

Le Château d' Arpaillargues

Votre Réception de Mariage en 2023



En lisière du village situé à 4 kilomètres d'Uzès, le Château d' Arpaillargues est une belle demeure du 18^{ème} siècle. Protégé par d'épais murs, le Château d' Arpaillargues cache le charme et la douceur d'un logis seigneurial en Provence (17 et 18^{ème} siècles).

Le Château d' Arpaillargues n'est pas seulement un lieu de mémoire. C'est aussi une demeure élégante et discrète au cœur de la campagne de l' Uzège.

27 Chambres, appartements et salons de réception,

Des murs épais et de lourds volets, la douceur apaisante des nuits provençales,

Un parc inondé de lumière, d'ombrage, de fraîcheur,

La piscine, le jacuzzi, le tennis, le grill ...

feront de votre séjour un moment inoubliable.

Château d' Arpaillargues

rue du Château

30700 Arpaillargues

Tel : 04.66.22.14.48

www.chateaudarpaillargues.com

Mail : arpaillargues@wanadoo.fr

Sommaire

Le mot du directeur	p.2
Les salles de réception	p.3
Les animations	p.4
Les forfaits boissons	p.5
L' après-soirée	p.6
Les brunch	p.7
L'hébergement : tarifs	p.8
liste des chambres	p.9
Histoire du Château	p.10
Conditions générales de vente	p.11
Quelques bonnes adresses	p.13
Les lieux en quelques images	p.14

Madame, Monsieur,

C'est pour nous un honneur que de vous faire parvenir ci-joint un récapitulatif des différentes prestations que nous proposons pour l'organisation de votre réception.

La location du Château d' Arpaillargues, au tarif de 11 500 € (petit-déjeuner non compris), s'entend pour la globalité du site et de ses infrastructures, soit :

- la totalité des chambres pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes,
- les différentes salles de réceptions et salons,
- le parc, la piscine, le parking, etc.

La capacité d'accueil de notre restaurant intérieur est de 160 personnes maximum (en saison estivale) et de 250 personnes à l'extérieur (sous chapiteau - voir avec notre prestataire).

Notre Chef vous proposera des menus à partir de 55 € par personne. Le menu de la réception devra être commun à l'ensemble des convives. Le choix retenu ainsi que le nombre de personnes définitif devront nous être communiqués au plus tard un mois avant l'événement.

Pour les enfants (jusqu' à 11 ans), nous proposons des formules à 20€.

Pour le personnel d'animation (DJ, photographe ...) et les baby-sitters, notre Chef peut prévoir un menu à 39€, boissons comprises si celui-ci diffère du menu de la réception.

Afin de vous aider dans votre choix, une dégustation du menu (sauf canapés) est possible sur rendez-vous en semaine. Le tarif consenti à l'occasion de cette dégustation est de 50% du tarif du menu réception, boissons non comprises, pour les futurs mariés uniquement.

Nous vous faisons également parvenir la carte des boissons (apéritifs, vins, café et droits de bouchon) tarifables à la bouteille ouverte. Il vous est également possible d' amener vos boissons moyennant un droit de bouchon, au tarif de 9€ par bouteille de vin ouverte (x 2 si magnum) et de 13 € par bouteille de Champagne ouverte (x 2 si magnum, etc...). Nous tenons à souligner que toute consommation commandée en supplément (hors contrat) le jour de la réception reste due et sera à la charge des organisateurs si elles n'ont pas été réglées par les invités eux-mêmes.

Toujours attentif à satisfaire vos demandes particulières, notre Maître d'Hôtel se fera un plaisir d'effectuer pour vous une sélection plus personnalisée.

Le service commercial se tient à votre entière disposition pour tout rendez-vous ou complément d'informations.

Vous trouverez en fin de dossier nos « Conditions Générales de Ventes » applicables.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir pour la pleine réussite de cet événement, veuillez croire, Madame, Monsieur, en l'expression de notre considération distinguée.

Benjamin Savry / Directeur.

