhône : Les Beaux Gosses - Maison Aegerter

AOP Côtes du Rhône

Vin Blanc :

- Pays d'Oc : "Vins de Cépages" 100% Chardonnay, Sauvignon Blanc Maison Baron Philippe de Rothschild, Viognier "Les Baies Dorées" Maison Brotte

IGP Pays d'Oc, 3 Vins au choix.

Vin Rosé :

- IGP Méditerranée : Rosé 10°5 - Maison La Folie Safranier

Ce Rosé à la particularité d'être expressif grâce à une vinification tôt dans la saison, qui lui procure un faible degrés d'alcool de 10°5 !
Disponible en Bouteille, Magnum et Jéroboam (75cl-1,5L-3L)
*Magnum et Jéroboam avec supplément

Taxes et service inclus

LE FORFAIT SOMMELIER
« 1er CRU… »

Ce Forfait Sommelier comprend :
¼ de Vin Blanc ou Rosé par personne
¼ de Vin Rouge par personne
1/3 de Bouteille d'Eaux Minérales par personne Evian et Badoit (33cl)
Le Café

Vin Rouge :

- Bordeaux : Mouton Cadet Rouge - Baron Philippe de Rothschild

Vin issu du Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon offrant une robe de couleur cerise noire, intense & brillante. Nez de cerises et cassis avec une pointe d'épices.

- Côtes du Rhône : Bio "Viridi"- Maison BROTTE

Une Robe Rubis, un nez sur les fraises écrasées et des aromes tertiaires. Une bouche fruitée et ronde avec une belle fraîcheur. Des notes de confiture de fraise et de sous-bois typiques du Grenache.

Vin Blanc :

- Savoie : Chignin Bergeron - André & Michel Quenard

Cépage Roussanne emblématique de la Savoie, robe jaune, limpide et brillante au fruité exquis élégant et de grande finesse.

- Languedoc : Muscat de Frontignan « Ode »

Vin mi-doux, mi-moelleux, issu de raisins sur mûris aux notes de miel et d'agrumes, notamment de pamplemousse Pomelo.

- Bordeaux : Mouton Cadet Blanc - Baron Philippe de Rothschild

Vin blanc issu d'un assemblage de Sauvignon, Sémillon et Muscadelle à la robe jaune paille brillant, avec un nez offrant des arômes de buis, de fruits exotiques & d'agrumes. En bouche, ce vin propose des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de minéraux.

Vin Rosé :

- Bordeaux : Mouton Cadet Rosé - Baron Philippe de Rothschild

Vin rosé très frais et fruité issu d'un assemblage de Merlot, Cabernet sauvignon et Cabernet Franc avec des notes de fraises et framboises.

Taxes et service inclus

LE FORFAIT SOMMELIER
« GRAND CRU… »

Ce Forfait Sommelier comprend :
¼ de Vin Blanc ou Rosé par personne
¼ de Vin Rouge par personne
1/3 de Bouteille d'Eaux Minérales par personne Evian et Badoit (33cl)
Le Café

Vin Rouge :

- Savoie : Mondeuse « Vieilles Vignes » - André & Michel Quenard

Cépage noble rouge profond, cette Mondeuse bouscule les papilles par sa charpente et ses tanins, elle révèle des notes croquantes aux arômes de framboise et de myrtille. Bouquet de fleurs d'automne & final poivré.

- Bourgogne : Marsannay Rouge - Château de Meursault

100% Pinot Noir. Ce vin reflète toute la complexité du terroir de Marsannay. Un nez subtil sur des notes de fruits frais et légèrement fumées. La bouche est souple, portée par le fruit et bien équilibrée.

Vin Blanc :

- Savoie : Chignin Bergeron « Les Terrasses » - André & Michel Quenard

Cette Roussanne arbore une robe or-pâle aux reflets lumineux. Le nez offre un bouquet expressif de fruits exotiques, de fleurs blanches & de lilas. Des arômes d'abricot et de mangue.

- Bourgogne : Clos du Château - Château de Meursault

Vin blanc d'une belle robe jaune brillante. Au nez expressif avec des notes de fruits frais, d'agrumes. Une bouche généreuse. Mis en bouteille après un élevage de 12 à 15 mois.

Vin Rosé :

- Côte de Provence : Jolies Filles Prestige - Domaine Aegerter

Disponible en Bouteille, Magnum et Jéroboam (75cl-1,5L-3L)

Taxes et service inclus

LES BRUNCH DU LENDEMAIN...

