



*Wedding Dream*



# LA MAGIE DE VOS RÊVES

*au Château de la Gaude*

Niché dans un écrin de verdure sur les terres d'Aix-en-Provence, le Château de la Gaude, bastide du 18ème siècle, a ouvert ses portes en juillet 2019.

Au coeur d'une trentaine d'hectares, cette bastide retrouve toute sa splendeur et s'ouvre à l'oenotourisme de luxe. Le boutique-hôtel 5 étoiles, les jardins à la française, les longères, la chapelle et les orangeries ont été parfaitement conservés avec charme tandis que le caveau, le chai, le Spa, la piscine extérieure et la galerie d'art viennent agrémenter ce prestigieux domaine. Des lieux de vie et de convivialité uniques mettant à l'honneur l'art de vivre autour des univers du vin, de l'art et de la gastronomie. Une expérience culinaire imaginée par le Chef étoilé Matthieu Dupuis Baumal est à découvrir dans les quatre restaurants.



*Dream*

Toi et lui. Elle et toi.  
Un moment magique le temps d'un instant.  
Et si c'était ça le vrai bonheur ?



Le Château de la Gaude vous offre un décor unique pour célébrer le plus beau jour de votre vie. Entourés par vos proches ou simplement à deux, nous ferons de ce jour si précieux, un événement inoubliable. De l'échange des vœux à la réception, notre équipe fera tout ce qui est nécessaire pour parfaire ce mariage de rêve.

*Réalisez le plus beau jour de votre vie  
au Château de la Gaude*





## *Une nuit étoilée*

Derrière les façades en pierre de l'hôtel 5 étoiles ou dans nos refuges secrets en pleine nature, vivez une parenthèse digne d'un conte de fée. Un moment rien que pour vous, la veille du mariage et pour votre nuit de noces.

2 nuits de privatisation minimum  
( 21 chambres et suites - Capacité 60 personnes )

# UN DES PLUS BEAUX JOURS...

*Nos espaces de réception*

Pour une cérémonie laïque ou religieuse, des fiançailles ou un mariage, nos lieux offrent un cadre idyllique à vos réceptions. Les salons des restaurants et les espaces extérieurs seront mis à votre disposition pour faire de ce jour si spécial, un moment unique et inoubliable.







Le grand moment est arrivé, l'échange de vos vœux, la promesse d'une belle union pour le meilleur et pour le pire. Que ce soit pour une cérémonie tout en douceur dans nos jardins ou un renouvellement de votre engagement, Le Château de la Gaude est le lieu parfait pour ce doux moment.





## LE COCKTAIL

*Chef étoilé Matthieu Dupuis Baumal*

Après votre cérémonie, le vin d'honneur lance les festivités du mariage. Cocktails avec ou sans alcool, pièces cocktails, champagne et ateliers culinaires feront de ce chaleureux moment de partage, un souvenir mémorable pour vous et vos proches.

Services additionnels sur demande :  
Mobilier – Décoration – Fleurs – Nappage - Verrerie - Vaisselle

## PIÈCES COCKTAILS :

### BOUCHÉES : 1/PERS

Croquette de maïs et sa sauce cajun  
Acras de King Crabe  
Falafel de lentilles, sauce mangue épicée  
Huître en coquille, gelée de pomme verte et wasabi  
Gyoza

### MINI-PLATS : 1 PORTION ÉQUIVAUT À 2 PIÈCES/PERS

Sushis fait maison - 3 pièces par personne  
Tartare de crevettes, papaye acidulée  
Artichaut façon barigoule, caviar osciètre  
Ceviche de poisson, Lèche de tigre  
Notre vision de la tomate-mozzarella, émulsion de burrata  
Fromage travaillé de brebis aux herbes  
Salade Vegan

## ATELIERS CULINAIRES - 1 ATELIER ÉQUIVAUT À 3 PIÈCES

Saumon mariné - *Filet de saumon gravelax aux cinq baies*  
Foie gras - *Foie gras frais de canard maison mi-cuit à la découpe*  
Risotto de coquillettes - *À la truffe*  
Dim sum - *Homard ou poulet et légumes*  
Découpe de jambon - *Cinco Jotas (à partir de 20€ par personne en supplément)*

9 pièces - 1 atelier + 6 pièces 60€

12 pièces - 2 ateliers + 6 pièces 70€

15 pièces - 2 ateliers + 9 pièces 80€

## BOISSONS :

Vins du domaine - *Blanc, Rosé, Rouge* | Champagnes | Softs - *Jus de fruits, Eau aromatisée*



## LE DÎNER ÉTOILÉ

*Chef étoilé Matthieu Dupuis Baumal*

L'un des temps forts de votre magnifique journée, le dîner. Une expérience gastronomique unique vous sera proposée, à vous et à vos invités.