Nos salles de réception



<i>Lieux</i>	<i>Superficie</i>	<i>Capacité dîner assis</i>	<i>Capacité cocktail debout</i>	<i>Danse possible</i>
<i>Salon Flavigny</i>	<i>7,8m x 6,2m</i>	<i>40</i>	<i>60</i>	
<i>Grande Salle voûtée</i>	<i>15m x 6,5m</i>	<i>70</i>	<i>100</i>	<i>X</i>
<i>Cour d'honneur Extérieur</i>	<i>20m x 10m</i>	<i>160</i>	<i>200</i>	
<i>Salle « l'Orangerie »</i>	<i>6,5m x 24</i>	<i>160</i>	<i>300</i>	<i>X</i>
<i>Location Chapiteau dans le Parc</i>	<i>Au choix</i>	<i>Selon</i>	<i>selon</i>	<i>X</i>

Pour information :

La location de salle comprend le personnel, le matériel (chaises, tables, nappage, serviettes, assiettes, verrerie, couverts), l'électricité, le chauffage et la mise à disposition des parkings communs.

Les heures supplémentaires sont facturées 120 € TTC - tranche horaire indivisible d'1 heure à partir de minuit (ou à partir de 15 heures pour un déjeuner).

Le montage d'un autel de cérémonie nuptiale dans le parc est facturé 2 € TTC/ personne.



Les Animations

(Nos animations sont proposées pour un nombre minimum de 50 personnes)

Les Ateliers Froids

Animation huîtres : dégustation de 4 huîtres par personne	7.00 € par personne
Animation Nordique : dégustation et découpe en salle de poissons fumés	7.00 € par personne
Animation Verdure : assortiment de légumes en tempura	5.00 € par personne
Animation Sushi : dégustation de 2 pièces	6.00 € par personne
Animation dégustation d'un jambon Ibérique à la coupe	selon le cours
Anchoïade + corbeille de légumes : 80gr par personne	5.00 € par personne

Les Ateliers chauds

Animation Foie gras poêlé : dégustation de foie gras poêlé, 35 gr par personne	8.00 € par personne
Animation Lamelles d'encornets à la plancha	6.00 € par personne
Animation Crevettes plancha (calibre 20/30), 3 pièces par personne	7.00 € par personne

L'atelier Prestige

Animation Caviar Prestige de France : dégustation de caviar	80 € les 30 gr
---	----------------

Autres prestations possibles sur demande.



Les forfaits boissons

Les prix sont sur la base d'une bouteille pour 2 convives et comprennent les eaux minérales, les cafés et thés pendant le repas.
Selon la disponibilité de la carte et des vins du moment, ces forfaits peuvent être modifiés.

Forfait boissons n° 1 :

24 € par personne

■ Vins blancs

Coteaux du Pont du Gard "Domaine Chabrier"

Viognier Saint Firmin

■ Vin rosé

Coteaux du Pont du Gard "Domaine Chabrier"

■ Vin rouge

Coteaux du Pont du Gard "Domaine Chabrier"

Forfait boissons n° 2 :

29 € par personne

■ Vins blancs

- Duché d'Uzès "Domaine Chabrier"

Domaine Deleuze Rochetin "Sorcier"

Faugère "Château Grézan"

■ Vins rosés

- Duché d'Uzès "Domaine Chabrier"

Domaine Deleuze Rochetin "Bohème"

Faugère "Château Grézan"

■ Vins rouges

Duché d'Uzès "Domaine Chabrier"

Domaine Deleuze Rochetin "Saba"

Faugère "Château Grézan"

Forfait boissons n° 3 :

39 € par personne

■ Vins blancs

La Garrigue "Domaine Chabrier"

Laudun "Domaine Pelaquier Côte du Rhône"

Sancerre "Domaine des Tayaux"

■ Vins rosés

Lirac "Château Bouchassy"

Beaux de Provence "Domaine Vallongue"-

■ Vins rouges

La Guarrigue "Domaine Chabrier"

Sancerre "Domaine des Tayaux"

Rastaux "Domaine la Verquiere"

