

# SIDEVAR - Le Château de Bauduen



## Plaquette Séminaire – Banquet 2017 / 2018

Le château de Bauduen – Rue Grande – 83630 Rue Grande

Tel : +33 (0)4.94.70.08.29 - Portable : +33.(0)6.45.76.10.65 – Mail : [lechateaudebauduen@orange.fr](mailto:lechateaudebauduen@orange.fr)

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à la Maison Familiale Le Château de Bauduen et nous sommes heureux de vous accueillir parmi nous afin de vous présenter notre établissement.

La plaquette ci-jointe vous montera les possibilités offertes pour organiser les manifestations de vos choix.

Une équipe professionnelle et dynamique mettra ses compétences à votre disposition et le Directeur de l'établissement se tiendra personnellement à votre service tout au long de la préparation de l'évènement.

Espérant avoir répondu à votre attente et demeurant à votre écoute, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments dévoués.

Sébastien POURRIERE

Directeur / Régisseur



La maison familiale Le Château de Bauduen est située à 50 mètres du lac de Sainte croix. En Provence, dans le Haut-Var, Bauduen est un petit village pittoresque adossé à la falaise rocheuse, les pieds dans l'eau du Lac de Sainte Croix, au cœur du Parc Naturel Régional du VERDON.

La maison familiale Le Château de Bauduen se trouve dans un site impressionnant fait de montagnes rocheuses et de forêts qui laissent place à la faille du Grand Canyon du Verdon (2ème canyon du monde après celui du Colorado).

L'établissement vous accueille pour tous types événements.

La Maison Familiale bénéficie d'un ensoleillement plein sud et d'un micro-climat très apprécié par ses habitants ainsi que par les vacanciers, été comme hiver.

Véritable "crèche provençale".

*23 chambres*

*Accueil personnalisé*

*Bar*

*Séminaires*

*Réceptions diverses*

### **Les réceptions diverses (anniversaires – mariages - ...)**

La Maison Familiale le Château de Bauduen vous accueille pour l'organisation de tous les événements qui vous tiennent à cœur. Un lieu idéal pour se retrouver en groupe pour fêter les événements marquants privés de votre vie. Vous serez séduit par le charme du lieu. Exclusivement dédié à votre événement, le Château de Bauduen offre des services en toute simplicité : discours ou cérémonie dans la cours centrale, longue séance détente au bord du lac de Sainte-Croix, de beaux espaces pour des photos avec une vue extraordinaire, la possibilité d'un déjeuner paisible sous les platanes ou en intérieur dans notre grande salle de réception ...

### **Les séminaires**

Avec sa salle séminaire, son espace petit déjeuner, la salle de réception et ses terrasses coté lac, soutenu par une équipe réactive, la maison familiale Le Château de Bauduen répondra à toutes vos exigences pour vos séminaires et banquets professionnels.



---

# Sommaire

---



Les mariages

- a. Les menus de réception
- b. Les repas types « Brunch »
- c. Les autres types de repas

Les accès

Les autres tarifs

Nous contacter

## Les mariages

*Dans une cadre unique, convivial et familial. En bordure du Lac de Sainte Croix, au cœur des gorges du Verdon; une équipe se tient à votre disposition pour faire de votre mariage un moment unique et réussi.*

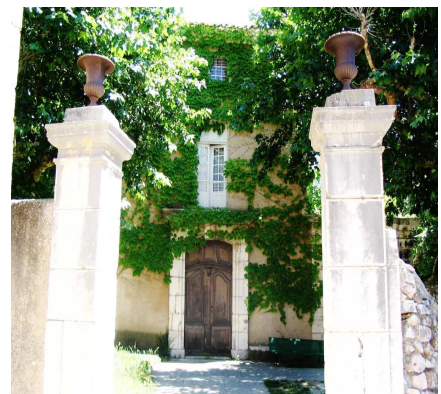
*Le directeur de l'établissement est spécialiste de **conseil en réception**. Disposant d'une salle indépendante aménagée, d'un chef en cuisine et surtout une capacité de 23 chambres permettant aux invités de profiter au mieux de votre fête.*

*Par l'intermédiaire de notre chef de cuisine je vous invite dans un univers gustatif riche en saveurs et vous propose de découvrir ses menus de mariages*



### a. Les menus de réception

Trois formules existent à la carte ou tout compris



## La Formule 1 – La formule «charme»



### La Formule 1 – La formule «charme»

#### Apéritif

Verrines - Tapenade et anchoïade selon saison  
 Verrines – mise en bouche  
 Brochettes à la plancha  
 Tapenade et anchoïade selon saison

#### Mise en bouche

Brochette d'escargot à la provençale  
 Ou  
 Filet de Rougets à la tapenade  
 Ou  
 Gourmandise feuilletée au saumon

