CHÂTEAU D'IGÉ

Depuis 1235

Un cadre magique pour un moment unique

Gastronomie - Réception - Hébergement

Pour vos réceptions

Le Château d'Igé,
une demeure féodale
datant de 1235,
propose des salles adaptées
et ajustables ainsi qu'un
service personnalisé
pour accueillir vos
banquets et évènements
en Bourgogne.

La salle de l'Orangerie,
édifiée au 13e siècle,
peut accueillir jusqu'à 120
personnes (100 personnes
avec piste de danse).

Magique et Authentique

Lieu d'inspiration

Plusieurs salles de différentes surfaces peuvent être équipées selon vos souhaits.

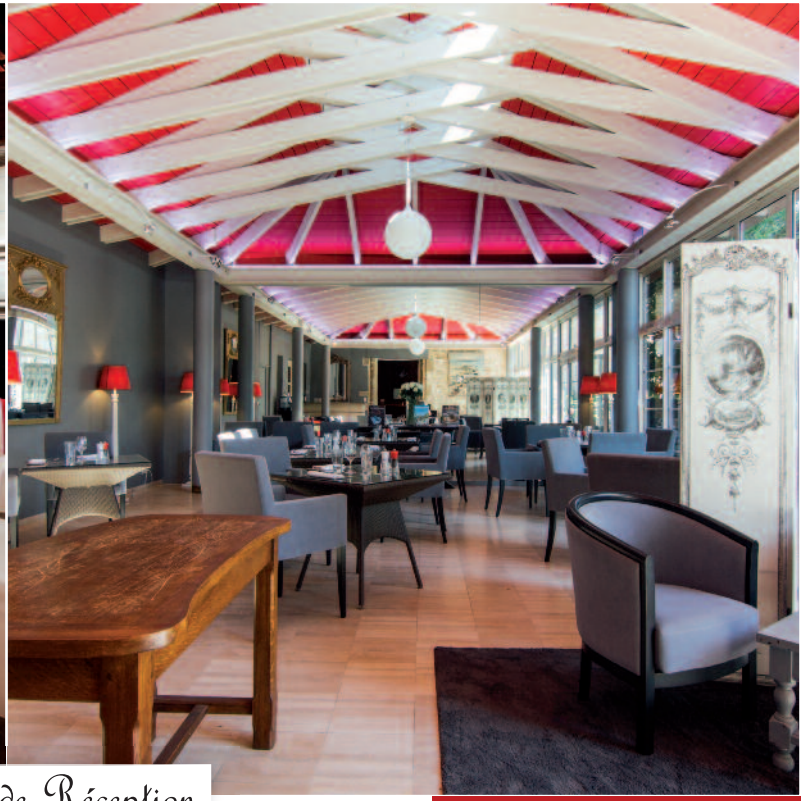
N'hésitez pas à nous contacter pour visiter les lieux.

De la première coupe de champagne, jusqu'au somptueux buffet de desserts, créez le menu idéal pour votre évènement.

Notre Chef est à votre écoute et pourra transformer vos souhaits et être une source d'inspiration.

Le Château

Au Château : 45 à 60 adultes

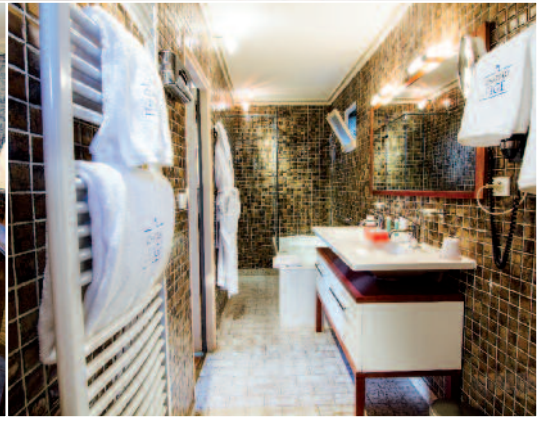


A l'Orangerie : 40 à 100 adultes

Les Salles de Réception

L'hébergement

10 chambres et 7 suites



Parc arboré et jardins

Pour réussir son mariage, un lieu magique pour la cérémonie et les séances photos