La fin de soirée

Les Sucrés - en supplément sur demande
(Pour un minimum de 20 personnes)

5 pièces par personne: 10€

10 pièces par personne : 19€

Parmi nos suggestions :

Madeleine vanille

Crèmeux de citron, crumble au romarin

Macaron au chocolat

Choux à la crème parfum fruits de la passion

Panna cotta au parfum de saison

Financier pistache

Tartelette aux fruits de saison

Nougat de chocolat et aveline

Nos boissons en après soirée

Champagne maison	50€ par bouteille
Pompe à bière	240€ par fût ouvert
Vasque cocktail	15€ le litre
Gin, Whisky, Get, Vodka, Rhum	75 € par bouteille
Bas-Armagnac, Calvados, Cognac, Digestifs divers	90 € par bouteille
Forfait soft (boissons non alcoolisées) à discretion pour tous les invités (thé, café, sodas, jus de fruits, eaux)	5 € par personne

Nos formules de brunch

Le brunch est servi de 10 heures à 14 heures.

(Toute boisson servie au-delà de ces horaires est facturée en supplément)

❖ Formule brunch classique : 43 € par personne

- Boissons chaudes (café, thé au choix, chocolat)
 - Assortiment de Viennoiseries
 - Pancakes et sirop d'érable
 - Assortiment de Jus de fruits
 - Sélection de différents pains
- Fruits frais, yaourts, miel et confitures, beurre nature et demi-sel
 - Œufs brouillés avec ou sans bacon
- Charcuteries (jambon cru et cuit, saucisson tranché)
 - Saumon fumé
 - Buffet de fromages
- salades de fruits frais et tarte aux fruits de saison
- Vin de pays (blanc, rosé et rouge)
- Eaux minérales et sodas

❖ Formule brunch grillades : 49 € par personne

- Formule brunch classique plus :

Grillade de côtes d'agneau,
Brochettes de volaille,
Saucisses et merguez

❖ Formule brunch gastronomique : 55 € par personne

- Formule brunch classique plus :

Agneau ou cochon à la broche - accompagnement de saison

Nos hébergements (pour les éventuelles nuits supplémentaires)

(Les prix indiqués sont pour 1 ou 2 personnes. Toutes les chambres sont équipées du même confort).

Arrivée à partir de 16h - départ à 11h

Chambre supérieure "Château" : 240€ :

Chambres de caractère spacieuses et lumineuses, avec pour chacune une ambiance affirmée : belles hauteurs de plafond, moulures, cheminée de marbre pour certaines d'entre elles.

Chaque chambre est meublée sobrement d'un confortable lit double ou de deux lits séparés tout aussi agréables. Une vue sur la cour d'honneur du château, sur le parc ou sur les toits du village avec au loin le Duché d'Uzès qui domine, vous garantissent le calme et le silence.



Les Chambres « Magnanerie » : 200€

Chambres d'une quinzaine de mètres carrés, intimes et chaleureuses, avec une pointe de fraîcheur grâce à leurs vieux murs en pierres apparentes. Toutes les chambres et leur salle de bains privée offrent une vue sur le jardin de la cour d'honneur de l'hôtel, pour bénéficier d'une bonne nuit de repos.



Liste détaillée des chambres

Château

1^{er} étage

Suite « Marie d'Agoult »: grand lit (160cm), deux lits d'une personne (90 cm), canapé convertible (140 cm)

Appartement n°9 : deux lits d'une personne + petit salon avec un lit d'une personne (90 cm chacun)

2^{ème} étage

Ch 1 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

Ch 2 : Deux lits d'une personne (90 cm)

Ch 3 : Deux lits d'une personne (90 cm)

Ch 4 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

Ch 5 : Deux lits d'une personne (90 cm)

Ch 6 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

Ch 7 : Appartement, grand lit de deux personnes (160 cm) et un lit d'une personne (90 cm)

Ch 8 : Grand lit de deux personnes (160 cm) et un lit d'une personne (90cm)

Magnanerie (aile du château)

Rez-de-jardin

Ch 11 : Trois lits d'une personne (90 cm)