Laissez-vous transporter par l'itinéraire culinaire de notre chef Matthieu Dupuis Baumal pour un dîner exceptionnel et unique.

Services additionnels sur demande :  
Mobilier – Décoration – Fleurs – Nappage - Verrerie - Vaisselle

## ENTRÉES :

Le Homard nacré à la verveine, agrumes aigre doux et nectar de la Gaude - *12€ par personne en supplément*  
Marbré de foie gras et queue de boeuf, résiné au tamarin, fruits de saison acidulés  
Raviole ouverte et mousseline de rove, émulsion orange safran

## PLATS :

Le Turbot confit à l'huile d'olive, texture de carottes, fenouil et sauce vierge umami - *7€ par personne en supplément*  
Le suprême de volaille fermier, panisse croustillant et sucrose braisée au pesto  
Le carré d'agneau fumé aux herbes de chez nous, tian de légumes à la figue, pressé de pommes de terre au comté

## DESSERTS :

### Dessert à l'assiette

*Sphère de chocolat surprise et praliné à la cacahuète*

*Texture de vanille de Madagascar, sublimée de fruits exotiques*

Wedding Cake personnalisé (supplément 18€ par personne)

Croque-mouches (supplément 4€/chou avec minimum 4 choux par personne)

## FROMAGES ET BUFFETS :

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs - *16€ par personne en supplément*

Buffet de fromages et desserts - *40€ par personne en supplément*

## MENUS :

Menu prestataires 50€ - Menu enfants 35€ - Menu 3 plats : 165€

Prix par personne - Sélection de vins selon vos envies parmi nos références sur une base d'une demie-bouteille à partir de 39€/personne.



# Soirée dansante

Il est temps de profiter de vos invités. Riez, dansez, chantez. Ce grand jour ne se vit qu'une fois alors profitez-en jusqu'au bout de la nuit. Open Bar, bar à cocktails et snacks vous seront proposés pour clôturer cette soirée en beauté.

## OPEN BAR

25€/pax par heure : alcool : gin, vodka, rhum, whisky + shooter 2 cl + softs

45€/pax par heure : alcool : gin, vodka, rhum, whisky + soft + cocktails

Possibilité d'inclure du champagne dans les formules pour 16€/pax par heure

## BAR À COCKTAILS SUR MESURE

## LATE NIGHT SNACKS

Croque-monsieur truffe, mini-burger, cornet de frites 30€/pers

Mini cookies, brownies, madeleine, chouquettes 8€/pers

*Feux d'artifice et jeux de piscine non autorisés - Prévoyance mauvais temps obligatoire - Heure limite de soirée - 23h en extérieur, après le dîner la soirée dansante se déroule obligatoirement en intérieur jusqu'à 3h - Capacité maximale 150 personnes*





## LE LENDEMAIN DU MARIAGE

### *Brunch du chef*

C'est sur votre petit nuage de douceur que vous vous réveillerez le lendemain matin dans notre écrin de charme. Ce sentiment de sérénité et d'enchantement vous conduira à vos proches pour partager un dernier moment, tous ensemble, autour d'un brunch gourmand et savoureux.

Services additionnels sur demande :  
Mobilier – Décoration – Fleurs – Nappage - Verrerie - Vaisselle

## LE BRUNCH DU CHEF - À PARTIR DE 95€ :

Les viennoiseries de notre boulanger  
Œufs brouillés, concassé de tomates aux herbes  
Terrine de légumes  
Gaspacho de melon, parfumé au sureau  
Notre sélection de charcuteries et fromages  
Pissaladière, sur une base de focaccia à l'huile  
La viande de l'instant, légumes printaniers  
Poisson du jour, sauce vierge provençale

La salade du moment, mariages d'herbes, légumes, fleurs et fruits  
Tartes maison, cake, fruits frais, pâtisseries

## LE BARBECUE - À PARTIR DE 80€ :

Viandes et poissons grillés  
Sélection d'accompagnements et sauces  
Sorbets faits maison

## LES BOISSONS - À PARTIR DE 35€ :

Une sélection de vin peut être établie selon vos envies parmi nos références - *Sur une base d'une demie-bouteille par personne*

Des frais supplémentaires de mise à disposition des lieux pourront s'ajouter.