La Formule Brunch **à partir de 26.00€**

Servie de 11H à 15H

- La Corbeille du Boulanger (Viennoiseries et Pain)
- Les Céréales, Beurre, Confitures, Miel
- Le Fromage Blanc battu, Yaourt nature
- Les Fruits Frais, Compote de Pommes
- La Salade de Fruits
- Les Œufs durs, les Salades et Crudités
  (Carottes râpées, Macédoine de Légumes, Tomates et Mozzarella, Taboulé)
- Les Charcuteries
  (Jambon cru de Savoie, Jambon blanc, Rosette de Lyon, Mortadelle)
- Le Plateau des Fromages de Savoie
  (Tomme de Savoie, Reblochon, Saint-Marcellin, Beaufort)
- La Quiche Lorraine,
- Les Pâtisseries (Tartes fines aux pommes, œufs à la neige, Mousses au Chocolat)

- Les Boissons Chaudes (Thé, Café, Chocolat)
- Les Jus d'orange & jus de pamplemousse
- Les Eaux minérales (Badoit & Evian)

La Seconde Formule Brunch

Servie de 11H à 15H

- Duo de Viandes froides et ses condiments
- Ballotine de Saumon cuit, sauce aux herbes
- Vin Blanc / Vin Rouge / Vin Rosé 1/4 par personne
- Evian et Badoit 1/3 par personne soit 33cl

LES BRUNCH DU LENDEMAIN...

La troisième Formule Brunch
Servie de 11H à 15H

ci-avant accompagnée en plus de :

- Un Plat Chaud Poisson servi au Buffet (Chaffing-Dish)
- Un Plat Chaud Viande servi au Buffet (Chaffing-Dish)
- Deux Accompagnements de Légumes de Saison servis au Buffet (Chaffing-Dish)
- Le Tiramisu à l'Amaretto
- La Soupe de Poire rafraîchie à la Menthe

Les Brunch sont établis pour un minimum de 20 Personnes

Nos prestataires...

Pour la parfaite réussite de votre Soirée de Mariage, nous tenons à votre disposition une liste non exhaustive de Prestataires qualifiés :

- Décorateurs
- Animateurs, DJ
- Musiciens, Chanteurs
- Fleuristes & Décoratrices Florale
- Calèches & Cochers
- Photographes & Cameraman
- Baby-sitters
- Salons de Coiffure
- Hélicoptère, etc.

Le règlement de ces prestations supplémentaires reste à votre charge.

L'impression des menus et décoration Florale

L'impression des Menus sur tables est laissée à vos soins ainsi qu'à votre charge, de même que la Décoration Florale.

MODALITÉS DE RÉSERVATION
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Confirmation de Réservation

La signature du client sur la confirmation de réservation implique son accord sans réserve des conditions générales de vente.
Les Samedis soirs dans la Grande Salle de réception Nivolet, la base de facturation minimum est de 100 couverts adultes.

Acompte

Afin de réserver définitivement la date choisie, un acompte de 30% du montant estimé nous sera versé dès la confirmation de l'Option.

Second Règlement

Un Second acompte de 30% en euros vous sera demandé six mois avant la Date du Mariage.

Troisième Règlement

Un Troisième acompte de 30% en euros vous sera demandé trois mois avant la Date du Mariage.

Solde du Mariage

Le Solde du Mariage nous sera à régler avant départ du Château avec la facture finale, comprenant les extras.

Heures de Nuit

A partir de 1 H du matin, des frais de personnel vous seront facturés au tarif de 180 € par heure supplémentaire. Toute heure commencée devra être payée intégralement.
A partir de minuit, la sonorisation (principalement les basses) devra également être diminuée pour ne pas causer de nuisances sonores à notre voisinage, aux clients de l'hôtel et à vos invités.
La musique devra être éteinte à partir de 4h du matin.
Nous vous rappelons que l'usage décoratif de Machine à Fumée est strictement interdit (respect des normes de sécurité)
Une redevance musicale forfaitaire de 150 €.

MODALITÉS DE RÉSERVATION
CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Garantie de Couverts et de Chambres

10 jours avant la date de votre Mariage, le service des réservations vous demande de lui confirmer le nombre définitif de vos Invités. Ce chiffre est retenu comme base minimum de facturation.

Le nombre exact de Chambres ou Suites nous sera communiqué et confirmé avec la liste des occupants un mois avant la date de la Réception.
La facturation de ces Chambres ou Suites deviendra définitive à cette date.

Conditions d'Annulation :

L'Etablissement vous recommande de souscrire à une Assurance Annulation.

- En cas d'Annulation totale du Mariage,

Les acomptes versés resteront acquis au Château.

- Entre 3 mois & 7 jours avant la Date du Mariage, le Château des Comtes de Challes conservera les 2 acomptes versés.
- Pour une Annulation moins de 7 jours avant la Date du Mariage, 100% du montant des prestations réservées est dû.

MODALITES DE RÉSERVATION
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Assurances :
L'Hôtel et le Restaurant ne seraient être tenus pour responsable d'incidents ou d'accidents corporels occasionnés par les invités lors de la Réception.

Les Parents sont responsables de leurs Enfants dans l'enceinte du Parc et de l'Etablissement.

La Direction décline toute responsabilité concernant le manque ou la non surveillance des Enfants principalement à la Piscine bien que fermée le soir et proche des allées du mur d'enceinte du Château.