#### Entrée

Salade de chèvre chaud de Bauduen sur toast brioché au  
 raisin, noix, jambon de Bayonne et Figues  
 Ou  
 Foie gras et son confit d'oignon accompagné de figues  
 Ou  
 Langoustine et son rizotto de la mer  
 Ou  
 Dos de dorade aux épices  
 Ou  
 Demi Homard

#### Plat

Bœuf Rossini  
 Ou  
 Cuisse de canard sauce au miel  
 Ou  
 Souris d'agneau confite au jus corsé  
 Ou  
 Carré d'Agneau Rôti aux Senteurs de Provence  
 Accompagné gratin dauphinois et tomate à la provençale

#### Fromage

Salade de Mesclun et son petit chèvre à l'huile d'olive  
 (si choix de la salade au chèvre 2 autres choix de fromage)

#### Dessert

Pièce montée (ou autre dessert au choix)  
 Café et mignardises

#### Digestif

MARIAGE - Organisation - Menu et Soirée



### La Formule - 1 – La formule «charme»

#### A – Prix du Repas par personne

Adultes (menu page 5) 70  
 Enfants 15

#### B – Prix des boissons

Apéritif boisson 3  
 Bouteille de vin 18  
 Bouteille d'eau 3  
 Bouteille d'eau gazeuse 4  
 Café ou thé 2  
 Digestif 3  
 Champagne 40  
 Droit de bouchon 5

#### C – Formule tout compris (hors champagne)

Adultes 90.00 euros  
 Enfants 20.00 euros

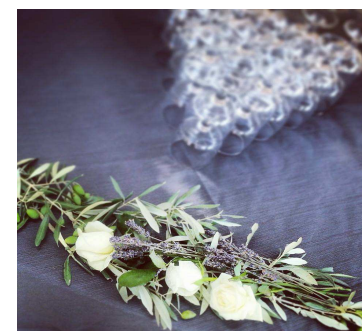
#### D – Formule tout compris avec champagne

Adultes 97.00 euros  
 Enfants 20.00 euros

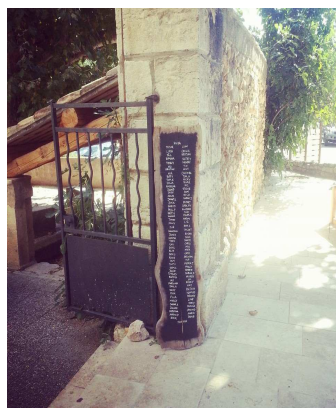
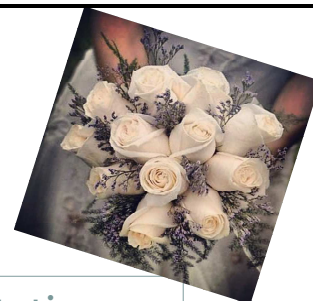
#### E – Vin d'honneur

10 euros par personne sur la base de  
 deux apéritifs, verrines et toasts.

MARIAGE - Organisation - Menu et Soirée



## La Formule 2 – La formule « dégustation »



### La Formule - 2 – La formule « dégustation »



#### Apéritif

Verrines – mise en bouche  
Brochettes à la plancha  
Tapenade et anchoïade selon saison

#### Mise en bouche

Brochette d'escargot à la provençale  
Ou  
Toast briochée de foie gras, figue et oignon confit  
Ou  
Gourmandise feuilletée au saumon

#### Entrée

Filet de Rougets à la tapenade  
Ou  
Dos de saumon à la crème et son rizotto  
Ou  
Gratinée de fruit de mer

#### Plat

Pavé de Bœuf sauce au cèpes  
Ou  
Cuisse de canard sauce au miel  
Ou  
Souris d'agneau confite au jus corsé

Accompagné gratin dauphinois et tomate à la provençale

#### Fromage

Salade de Mesclun et son petit chèvre à l'huile d'olive

#### Dessert

Pièce montée (ou autre dessert au choix)

#### Café et mignardises

#### Digestif

MARIAGE - Organisation - Menu et Soirée

### La Formule - 2 – La formule « dégustation »



#### A – Prix du Repas par personne

Adultes	59
Enfants	15

#### B – Prix des boissons

Apéritif boisson	3
Bouteille de vin	18
Bouteille d'eau	3
Bouteille d'eau gazeuse	4
Café ou thé	2
Digestif	3
Champagne	40
Droit de bouchon	5

#### C – Formule tout compris (hors champagne)

Adultes	79.00 euros
Enfants	20.00 euros

#### D – Formule tout compris avec champagne

Adultes	86.00 euros
Enfants	20.00 euros

#### E – Vin d'honneur

10 euros par personne sur la base de deux apéritifs, verrines et toasts.