Cocktail de bienvenue

Cocktail possible à l'extérieur devant le Château en fonction de la météo

Pièces salées froides

Brochettes de Saumon saumuré

Crème brûlée de Foie gras

Tartare de Saint-Jacques au Basilic

Petite Rémoulade de Céleri au Haddock

Macaron de Foie aux Pommes

Bouchées de Saumon Bellevue

Soupe froide de Petits pois à la Menthe

Assortiment de Feuilletés variés

Ceviche de Daurade

Cascade de Légumes crus et assortiment de sauces

Pièces salées chaudes

Gougères au Comté

Escargots de Bourgogne « Tout en vert »

Croustillant de Bleu de Bresse

Rouget en chemise de pomme de terre

Samoussa en fondue de Bœuf au massalé

Gâteau de Foie blond au Porto

Moules gratinées au Vin d'Igé

Propositions tarifaires

Cocktail de bienvenue

8 pièces cocktails
(froides & chaudes)

Crémant de Bourgogne
du domaine d'Azenay*

Soft drinks et jus de fruits

Eaux minérales à discrétion

23 €/pers.

12 pièces cocktails
(froides & chaudes)

Crémant de Bourgogne
du domaine d'Azenay*

Soft drinks et jus de fruits

Eaux minérales à discrétion

33 €/pers.

16 pièces cocktails
(froides & chaudes)

Crémant de Bourgogne
du domaine d'Azenay*

Soft drinks et jus de fruits

Eaux minérales à discrétion

42 €/pers.

8 pièces cocktails
(froides & chaudes)

Champagne (Duval Leroy
pour Georges Blanc)*

Soft drinks et jus de fruits

Eaux minérales à discrétion

30 €/pers.

12 pièces cocktails
(froides & chaudes)

Champagne (Duval Leroy
pour Georges Blanc)*

Soft drinks et jus de fruits

Eaux minérales à discrétion

40 €/pers.

16 pièces cocktails
(froides & chaudes)

Champagne (Duval Leroy
pour Georges Blanc) *

Soft drinks et jus de fruits

Eaux minérales à discrétion

47 €/pers.

*Sur la base d'une bouteille pour 4 personnes.

Cocktail de bienvenue Options

Ateliers réalisés par notre brigade devant vos invités

Plateau de Fruits de mer (Huîtres, Bulots, Amandes, ...)	6 €/pers.
Belles Crevettes flambées au pastis Micollier	7 €/pers.
Foie gras poêlé	7 €/pers.
Coquilles Saint-Jacques snackées sauce Américaine	6 €/pers.
Jambon cru de pays et billes de Melon Charentais	3 €/pers.
Brochette d'Onglet de Bœuf sauce Cocktail ou Tartare	5 €/pers.

Les boissons

Cocktail de bienvenue

Fût de bière	à partir de 250 €
Sélection d'alcool	65 €/bouteille

Martini blanc/rouge, Porto, Whisky, Gin,
Vodka, Get 27, Tequila…

Sélection de Crémants & Champagnes

Crémant de Bourgogne du domaine d'Azenay	30 €
Champagne Duval Leroy, G. Blanc	49 €
Champagne Henriot Brut Souverain	60 €
Champagne Taittinger Brut réserve	60 €
Champagne Roederer Brut premier	60 €
Champagne Deutz Brut Classique	60 €

Repas, par exemple... Menu Orangerie

D'autres menus sont à votre disposition

Fraîcheur de Saumon mariné à la Coriandre et au Gingembre

Volaille de Bresse à la Crème et au vin jaune

Fricassée de Champignons et purée de Pommes Charlotte

Assiette de Chèvre frais et affinés du Mâconnais

Desserts

A choisir ensemble

60 €

Service Compris
Boissons non comprises

Pour terminer en douceur

Quelques idées...