## MON MARIAGE À LA GAUDE

*Vendredi*

16H : Arrivée au Château

Privatisation de l'hôtel du vendredi 16h au samedi 12h - 20 000€

19H30 : Cocktail de Bienvenue

Cocktail dînatoire composé de 12 pièces salées et 3 pièces sucrées - 65€/pax

Eaux et boissons chaudes (thé, café) - 15€/pax

Vins (1 bouteille pour 3 personnes) - 25€/pax

Total sur la journée du vendredi : 30 500€



*Exemple du déroulement et tarif sur la base de 100 personnes et sur une privatisation complète.*

*La privatisation partielle est également possible. Tarif sur demande.*

# MON MARIAGE À LA GAUDE

*Samedi*

7H30-10H30 : *Petit-déjeuner*

Maximum 60 personnes - inclus

12H : *Déjeuner*

Menu 3 plats : entrée - plat - dessert - 65€/pax  
Eux et boissons chaudes (thé, café, etc.) - 15€/pax  
Vins - 1 bouteille pour 3 personnes - 25€/pax

16H : *Welcome Drink*

Apéritif avec boissons softs et jarre d'eau aromatisée - 10€/pax

17H-18H : *Cérémonie*

18H-19H30 : *Cocktail*

15 pièces par personne : 2 ateliers + 6 pièces - 80€/pax  
Apéritif avec boissons softs et jarre d'eau aromatisée - 10€/pax  
Cocktail ou autres boissons alcoolisées - sur mesure

*Exemple du déroulement et tarif sur la base de 100 personnes et sur une privatisation complète.*

*La privatisation partielle est également possible. Tarif sur demande.*





# MON MARIAGE À LA GAUDE

*Samedi*

## 19H30-22H30 : Dîner de mariage

Menu - Entrée, plat, dessert - 165€/pax  
Eaux et boissons chaude (thé, café) - 15€/pax  
Vins - 1 bouteille pour 2 personnes - 39€/pax

## 22H30-2H30 : Soirée dansante

Snacks : croque-monsieur truffe, mini-burger, cornet de frites  
Open-bar : Alcool (gin, vodka, rhum, whisky, shooter 2cl)  
Boissons softs

Heure supplémentaire : 25€ par personne

Total sur la journée du samedi : 130 400€

Dont 75 000€ de privatisation

*Exemple du déroulement et tarif sur la base de 100 personnes et sur une privatisation complète.*

*La privatisation partielle est également possible. Tarif sur demande.*

# MON MARIAGE À LA GAUDE

*Dimanche*

## 11H-14H : Brunch

Brunch - 95€/pax

Eaux et boissons chaudes (thé, café, etc.) - 15€/pax

Vins - 1 bouteille pour 3 personnes - 25€/pax

## 14H30 : Départ

Départ des heureux mariés et des invités

Total sur la journée du dimanche : 13 500€

**Total du vendredi au dimanche : 174 400€**

Tarifs non contactuels (hors mobilier, vaisselle, etc.)

*Exemple du déroulement et tarif sur la base de 100 personnes et sur une privatisation complète.*