Ch 12 : Deux lits d'une personne (90 cm)

Ch 14 : Trois lits d'une personne (90 cm)

Ch 15 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

Ch 16 : Deux lits d'une personne (90 cm)

1^{er} étage

Ch 10 : Deux lits d'une personne (90 cm)

Ch 17 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

Ch 18 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

Ch 19 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

Ch 20 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

Ch 21 : Deux lits d'une personne (90 cm)

2^{ème} étage

Ch 22 : Trois lits d'une personnes (90 cm)

Ch 23 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

Ch 24 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

Ch 25 : Deux lits d'une personne (90 cm)

Ch 26 : Grand lit de deux personnes et un lit d'une personne (140 cm et 90 cm)

Ch 30 : Chambre junior, deux lits d'une personne (90 cm)

Terrasse Magnanerie

1^{er} étage : Ch 27 : Grand lit de deux personnes (160 cm) et deux lits d'une personne (90 cm)

2^e étage : Ch 28 : Grand lit de deux personnes (160 cm) et deux lits d'une personne à l'étage, style duplex (90 cm)

Historique du Château d'Arpaillargues

En lisière du village situé à 4 kms à l'ouest d' Uzès, le Château d' Arpaillargues est une belle demeure du 18ème siècle, devenue l' Hôtel d'Agoult. Il a appartenu à cette famille rendue célèbre par Marie de Flavigny, première passion de Listz qui y habita.

Les seigneurs du lieu furent, au 15ème siècle, les Bertha originaires du Velay, puis par alliance les Ginestoux. En 1559, les Bargeton acquirent le Château, qui entra ensuite dans la famille d'Agoult par le mariage, en 1647, de Mondette de Bargeton avec Charles d'Agoult de Piégnon.

Leur petite fille Françoise reçut Arpaillargues en dot en épousant Jean de Barjac de Rochevide, protestant qui s' exila en Suisse.

Après les guerres de Religion, Arpaillargues revint aux Agoult par sentence du tribunal de Nîmes en 1723.

En 1735, Charles d'Agoult de Montmaur abandonna son château du Dauphiné pour s' installer à Arpaillargues. D'après un inventaire, c' était une habitation inconfortable pour laquelle le Marquis Henri François d'Agoult, ancien lieutenant de vaisseaux, entreprit de grandes constructions, avec fastes malgré de grandes difficultés financières.

En 1790, naquit au Château, Charles d' Agoult, époux de Marie de Flavigny, qui le vendit à un ancien commerçant, Gabriel Puget. En 1907, il appartint à la famille Huguet. Il était délabré et le jardin affermé à une exploitation agricole, lorsqu'il fut acheté par M. Hambury et Scootemeyer en 1964. Depuis 1973 racheté et transformé en hôtel par la famille Savry.

Plus encore que par son histoire, le Château d' Arpaillargues est intéressant par ses références littéraires. Au grand scandale de l' époque, Choderlos de Laclos affirmait s' être inspiré de la Marquise d' Agoult de Montmaur pour dépeindre Mme de Merteuil dans « les Liaisons Dangereuses ». Dans « les Illusions perdues », Balzac a emprunté les personnages de la famille de Bargeton. Enfin, de nos jours, l' écrivain François Nourrissier (« Le Maître de Maison ») a habité le Château pendant quelques années.

Description

Il se compose essentiellement d' un bâtiment rectangulaire donnant sur le parc, prolongé en retour d' équerre par un corps latéral taluté que longe la route. Entre deux avant-corps, s' élève la façade du bâtiment principal sur deux étages. Au dessus de l' entrée, au centre de la porte fenêtre cintrée et couronnée d' un fronton triangulaire, la façade est dotée d' un balcon en fer forgé que rappelle, au premier étage, l' appui de la fenêtre. Dans le hall d' entrée, une vaste cage d' escalier relie le rez-de-chaussée, couvert de voûtes anciennes, aux étages où chaque pièce possède des plafonds à solives. D' un logis seigneurial, Gérard et Isabelle Savry ont fait un hôtel plein de charme.