Framboisier
Craquant au Chocolat
Omelette norvégienne
Le traditionnel Fraisier
Verrine de mousse au Chocolat et Fruit de la passion
Brochette de fruits frais de saison et sorbet maison

Votre Pièce Montée

Vous pouvez ajouter sur demande :

Une pièce montée, choux vanille & caramel (2/pers.)
5 €/pers.

Des macarons variés (2/pers.)
6 €/pers.

Un wedding cake
12 €/pers.

Menus Accompagnants

Menu Lutins (-10 ans) - 25 €/pers.

Plat & Dessert à choisir ensemble
Jus de fruits, soft drinks, eaux minérales durant toute la soirée

Menu Ados (-15 ans) - 40 €/pers.

Entrée, Plat & Dessert identiques aux invités (quantités ajustées)
Jus de fruits, soft drinks, eaux minérales durant toute la soirée

Menu Prestataires (DJ, Baby-sitter, Photographe) - 25 €/pers.

Plat & Dessert selon le marché du Chef ou plateau froid
Jus de fruits, soft drinks, eaux minérales durant toute la soirée

Fin de soirée

Cascade de fruits frais de saison	5 €/pers.
Plateau de charcuteries, accompagnées de pain de campagne	5 €/pers.
Soupe à l'oignon	3 €/pers.
Fontaine de chocolat & brochettes de fruits de saison	5 €/pers.
Candy Bar	5 €/pers.

Le sommelier vous propose

Notre sommelier est à votre disposition, pour vous proposer des accords mets et vins tenant compte de votre menu

Nos forfaits sont prévus selon la base suivante :

1 bouteille de vin blanc
pour 4 personnes

1 bouteille de vin rouge
pour 4 personnes

Eaux minérales,
sodas, jus de fruits
et café "Nespresso"
à discrétion
jusqu'à la fin de votre soirée

Eaux minérales, sodas,
jus de fruits, café "Nespresso"

10 €/pers.

Bourgogne Blanc Château d'Igé

Régnié "Vieilles Vignes"
Domaine du Thulon

23 €/pers.

Bourgogne Blanc Château d'Igé

Saint Joseph "Poivre & Sol",
Domaine Villard

37 €/pers.

Bourgogne Blanc Château d'Igé

Mercurey Château de Chamirey

48 €/pers.

Notre vin :
Bourgogne Blanc
Château d'Igé

Produit à Azé, ce vin est
étroitement lié au Château,
c'est pourquoi il est toujours
présent dans chacune
de nos prestations sur la base
d'une bouteille pour 4 adultes,
consommé sur place
ou vendu à emporter.

19 €/bouteille

A emporter (nous consulter)

Sunday Brunch

Nous vous proposons l'organisation d'un brunch pour le lendemain de votre réception, de 11h à 15h, afin que vos invités aient une collation avant de prendre la route.

Salade de Lentilles vertes du Puy
Salade de Pomme de terre au Fenouil et Oignon rouge
Tomates cœur de bœuf aux Câpres et aux Olives
Melon et Jambon de Parme

Terrine de campagne aux Foies blonds

Quiche & Pizza Variées

Jambon à l'os, rôti au Miel d'Acacias et d'Epices Cajun
Fine tranche de Rosbif Charolais

Saumon en Bellevue
Œuf Mimosa au Basilic
Saumon fumé "maison"
Assortiment de Fruits de Mer

Fromage blanc
Assortiment de Fromages de la région

Tarte aux Fruits de saison
Tarte Bressane
Corbeille de Fruits
Salade de Fruits Frais

Mini-viennoiseries
Café, thés
Eaux minérales, sodas, jus de fruits

Adultes 50 €/pers.
Enfant (-12 ans) 25 €/pers.

Service Compris
Boissons non comprises

Le domaine
Château & Orangerie avec leurs Parcs et Jardins privés

Mise à disposition exclusive de l'ensemble du domaine

Hébergement : 10 chambres et 7 suites
Salle de réception "L'Orangerie" : 100 couverts (au-delà nous consulter pour les possibilités)
Parc : 4 hectares

Mise en place de buffets pour le cocktail de bienvenue et son service

En extérieur si le temps le permet, possibilité de repli dans les salons intérieurs.

