



VILLAGE
CASTIGNO
SUSTAINABLE WINE RESORT

M A R I A G E S

UN ÉVÈNEMENT UNIQUE

Si vous demandez à Marc Verstraete pourquoi il a créé Castigno, il vous répondra souvent ces quelques mots :

«Pour la poésie...Pour la poésie qui émane de ces lieux».

Laissez-vous emporter par sa poésie et apprivoisez par vous même les paysages environnants, la garrigue, les collines, les cyprès aux airs de Toscane et les champs de vignes à perte de vue.

Un vrai coup de coeur, une grande histoire d'amour.

Votre histoire d'amour.

Pour nous, chaque événement est une célébration particulièrement unique que nous partageons à vos côtés, de la rencontre à l'aboutissement du projet.

Adeptes du sur-mesure, nous vous écoutons et créons pour vous des séjours à votre image.

Une multitude de possibilités à la fois inédites et inspirées de l'Art de Vivre à la française n'attendent plus que vous...

Clément Mengus, Directeur Général



ENTRE VIGNES & GARRIGUES

Votre mariage à Château & Village Castigno — Sustainable Wine Resort sera synonyme «d'exception».

Un projet de vie, un rêve retrouvé, bien plus qu'un vignoble, pas tout à fait un hôtel, un projet hybride, familial. Nous sommes un vignoble bio, des restaurants, des expériences, des chambres et des villas, des paysages, des oeuvres d'art, des couleurs...





VOTRE CRÉATEUR D'AMBIANCE

Le parfum des fleurs champêtres qui parfument délicatement les lieux tandis que les premiers accords jazzy retentissent pour une arrivée réussie.

A l'écoute de vos désirs et de vos souhaits, nous serons force de propositions pour vous accompagner au mieux et rendre ce moment inoubliable.

ARRIVÉE DES MARIÉS EN 2CV - 250.00€

ARRIVÉE DES MARIÉS EN CALÈCHE - 200.00€

ARRIVÉE DES MARIÉS/TÉMOINS EN VESPA - 40.00€

BOISSON D'ACCUEIL - 8.00€



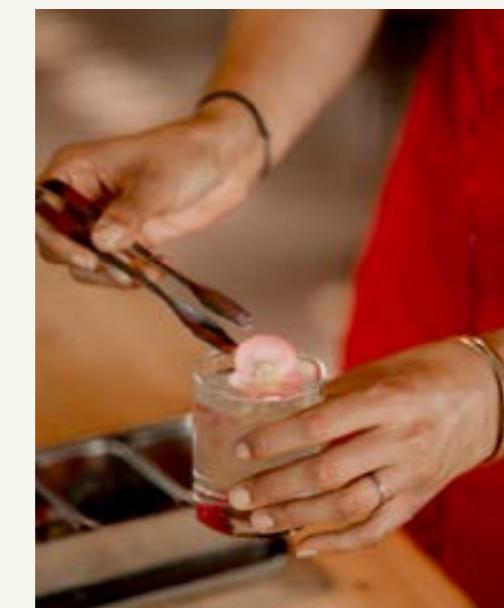
LA CÉRÉMONIE

Echappez au cadre d'un mariage traditionnel pour une cérémonie qui vous ressemble...
Arrivée vintage des mariés en 2CV, bohème en calèche ou encore en Vespa, des discours empreints d'émotions revisités par vos proches pour un moment exceptionnel...

Faites nous part de vos souhaits, nous vous écoutons et mettrons tout en œuvre pour votre rêve devienne réalité.

LA RÉCEPTION

Nous vous proposons du sur-mesure, tout est possible. Vous pouvez choisir entre nos trois restaurants : La Petite Table — bistrot, La Table — gastronomique ou Le Thaï. Que vous ayez envie d'un apéritif, d'un dîner et des festivités en plein cœur du vignoble, sur place du village ou dans les restaurants, nous nous adaptons à vos désirs pour pouvoir faire de votre rêve une réalité.