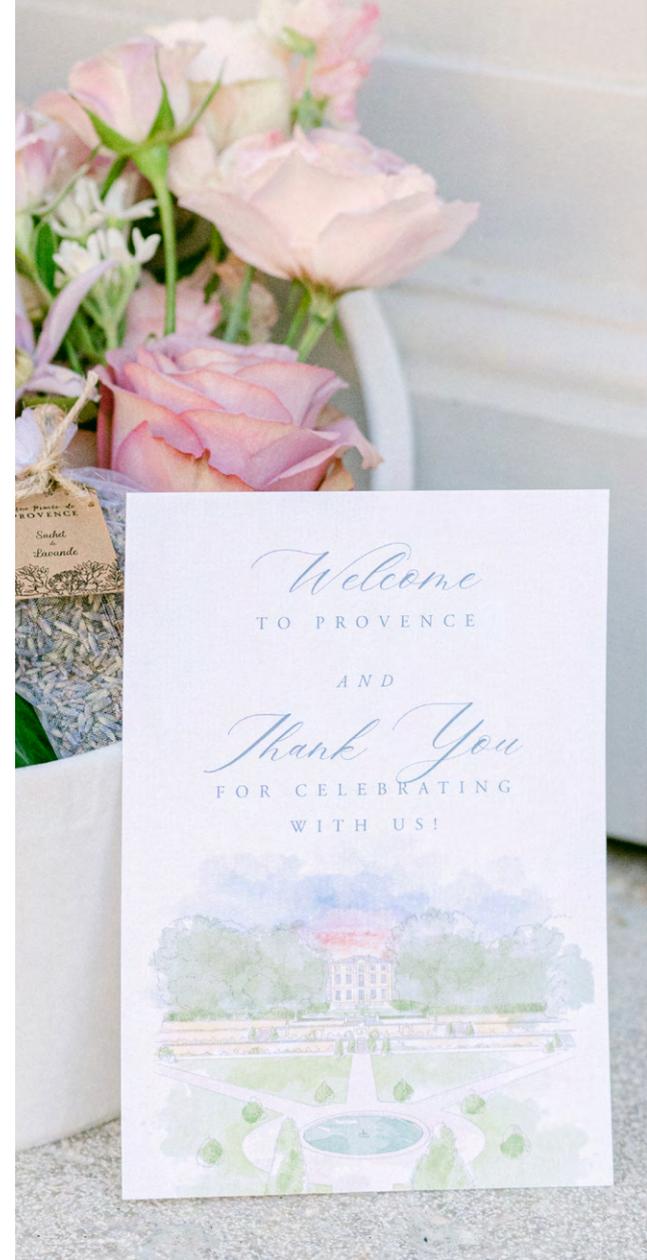
*La privatisation partielle est également possible. Tarif sur demande.*



# MERCI À VOUS

## *Cadeaux invités*

Pour remercier vos convives d'avoir participé au plus beau jour de votre vie, nous vous proposons des cadeaux uniques qui constitueront de beaux souvenirs. Chaque invité pourra repartir avec des bouteilles du domaine (Garance, Mademoiselle, Hortense, La Chapelle de Gabrielle) ou une bougie parfumée du Château de la Gaude. Quoi de mieux pour conserver en mémoire ce magnifique mariage.





## LE PLEIN D'ENERGIE

*Pour les mariés et les invités*

Ne passez pas à côté de notre hacienda du bien-être et profitez d'un moment de relaxation et d'évasion dans notre Spa. De nombreux rituels permettront, à vous et à vos invités les plus proches, de vous détendre avant, pendant et après le mariage.



### *Elle a dit oui*

Soin visage et corps  
Manucure et pédicure  
Kit beauté

*Total de 450€*

### *Il a dit oui*

Massage complet du corps  
Soin du visage  
Manucure

*Total de 355€*

### *L'entourage*

Massage du corps  
Soin du visage  
Pédicure

*Total de 370€*

Tout le monde peut se détendre et se sentir beau lorsque l'on célèbre l'amour et l'amitié au Spa.  
N'hésitez pas à demander à notre équipe de vous aider afin planifier une journée mémorable.



## NOTRE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

*Prestations complémentaires*

Qu'il s'agisse des menus, des plans de table, du mobilier souhaité, de l'animation musicale, de la décoration, des fleurs, du photographe ou des divers services personnalisés souhaités, notre équipe se tient à votre entière disposition pour faire de ce jour, le plus beau jour de votre vie.

Tarif et devis sur demande.  
L'ensemble du mobilier pourra être choisi sur-mesure selon vos envies.

A seulement 10 minutes du centre-ville d'Aix-en-Provence et à proximité de la gare SNCF TGV, l'aéroport international Marseille Provence mais aussi des autoroutes A8 et A51, l'hôtel du Château de la Gaude offre un séjour facilement accessible avec parking privé et sécurisé.

04 84 930 930  
evenements@chateudelagaude.com  
3913 route des Pinchinats 13100 Aix-En-Provence

**chateudelagaude.com**