Mise en place de la salle selon votre plan de table et le service

Montant : 6500 €

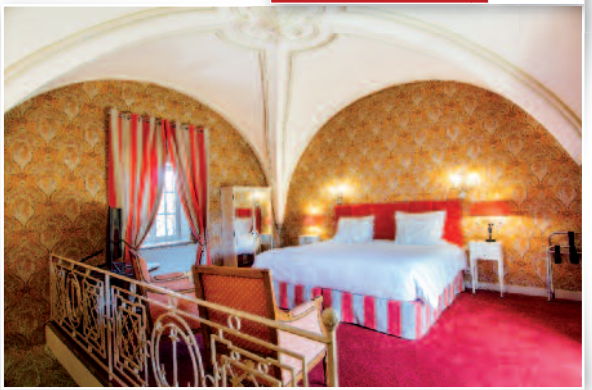
Notre prestation ne comprend pas : l'animation musicale, la décoration personnalisée

Conditions de Réservation

CHÂTEAU D'IGÉ ★★★★
Depuis 1235

LA TABLE D'IGÉ
De la vigne à l'assiette

L'ORANGERIE D'IGÉ
Pour vos événements



Nous disposons de 10 chambres doubles et 7 suites.

Chambres disponibles à partir de 16h, en fonction des départs.

Les bagages des mariés pourront être déposés à la réception le matin, installés dans la chambre avant leur arrivée tardive.

Si vous souhaitez que vos invités règlent eux-mêmes leur hébergement, sur simple demande, nous pouvons faire parvenir le bon de réservation à remettre à vos invités afin de procéder au règlement individuel de l'hébergement.

Les chambres doivent être libérées impérativement à 12h.

Conditions de Réservation

Un acompte de **1 500 €** vous sera demandé à la signature afin de garantir votre réservation.

Un acompte de 30 % 3 mois avant la date puis **50 %** à J-30 jours de votre réception.

Le solde du montant total de votre devis sera demandé 7 jours après votre réception.

Par chèque
à l'ordre de « **GAF - Château d'Igé** »

Par virement : IBAN : **FR76 1009 6185 3800 0630 3460 121**
BIC : **CMCIFRPP**
Domiciliation : **CIC Ain Entreprises**

Nom du Contact .....

Adresse .....

N° de téléphone .....

Confirme la commande d'une réception « clés en main » en date du ..... / ..... / .....

Au Château d'Igé - 252 rue du Château - 71960 IGÉ

Nombre approximatif de convives : .....

Je vous confirmerai le nombre de convives 14 jours avant la réception, et dans les conditions indiquées ci-dessous.

Afin de clore notre accord, et pour réservation, je vous adresse un chèque de 1 500 €.

Ensuite, je vous adresserai un premier acompte, soit un chèque de 30 % du devis, 3 mois avant la date, puis 50% à J-30 jours de ma réservation et le solde à réception de la facture J+7.

Cet acompte est versé à titre définitif sur la base du dernier devis envoyé, qui lui-même pourra être modifié à votre demande.

Conditions générales de vente

- Toutes nos factures sont payables comptant. Toute somme non payée à l'échéance prévue donnera lieu de plein droit et sans mise en demeure préalable, en application de la loi du 31 décembre 1992, au paiement d'intérêts de retard au taux d'intérêt légal au jour de la facturation, majoré de 50 % multiplié par X-360 (X représentant le nombre de jours de retard par rapport à l'échéance).
- Aucun escompte ne pourra être appliqué, pour anticipation du délai de règlement fixé par la présente facture.
- Toute réclamation, qui n'est pas présentée dans les 8 jours de la prestation, ne sera prise en considération.
- L'acceptation de nos prestations implique également l'acceptation de nos conditions générales de vente.
- En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Bourg en Bresse est compétent.