NOS TARIFS

RESTAURATION / APÉRITIF

TARIFS PAR PERSONNE
par personne comprenant :

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <p>1 La Petite table (apéritif) : amuses bouches et boissons / 50.00€</p> <p><i>Servi sur la place du village, dans les jardins, dans les vignes ou au Château Castigno... à votre guise !</i></p> | <p>2 La Petite Table (dîner) : entrée, plat et desserts / 99.00€</p> <p><i>Capacité extérieure : 70 personnes</i></p> <p><i>Capacité intérieure : 40 personnes</i></p> | <p>3 La Table (dîner) : en 6 séquences / 200.00€</p> <p><i>Jusqu'à 40 personnes.</i></p> | <p>4 Le Thaï (dîner) : entrée, plat et desserts / 56.00€</p> <p><i>Capacité extérieure : 30 personnes</i></p> <p><i>Capacité intérieure : 20 personnes</i></p> |
|--|--|--|--|

EXEMPLE D'UN MENU

**Seulement pour La Petite Table
Soumis à la saisonnalité

LES ENTRÉES

Foie gras truffé gel porto, chutney & brioche toastée
ou
Raviole de langoustine & citron confit, voile de betterave & bisque émulsionné
Ou
Saint Jacques rôtie, crème de courges, chips de pain & moelle truffée
Ou
Carpaccio de saint jacques, huile infusée vanille, salicorne & citron caviar

LES PLATS

Canon de Turbot, sabayon champagne ou beurre blanc yuzu kosho, garniture de saison
Ou
Filet de bœuf Rossini, crémeux artichaut truffé pressé pommes de terre & jus porto
Ou
Roti de lotte bardé au lard de Colonata farci à l'oseille haricots blancs tomatés
Ou
Magret de canard rôti, crémeux patate douce à la fève de Tonka, cromesquis canard confit é jus hibiscus
Ou
Poularde sauce Morille

NOS BOISSONS

A la bouteille, vous accommoderez votre sélection avec notre Chef Sommelier.

Agrémentez votre repas d'un forfait boissons.

Forfait vins de Castigno 45.00€
Eaux plate & pétillante, café

Forfait vin d'ici & d'ailleurs 55.00€
Eaux plate & pétillante, café

Vous souhaitez ramener votre vin ou votre champagne ? La maison facture un droit de bouchon.

Droit de bouchon «vin»
15.00€

Droit de bouchon «champagne»
25.00€

EXEMPLE D'UN MENU

**Seulement pour La Table
Soumis à la saisonnalité

Le jardin de la Table

Ceviche de Topinambour, citron noir
Patate douce confite, jus réduit orange / gingembre, coulis de coriandre
Galette de maïs dans l'idée d'un tacos végétarien, « mole » Occitan
Rose de Betterave confite, sabayon de citron, pesto de câpres et menthe

La montagne

La soupe à l'oignon 2k23
Oignon doux des Cévennes confit, coulis gourmand, sorbet, le bouillon corsé, sa tuile croquante
Pain au tapioca, laguiole et charbon végétal

La mer

Anchois - pois chiche - bouillon dashi crémé -
Caviar écoresponsable de Saint-Guilhem-le-Désert / Château Castillonne

Le pré

Boeuf de l'Aubrac mûré, une partie confite, huître de Thau de Pascal Migliore,
Condiment vert, pâte de citron, feuille de blette, jus réduit

Les douceurs

Pomme confite et caramélisée, pain de Gênes aux épices, gelée de pomme acidulée
Crème glacée à la bière des Brasseurs de Castigno
Surprise sur les agrumes de Mathieu Veissières : cédrat confits, pâte de citron noir, sorbet pomelos / gin

Souvenirs d'enfance

Tartelette poire, cardamome et amande chouchou
Ganache chocolat tonka
Pâte aux coings
Sphère concombre

NOS BOISSONS

A la bouteille, vous accommoderez votre sélection avec notre Chef Sommelier.

Forfait Softs 10.00€

Laissez vous guider par un accord aux accents occitans sur une sélection faite pour vous.

Accord Occitanie 65.00€

Le vignoble français est grand et accompagne la cuisine de notre duo de chefs à merveille.