Le Client déclare être titulaire d'une Assurance Responsabilité Civile couvrant les dommages éventuels causés par ses invités.

Le Client s'engage implicitement à remettre en état à ses frais toutes dégradations provoquées par ses invités.

Tout usage de feux est interdit à l'intérieur et en extérieur de l'établissement. Feux d'artifices, lanternes volantes et vols de drones soumis à autorisation en vigueur et sous réserve de présentation du certificat d'autorisation.

Cas de Forces Majeures
Le Château des Comtes de Challes se réserve le droit d'annuler l'évènement si des cas de force majeure l'y contraignent (Catastrophes naturelle, grève, incendie, dégâts des eaux, séisme, temps de Guerre...)

Compétence juridique :
En cas de litige, l'attribution de compétence est auprès du
Tribunal de Chambéry.

CONFIRMATION DE RÉSERVATION

Prénom & Nom de Jeune Fille de la future Mariée :

Téléphone :

Prénom & Nom du futur Marié :

Téléphone :
Adresse Mail :
Adresse Postale & Ville :

Date du Mariage :

Prestations Réservées :

- Cocktail (Nombre de Convives Adultes) :
- Dîner de Noce (Nombre de Convives Adultes) :
- Brunch (Nombre de Convives Adultes) :
- Nombre de Chambres Réservées :

Montant du Premier Acompte versé & à la Date suivante 30% du montant estimé du Mariage :

Montant du Second Acompte versé 6 mois avant la date du mariage (30%) :

Montant du Troisième Acompte versé 3 mois avant la date du mariage (30%) :

Montant du Solde versé avant le départ du Château

La Signature du Bon de Réservation implique l'Acceptation des « Conditions Générales de Vente »

Signature Florian TREVES,
Maître de Maison

Signature des Mariés
« Mention Lu & Approuvé »

Tarifs 2024
Chambres & Suites

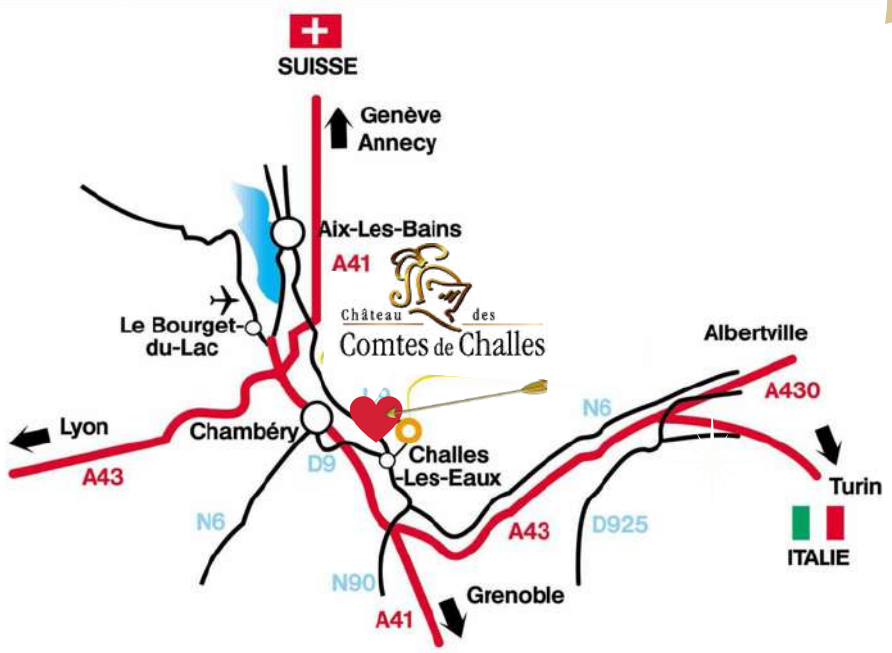
Prix par chambre

	La Nuitée	B & B pour 2 personnes	Demi-Pension pour 2 personnes
Chambre de Charme	179€	199€	235€
Junior Suite	199€	219€	255€
Suite VIP / Familiale	249€	269€	305€

Petit Déjeuner Buffet 15€
Lit Bébé Gratuit
Lit Supplémentaire 20€/nuit
Supplément Animal 14€/séjour
Room Services +5€ de majoration

Château des Comtes de Challes
HÔTEL & RESTAURANT

PLAN D'ACCÈS



La Famille TREVES & toute son équipe
vous remercient par avance
de votre confiance dans
l'écriture d'une des plus grandes pages
de votre belle histoire…

Château des
Comtes de Challes
HÔTEL & RESTAURANT

Tel : +33 (0)4 79 72 72 72
www.chateaudescomtesdechalles.com
evenementiel@chateaudescomtesdechalles.com
Chambéry, Challes-les-Eaux, Savoie, France

(Photos document par Amandine FOUTRIER ou Amandine MARQUE ou libres de droit)