MARIAGE - Organisation - Menu et Soirée



## La Formule 3 – La formule « découverte »

### La Formule - 3 – La formule « découverte »

#### Apéritif

Tapenade et anchoïade selon saison  
Verrines du chef

#### Entrée

Filet de Rougets à la tapenade  
Ou  
Dos de saumon à la crème et son rizotto  
Ou  
Gratinée de fruit de mer

#### Plat

Pavé de Bœuf sauce au cèpes  
Ou  
Gigot d'agneau rôti  
Ou  
Souris d'agneau confite au jus corsé  
Ou  
Noix de veau forestière  
Ou  
Râble de Lapin Farci

Accompagné gratin dauphinois et tomate à la provençale

#### Fromage

Salade de Mesclun et son petit chèvre à l'huile d'olive

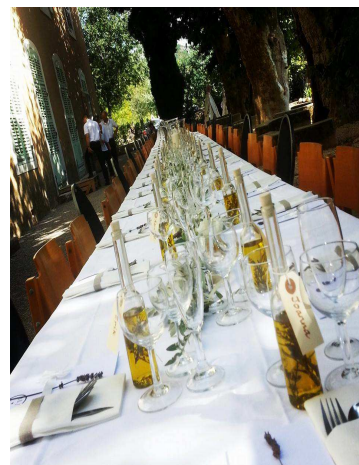
#### Dessert

Pièce montée (ou autre dessert au choix)

#### Café

#### Digestif

MARIAGE - Organisation - Menu et Soirée



### La Formule - 3 – La formule « découverte »

#### A – Prix du Repas par personne

Adultes (menu page 5)	40
Enfants	15

#### B – Prix des boissons

Apéritif boisson	3
Bouteille de vin	18
Bouteille d'eau	3
Bouteille d'eau gazeuse	4
Café ou thé	2
Digestif	3
Champagne	40
Droit de bouchon	5

#### C – Formule tout compris (hors champagne)

Adultes	60.00 euros
Enfants	20.00 euros

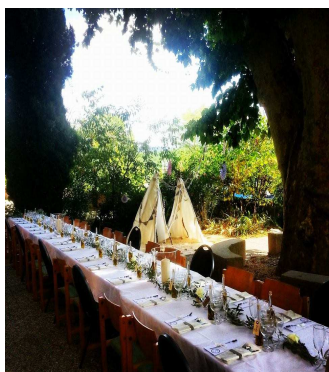
#### D – Formule tout compris avec champagne

Adultes	67.00 euros
Enfants	20.00 euros

#### E – Vin d'honneur

10 euros par personne sur la base de deux apéritifs, verrines et toasts.

MARIAGE - Organisation - Menu et Soirée





## b. Les repas types « Brunch »

Le brunch est servi à partir de 9h jusqu'à 13h

- Viennoiseries – Pains individuels
- Œufs durs – Assortiments de charcuteries
- Fromages
- Cakes et Gâteau
- Salades de fruits et Compotes de fruits
- Yaourt nature et Fromage blanc
- Confiture – miel – Nutella
- Salade de pate - Taboulé
- Café – thé – chocolat – jus de fruits
- 25 cl de vin par adulte



A partir de  
25 euros



### Brunch + Un plat chaud

A partir de  
30 à 35  
euros

Emincé de volaille sauce au roquefort et ses légumes de saison

Tagliatelles aux saumons

## c. Les autres types de repas

Voir les propositions de menu séminaire

## 2. Les accès

### Autoroute

Sortie 17 – Cadarache / Saint Paul Les Durances

Direction Vinon sur Verdon – Greoux les Bains – Sainte Croix – Bauduen

Sortie 18 – Manosque / Valensole

Direction Greoux les Bains – Riez – Sainte Croix – Bauduen

Sortie 34 – Saint Maximin / Tourves / Barjols

Direction Barjols – Sillans la Cascade – Aups – Bauduen

### Aéroport International de Marseille Provence (Temps

01h56 dont 00h35 sur autoroutes – Distance 122 km dont 55 km sur autoroutes)

### Aéroport de Toulon-Hyères (Temps 01h51 dont 00h29 sur autoroutes –

Distance 117 km dont 51 km sur autoroutes)

### Gare SNCF

Gare TGV d'Aix en Provence à 18 Km du centre ville d'Aix en Provence (1h30 de Bauduen)

Gare TGV des Arcs à 18 Km du centre ville de Draguignan (1h00 de Bauduen)

## 3. Nous contacter

### Le Château de Bauduen

Rue grande – 83630 Bauduen

Tel : +33 (0)4.94.70.08.29 - Portable : +33.(0)6.45.76.10.65

Mail : [lechateaubauduen@gmail.com](mailto:lechateaubauduen@gmail.com)