Accord hors région 95.00€

Vous souhaitez ramener votre vin ou votre champagne ? La maison facture un droit de bouchon.

Droit de bouchon «vin» 25.00€

Droit de bouchon «champagne» 35.00€



PRÉLUDE & ÉPILOGUE

Un moment de détente au Spa, un dîner festif autour d'un barbecue sur la place du village ou encore un «Pique-nique» champêtre...

AVANT LE GRAND JOUR

CÔTÉ ACTIVITÉ

Visite de la Cave & dégustation des vins bios du domaine

- 9.00€/personne

Maximum 50 personnes par groupe

Atelier «Devenez vigneron»

- 48.00€/personne

Maximum 40 personnes par groupe

Atelier «Safari dans les vignes»

- 48.00€/personne

Maximum 10 personnes par groupe

CÔTÉ BEAUTÉ

Maquillage de la mariée avec notre prestataire

Maquillage de mariage avec essai & transport - 250.00€/personne

Maquillage invité - à partir de 55.00€

Coiffure de la mariée avec notre prestataire

Coiffure de mariage avec essai & transport - 250.00€/personne

Coiffure invité - à partir de 55.00€

Package «Bien-être»

Modelage de 60 minutes, gourmandises, coupe de Rosé Brut Nature

- 129.00€/personne

Privatisation de l'espace bien-être

Une heure d'accès au spa et un modelage d'une heure - 250.00€/2 personnes

Accès à l'espace bien-être 1h00

Une heure d'accès au spa - 40.00€/personne

Package «La Mariée et ses témoins»

Dans la suite des mariés, pétillant du domaine & mignardises

Mise en beauté - manucure, pédicure, coiffure & maquillage.

Plus d'informations sur demande.



AVANT LE GRAND JOUR

CÔTÉ GASTRONOMIE

La
Petite
Table

Bistrot

Les esprits se libèrent et les rires éclatent généreusement autour du barbecue convivial servi sur la petite place pittoresque au coeur du village.

Rien de tel pour donner à vos convives un avant-goût de votre week-end de mariage...

Capacité Cocktail & Apéritifs : 80 personnes

Capacité Déjeuner ou dîner : 60 personnes

Cocktail de bienvenue

Canapés : salé, sucré et boissons

- 55.00€/personne

Dîner de bienvenue

Menu classique :

entrée, plat, dessert et boissons

- 60.00€/personne

Menu barbecue :

Assortiment de salades et fraîcheurs

Viande ou poisson, dessert et boissons

- 75.00€/personne

Le Thai
RESTAURANT

Thaïlandais

Envie de partager un moment intimiste avec vos proches ? Le Thaï de Castigno est une véritable invitation au voyage. Le décor inspire l'ailleurs. Face à la place du village, le Thaï a posé ses canisses en bambou et lanternes rouges sur une petite terrasse de plein air. À la nuit tombée les lumières enflamment le ciel de la veille du plus beau jour de votre vie.

Capacité Cocktail & Apéritifs : 40 personnes

Capacité Déjeuner ou dîner : 30 personnes





AU LENDEMAIN

Vous souhaitez prolonger le rêve et votre séjour sur votre petit nuage d'amour ? Profitez encore de la magie de la veille en conviant les personnes qui vous sont chères à un brunch généreux sur la place fleurie et pittoresque de notre joli village, un pique-nique chic au coeur du vignoble ou l'expérience Castigno par excellence, une Nomad Kitchen ou un Brunch sans nul pareil au Bois de Truffes...

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE IDÉALE

Brunch de La Petite Table

La Petite Table propose un brunch complet servi sur la place du village.

Pique-nique dans les vignes

Profitez de ce lendemain pour une balade au coeur des vignes et d'un repas champêtre et chaleureux...

Nomad Kitchen

Derrière le Château Castigno, dans le lit de la rivière et au sein du vignoble, la Nomad Kitchen est une expérience qui fait la singularité de notre village hôtel. Pas tout à fait un barbecue, ni exactement un pique-nique, offrez-vous un vrai moment de convivialité et d'amour dans un cadre féérique...