Attention

- Le paiement de toute facture est exigible dans sa totalité. En cas de défaut de paiement, les frais de procédure, liés au recouvrement par voie judiciaire, seront à la charge intégrale du client.
- Les textes communautaires régissant notre profession, sous le contrôle de la DGSU (service vétérinaire) et la DGCCRF (service de la répression des fraudes), nous obligent à détruire et à jeter à l'issue de la réception tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, les responsables étant tenus de respecter impérativement ces instructions, le Château d'Igé dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients insisteraient pour conserver les produits restants.
- Nous attirons votre attention sur le fait que le Château d'Igé se situe dans un village calme. Il est donc impératif d'être discret en extérieur ou seule une musique d'ambiance est demandée.

Nous exigeons également de votre prestataire musical de ne pas avoir de caisson de basse.

Pour l'intervention d'un groupe de musique merci de nous contacter spécifiquement.

- Merci de noter que les feux d'artifice et lanternes chinoises sont interdits par arrêté municipal.
- Par arrêté préfectoral, la musique doit cesser impérativement à 4h du matin maximum.

En cas d'annulation totale de la réception :

- Si cette annulation a lieu 7 jours ou moins avant la réception, le client est tenu de payer : 80 % du dernier devis envoyé.

- Si cette annulation a lieu entre le 15e et le 8e jour avant la réception, le client est tenu de payer : 70 % du dernier devis envoyé.

- Si cette annulation a lieu entre le 29e et le 16e jour avant le réception, le client est tenu de payer : 50 % du dernier devis envoyé.

- Si cette annulation a lieu entre le 30e et le 60e jour avant la réception, le client est tenu de payer : 30 % du dernier devis envoyé.

Aucune réservation ne sera prise en compte sans un retour de ce document dûment complété.

Pour une évolution du nombre de convives (5 % maximum),
le communiquer au minimum 14 jours avant le jour de la réception.

Le nombre de personnes au dîner et au brunch en notre possession
7 jours avant le jour-J sera notre base minimum de facturation.

Nous nous réservons le droit de modifier les prix en cas d'évolution de TVA.

En signant ce contrat de réservation, je reconnais avoir pris connaissance et accepter sans réserve
les termes et conditions dudit contrat.

Fait à ..... , le ..... / ..... / .....

Bon pour accord,
pour le Château d'Igé

Bon pour accord,
Signature du client

Liste de nos partenaires locaux

Chambres d'hôtes et hôtels à proximité :

A Igé :

- La Cave (en face du Château) - 06 33 65 02 57
- Le Clos Domange (à 800 m du Château) - 03 85 33 03 99
- La Clé de Voute - 06 81 09 46 14
- Gites de la Doudounette (à 500 m du château)
  christiane.claude71@gmail.com - 03 85 33 41 00
- Maison de loisirs nature (à 800 m du château)
  03 85 33 31 30
- Chambre d'hôte et gîte Les Verchères
  (à 150 m du château)
  03 85 33 45 05

A moins de 20 minutes :

- Le logis d'Azé - Azé
  lelogisdaze@gmail.com - 06 60 61 87 57
- A la Maîtresse - La Vineuse
  info@alamaitresse.fr - 03 85 59 60 98
- La Grange des Moines - Cluny
  lagrangedesmoines.cluny@gmail.com - 06 11 77 60 41

Animations musicales & artistes

- Animconseils
  contact@animconseils.fr - 06 12 71 45 89
- Mikael Duval E.I
  www.mikael-events.com - 06 11 74 16 71

Photographes

- Seb Geo - 06 33 61 93 67
- Studio Perret - 03 85 39 85 96

Fleurs & Décors

- Iris d'O - 03 85 33 38 65
- La Roche Fleurie - 03 85 37 77 17
- L'atelier de Jen - 06 61 60 99 04

Chapiteaux

- LDC - 03 85 35 56 68

Baby sitting

- Nous consulter

CHÂTEAU D'IGÉ ★★★★

Depuis 1235

LA TABLE D'IGÉ

De la vigne à l'assiette

L'ORANGERIE D'IGÉ

Pour vos événements

Au plaisir de vous accompagner à la réalisation du mariage de vos rêves...

Sur rendez-vous, pour une visite du domaine

L'équipe de réception

252 rue du Château - 71960 IGÉ

03 85 33 33 99

contact@chateaudige.com

www.chateaudige.com