Comtesse Marie d' Agoult, née Marie de Flavigny (1805-1876)

La personnalité de la Comtesse d' Agoult est connue dans l' histoire de la littérature sous le pseudonyme de Daniel Stern. Parlant et écrivant la plupart des langues d' Europe, elle a traversé le 19ème siècle en témoin lucide et passionné à la fois. Les grands romantiques l' ont adoptée, Georges Sand fut son amie quelques temps.

Après sa rupture avec Franz Listz, elle ouvre un salon littéraire et reçoit les plus grands hommes et femmes de la littérature et de la musique de son époque.

Elle conservera toute sa vie d' illustres relations dans les sphères cultivées de l' Europe.

Elle eut plusieurs enfants dont une fille Cosima, née de Franz Listz, qui épousera Richard Wagner.

Conditions générales de Vente

Logistique :

Le tarif de location est forfaitaire et comprend tous nos équipements dans la limite de nos stocks. Si un besoin spécial en équipement était nécessaire, une demande préalable devra être formulée auprès du service de réservation, dans les meilleurs délais.

Facturation:

Le prix facturé par le Château d'Arpaillargues au client est celui dont il sera convenu le jour de la conclusion du contrat, majoré du coût des prestations non prévues initialement, mais effectivement réalisées par l'hôtel à la requête du Client, dont la demande fera l'objet d'un bon de commande signé. Toute facture d'extra non réglée par les invités reste à la charge des signataires du contrat.

Garantie du nombre de couverts

Un nombre définitif de couverts supplémentaires éventuels devra nous être précisé, par écrit, au plus tard 8 jours avant la réception sachant que le nombre de couverts retenu lors du contrat reste la base de la facturation.

Modalités de paiement:

Toute option ne sera confirmée qu'après versement d'un premier acompte d'un montant correspondant à 40 % du montant total estimé (Ttc). Un deuxième acompte de 40% devra être réglé trois mois avant la manifestation. Le solde est payable à la fin de la manifestation sur présentation de la facture. Les règlements devront être effectués par chèque, carte bancaire ou virement bancaire. Des frais d'agios, soit 3 % par mois, seront exigibles au plus tard 8 jours après présentation de la facture. Les dépenses engagées par les invités et participants, non réglées à leur départ, seront facturées à l'organisateur de la manifestation.

Organisation:

Les prestations annexes: transports, décorations, animations et tous intervenants externes devront être indiqués à l'hôtel sur le contrat et respecter les règles usuelles des normes de sécurité pour approbation; à l'exclusion de tout percement de murs, sols et revêtements et autres collages, affichages qui ne devront provoquer la détérioration des locaux et qui devront être restitués dans leur état initial. Dès la fin du contrat, le client fera retirer, à ses frais, les divers matériels, effets, documentations et équipements n'appartenant pas à l'hôtel.

L'hôtel ne pourra en aucun cas être tenu responsable de la disparition éventuelle d'objets laissés dans les salles pendant ou après la manifestation, dès lors que celles-ci n'auraient pas été fermées à clefs et les objets de valeurs (téléphones portables, ordinateurs portables, caméras, etc...) non déposés à la réception.

Responsabilité et Assurance:

Jusqu'à l'expiration du contrat, l'hôtel assumera la responsabilité des vêtements et effets personnels (à l'exclusion de tous bagages, colis encombrants, bijoux et valeurs) dûment déposés au vestiaire contre une décharge explicite de l'objet déposé. (ticket à exiger de la part du dépositaire qui aura indiqué son nom et la nature de l'objet)

Hors le cas de faute dûment prouvée par l'hôtel, le client répondra seul de tous dommages quels qu'ils soient, subis par les matériels, effets, documentations et équipements quelconques n'appartenant pas à l'hôtel et apportés à la demande du client.

Toute détérioration, disparition de matériel subies par l' hôtel et commis par les participants pendant la manifestation seront facturées au client organisateur.. En cas de litige, nous considèrerons implicitement que le client est lui même couvert par son assurance responsabilité civile.