Brunch au Bois de Truffes

A l'arrière du domaine, au coeur des vignes, dans un endroit magique préservé, profitez d'un Brunch exceptionnel dans un lieu magnifique. Dépaysement assuré, et expérience inoubliable pour vous et vos invités !



NOS TARIFS

FORMULES DÉJEUNER

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE IDÉALE

- | | | | |
|--|--|---|--|
| <p>1 Brunch La Petite Table : viennoiseries, brioches, pains, confitures, céréales, yaourts, fruits, jambon, charcuteries, fromages, œufs brouillés et omelettes, pommes de terres rôties, salades, truite fumée...
65.00€/personne
<i>*boissons comprises</i></p> | <p>2 Pique-nique dans les vignes
Assortiment d'entrées, sandwichs campagnards aux accents locaux, fruits frais & desserts à picorer... de quoi se restaurer au plus proche de la nature.

65.00€/personne
<i>*boissons comprises</i></p> | <p>3 Nomad Kitchen
Buffet d'entrées & mezze, cochon de lait & agneau de lait rôti à la broche plusieurs heures par notre Chef, planches de fromages affinés et assortiment de desserts

<i>*Plus d'informations</i></p> | <p>4 Brunch Bois de Truffes
Petit-déjeuner continental, jambons, charcuteries, fromages affinés, toast avocat saumon, mini pulled pork burger, tomates burrata, verrines...

<i>*Plus d'informations</i></p> |
|--|--|---|--|

HÉBERGEMENT



Disséminées en différents points du village nous disposons de **21 chambres** et suites (dont 10 chambres aménageables en TWIN). Nous offrons une **capacité maximale de 50 personnes**.

Parmi les chambres, une bâtisse vigneronne indépendante, la «Maison des Amis» avec salon, lounge, piscines privées, cave et jardin. L'établissement est équipé de

- 2 piscines extérieures
- 2 espaces de bien-être.



VENDANGEURS



Les PRESTIGES



MAISON D'AMIS



OPTIONS ET RENSEIGNEMENTS

MENUS DES ARTISTES ET TECHNICIENS

Menu au choix du Chef : entrée, plat et dessert, boissons comprises

La Petite Table : 40.00€

La Table : 80.00€

Prestation traiteur : sur demande

ANIMATIONS

Conseils et recommandations de DJ ambiance ou Festif, Live band, orchestre, groupe et location de matériel

Sur demande

AUTRES PRESTATIONS

Photographes, Vidéastes, Transferts, transports, animations et autres activités

Sur demande

CADEAUX CONVIVES

Accueil VIP - 1 bouteille de pétillant du domaine, 2 jus de raisins bios & 1 huile d'Olive

Le coffret - 38.90€

Bouteille de vin en chambre

Offert

Coffret de 6 bouteilles de Jus de raisins bio du domaine 18.00€

Sur demande

LES PETITS + SIGNÉS CASTIGNO

Nuit de noces de coton offerte

Visite de notre Cave et dégustation de vin offerte pour les mariés

Une interlocutrice dédiée depuis le premier contact jusqu'au jour-j





Récompensé au guide Michelin par une étoile, nos chefs Stephan Paroche & Justine Viano proposent une cuisine incisive, authentique, locale et de saison.



Lieu de brassage qui sent bon le malt chaud, lieu de dégustation et bar à picorer, on aime la convivialité !

NOS ESPACES

RESTAURANTS & BAR



La Petite Table

Du petit déjeuner au dîner en passant par le goûter, ou l'apéritif, le Bistrot, coeur du village, propose une cuisine locavore et authentique, tapas et journées grill.



Le Thai RESTAURANT

De Bangkok à Kuala Lumpur, embarquez les yeux fermés dans un voyage « asie-muté ».

21

CHAMBRES & SUITES

1

CAVE D'EXCEPTION
cave et domaine de 150 ha.

2

SALLES DE RÉUNION
située à la cave de castigno.

