



LE CHÂTEAU DU PIN



Mariages 2024



LE CHÂTEAU DU PIN

600 Chemin de la Ronze
69480 MORANCE

CHRISTIAN BENAGES

Tél. 06 60 99 64 42

contact@lechateaudupin.fr
www.lechateaudupin.fr

Le château du pin

Un lieu magique pour un séjour exceptionnel



Dans un parc de 2 hectares boisés, avec une vue exceptionnelle sur le Beaujolais, les Alpes et le Mont-Blanc, venez découvrir ce que les mots « unique » et « dépaysement » signifient à moins de 30 mn de Lyon.

Christian BENAGES professionnel dans l'hôtellerie, la restauration et l'événementiel depuis maintenant 40 ans, suivi par une équipe de professionnels en cuisine et en salle, vous recevrons dans un établissement dont la renommée est incontestable.

Ce lieu unique vous offre deux salles adjacentes d'une capacité de 120 personnes, avec terrasses et parkings privés.

Notre professionnalisme ainsi que nos prestations vous enchanteront, notre cuisine vous séduira à travers sa générosité et sa créativité, à base de produits frais locaux et de plats faits maison.

Une équipe à votre service pour que votre mariage ou votre réception soit une parfaite réussite et même plus. Authenticité, convivialité et sérieux sont nos valeurs.



Dates

Mariages et réceptions

Minimum 50 personnes



Haute Saison

1^{er} Avril au 31 octobre



Basse Saison

1^{er} novembre au 31 mars



Tarifs



Menu La Chanas

Apéritif , Entrée, Viande, Fromage et Dessert

Basse saison

65 €

Haute saison

75 €

Menu Prestige

Apéritif , Viande, Fromage et Dessert

Basse saison

80 €

Haute saison

90 €

Cocktail Dinatoire

Apéritif, Canapés, Ateliers, Fromage et Dessert

Basse saison

65 €

Haute saison

75 €

Menu Enfant

Charcuterie, pilons de poulet, frites maisons, glace et boissons

25 €

Pilons de poulet, frites maison, glace et boissons

20 €

Buffet apéritif enfants (coca, jus d'orange, belin, chips....)

OFFERT

Dessert

Pièce Montée macarons ou choux, 2 par personne

4 €/pers.

La Gratinée

Soupe à l'oignon, gruyère et croûtons

5 €/pers.

Soirée Vendredi (avant votre Mariage - 15 personnes minimum)

Food Truck Maison avec formule pizza, frites maison, bière, tartes aux pommes, glaces vanille, eaux minérales, vin blanc et rouge (1 bouteille/5 personnes)

30€/pers.

Repas prestataires

Pour le DJ, les nounous, les photographes et autres nous vous proposons un repas

25€/pers.

Boissons

Apéritif, eaux minérales, café, thé et infusion à volonté dans tous les menus

Champagne Canard Duchêne Cuvée Léonie (Bouteille)

22 €

Vins (consultez nous pour la carte direct propriétaire)

10 à 44 €

Droit de bouchon Champagne ou vin

3€

Trou Normand

5 €

Vin d'honneur (pour les personnes non présentes au repas)

20 €

selon la formule 4

Tarifs



Location Château

Basse saison (vendredi à dimanche)	3 800 €
Haute saison (vendredi à dimanche)	4 400 €

Animation

Sonorisation jusqu'à 4 heures	
Haute saison	750 €
Basse saison	650 €
Heure supplémentaire à partir de 4 heures	100 €

Service

Forfait supplément service/nettoyage de 2h00 à 8h00	300 €
Forfait supplément service après 17h (Dimanche)	100€/h
Housse de chaise toute l'année	4 €/chaise

Déjeuner du Dimanche

Salades variées, charcuterie, saumon fumé et terrine de saumon. Fromage, desserts et boissons comprises sous forme de buffet	35 €/pers.
--	------------

Déjeuner traditionnel

Salades et rôti devant vous avec au choix : Cuisseau de Veau ou Porcelet désossé Fromage, dessert et Boissons comprises	45 €/pers.
---	------------

Mariage Laïque

Cérémonie laïque comprenant Arche et pupitre Buffet boisson soft	300€
---	------

Tarifs Vins



Vin Blanc

Côtes du Rhône GUIGAL
10,00€ TTC



Viognier Rosine OGIER
15,00€ TTC



Vin Rosé

M de Minuty
13,50 € TTC



Vin Rouge

Côtes du Rhône GUIGAL
10,00€ TTC



Saint Joseph le Grand Pompée
JABOULET
17,00€ TTC



Bourgogne Hautes Côtes
de Nuits de BOUCHARD
18,00€ TTC



Moulin la Lagune
Château la Lagune
21,80€ TTC



Cornas les Grandes
Terrasses de JABOULET
24,30€ TTC



Cote rôtie Mon Village
OGIER
44,00€ TTC



Tarifs Champagnes



Canard Duchêne Brut Cuvée Léonie

22,00€ TTC



Billecart Salmon Réserve Brute

36,00€ TTC



Cocktail Apéritif

Inclus dans tous nos menus

Kir pétillant et Cocktail maison
(alcool de pomme verte, orange et curaçao)