Le client étant avisé systématiquement de la capacité d'accueil possible en intérieur, l'hôtel ne pourra être en aucun cas tenu pour responsable en cas de mauvaises conditions météo qui imposeraient d'assurer la prestation dans l'enceinte de l'Établissement. Il revient alors à la charge du client de prévoir une sécurité de repli en cas de mauvais temps : location de barnum, chapiteau ou autre.

Sacem

Le client apporteur d' une animation musicale, fait son affaire avec l' animateur des obligations de déclaration auprès de la Sacem, 28, rue Ballue – 75009 Paris, au titre des droits d' auteurs nés de toute prestation musicale ayant pris place lors de l' exécution du contrat.

Annulation de contrat

L' hôtel se réserve le droit de résilier unilatéralement le contrat en l' absence de règlement par le client de tout ou partie des acomptes stipulés à l' article « Modalités de Paiement », sans préjudice du droit de l' hôtel de rechercher par toutes les voies de droit le paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l' indemnisation du préjudice subi.

L' hôtel est exonéré de toute responsabilité dans la non-exécution partielle ou totale du contrat résultant d' un cas fortuit, du fait d' un tiers ou d' un fait de force majeure tel que, par exemple, grèves totales ou partielles, lock-out, inondations, incendies, attentats ou autres sinistres et interdictions.

La résiliation unilatérale du contrat par le client l' oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible s' élevant à 40% du prix convenu; ce taux s' élèvera à 80% lorsque la résiliation interviendra moins de 30 jours avant la date d' exécution du contrat. L' éventuel report du contrat ne pourra exonérer le client de ses obligations; en tout état de cause, les acomptes versés par le client resteront acquis à l' hôtel en compensation du préjudice d' exploitation.

Compétence:

Tous litiges ou différends nés de l'interprétation ou de l' exécution du contrat relèveront de la compétence exclusive des juridictions françaises et en particulier, du Tribunal de Nîmes qui sera seul compétent après épuisement des voies amiables.

Les visites de l' établissement se feront uniquement sur rendez-vous.

Aucune limite d' option n' est posée; seule la signature du contrat et le versement d' un acompte viennent définitivement confirmer la manifestation.

Le Client

déclare avoir pris connaissance et accepter les conditions générales de vente

Nom et fonction du signataire

Fait à:

Le:

Signature(s) précédée(s) de la mention

« Lu et approuvé, bon pour acceptation »

L' Hôtel

Nom et fonction du signataire

Fait à:

Le:

Cachet:

Quelques bonnes adresses

Animation musicale

- « Pierre et music » Dj.....06 11 57 94 32
« Montfort Gérard saxo » Saxophoniste04 67 98 16 05 / 06 21 03 46 22
« Christian Bedoy » Jazz new orleans.....06 73 76 01 91
«Jazz Frog »..... 06 83 89 12 19

Chapiteau

- Sud Chapiteau..... 04 66 22 34 99
Champ des Baumes - 30700 Aigaliers

Fleuriste

- « Côté fleurs ».....04 66 37 47 18
36 bd Gambetta - 30 700 Uzès
« Les Fleurs d'Uzès ».....04 66 22 15 23
5 bd des Alliés - 30700 Uzès

Photographe

- « Clic clac Sarl » : Mme Franco Bénédicte..... 04.66.22.52.61 / 07.86.54.94.25 -
phoxclicclac@gmail.com www.uzegephoto.fr
43 bd Gambetta - 30 700 Uzès

Coiffeurs

- SG Création. (Uzès).....04 66 22 69 45
Coiffeurs du Sud (Uzès).....04 66 22 10 42

Institut de beauté

- L' Ephélide (Uzès).....04 66 22 18 65
Lupi – Passion Beauté (Uzès).....04 66 22 18 38

Taxi

- Nabais.....04 66 22 28 28
« Autour de chez moi ».....06 34 18 82 67

Baby-sitters

- Nathalie.....07 63 59 72 78
Charline06 38 63 67 80

Les lieux et nos prestations en quelques images