3

RESTAURANTS

1

MICRO BRASSERIE

2

ESPACES BIEN-ÊTRE

2

PISCINES

LA CAVE

Ouverte à 180° sur le vignoble, un cadre de travail lumineux et unique. Tables individuelles ou longue table communautaire, paperboard, téléviseurs muraux, système de sonorisation & wifi.

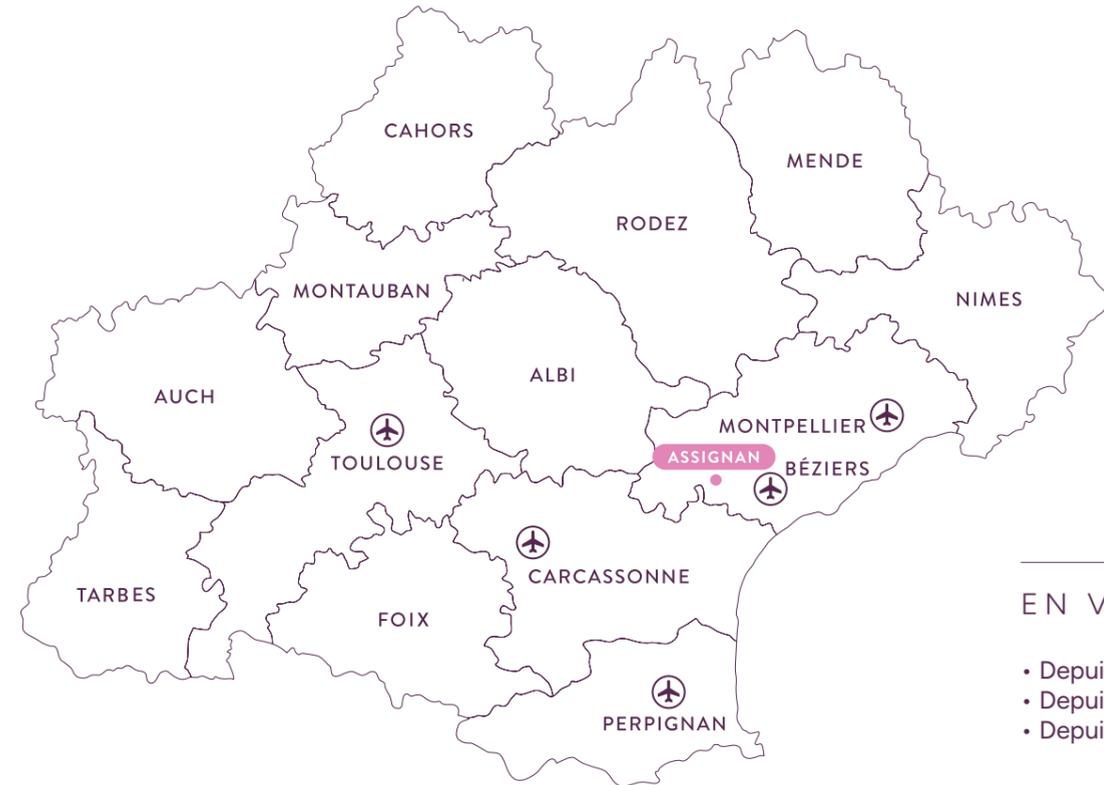


NOS RESTAURANTS

Table intimiste ou privatisation, à chaque évènement son restaurant. Menu Bistrot ou Dégustation, différentes expériences gastronomiques s'offrent à vous dans divers recoins du village.



COMMENT NOUS REJOINDRE



EN AVION

- Béziers (40 min)
- Carcassonne (1h00)
- Perpignan (1h15)
- Montpellier (1h00)
- Toulouse (1h45)

EN TRAIN

- Narbonne 38min
- Béziers 35min
- Montpellier 1h15

EN VOITURE

- Depuis Marseille et Montpellier : via A9, sortie Béziers.
- Depuis Toulouse : via A61, sortie Carcassonne.
- Depuis Barcelone et Perpignan : via A9 sortie Narbonne.

Nous travaillons avec un VTC pour l'organisation des vos transports si besoin.



CASTIGNO, C'EST AVANT TOUT VOTRE EXPÉRIENCE...