**Jus de fruits du village de Morancé
et boissons gazeuses**



Les petites bouchées du Château du Pin

Autour du monde

ou

Les Gones

Beignets de crevettes
Verrine tomate, mozza et pesto
Gambas marinées
Accras de morue
Tortilla espagnole
Tartine guacamole & saumon frais
Jambon serrano
Boudin antillais
Poêlée de seiche
Crevette cocktail
Gaspacho valencia
Mini pain bagnat
Tataki de thon au sésame
Tartare de boeuf
Jambon truffé

Tartine de rillettes de porc
Verrine des canuts
Boudin aux pommes
Bouchée bressane
Tartine de fromage frais au radis
Saucisson lyonnais
Ravioles de romans
Gougère au st marcellin
Quenelle de brochet
Oeuf de caille et tomate
Roulé viande de grisson
Brochette de volaille
Brochette d'agneau
Bouchée d'escargots
Mini Burger Maison

Si vous le souhaitez, un atelier plancha Poisson : crevettes, seiches ou pétoncles,
et Viande : brochettes de volaille, d'agneau ou boudin sont disponibles (2 choix par atelier).
Nous proposons aussi un stand de découpe de Jambon Serrano devant vos invités.



MENU LA CHANAS

APÉRITIF



MISE EN BOUCHE

Terrine de foie gras maison,
pain grillé et figues fraîche entières

ou

Saumon fumé maison
salade, pain de mie et crème de ciboulette



PLATS

Filet de Canette des Dombes

ou

Filet de bœuf poêlé

ou

Suprême de Pintade fermière rôtie

ou

Pavé de Veau

Sauces au choix

Champignons, marchand de vin ou Porto et foie gras

Tous nos plats sont servis avec trois accompagnements
Poêlée de légumes ou fagôt d'haricots verts bardés au lard,
écrasé de pomme de terre aux champignons et tomates provençales



FROMAGE

Fromage blanc en faisselle et son coulis de fruits rouges
Sélection de fromages affinés
Saint-Félicien, Comté, Bleu et Brique d'Auvergne



DESSERT

Assiette Gourmande

Gâteau au chocolat praliné, gâteau aux fruits rouges, fruits frais de saison.
Macarons, glaces ou sorbets à votre choix.





MENU PRESTIGE

APÉRITIF



ENTRÉE

Terrine de foie gras maison,
brioche dorée et compotée de figes fraîches entières maison

ou

Noix de St Jacques entières rôties
chips de lard sauce au champagne



PLATS

Filet de boeuf poêlé façon Rossini

ou

Poulet de Bresse au Vin Jaune et aux Morilles

ou

Filet de poisson (Lotte, Saint Pierre, Turbot, Bar)
selon arrivage

Tous nos plats sont servis avec trois accompagnements
Poêlée de légumes ou fagôt d'haricots verts bardés au lard,
écrasé de pomme de terre aux champignons et tomates provençales



FROMAGE

Fromage blanc en faisselle et son coulis de fruits rouges
Sélection de fromages affinés
Saint-Félicien, Comté, Bleu et Brique d'Auvergne



DESSERT

Assiette Gourmande
Gâteau au chocolat praliné, gâteau aux fruits rouges, fruits frais de saison.
Macarons, glaces ou sorbets à votre choix.





COCKTAIL DINATOIRE

APÉRITIF

Les bouchées 100% maison du Château du Pin

32 pièces minimum par personne.

Froid

Brochette tomata mozzarella
Rillettes de canard sur toast grillé
Gaspacho Tomato
Tataki de thon au sésame
Verrine avocat et crevettes
Wraps jambon truffé
Tartare de bœuf
Pain norvégien au saumon

Chaud

Mini-Burger maison
Tortilla espagnole
Bouchée d'escargots
Ravioles de Romans
Gougère au St-Marcellin
Tartelette de chèvre et courgette
Toast foie gras et figues
Pissaladière

ATELIERS

Jambon Serrano à la découpe

et

Plancha Viande et Poisson

Brochettes Agneau, Volaille de Bresse & Gambas, Seiches

et

Foie gras poêlé

FROMAGE

Comté, Bleu d'Auvergne, Saint Félicien et Brie

Trilogie de pain : Céréales, Campagne et au Noix

DESSERT

Plaisir Gourmand

Framboisier, Tartelette au citron, Crème Brûlée, Chocolat Praliné et Meringue.
Brochettes de fruits frais : fraise, abricot, pêche, nectarine et melon (selon la saison)

BUFFET DU DIMANCHE

100% MAISON

35 Euros

Salades de tomates et taboulé, saumon fumé,
crevettes et terrine de saumon

Salade de Lentilles du Puys, Foie gras et lardons

Plateau de charcuterie (*Rosette, jambon de montagne,
jambon blanc et chorizo*), terrine de Campagne Maison

Assortiment de fromages

(*St-Marcellin, brie, chèvre et fromage blanc*)

Muffins au chocolat, flan amandes et vanille
et salade de fruits frais

Vin du beaujolais cuvées du Château du Pin

(*rosé, blanc et rouge*)

Eaux minérales plates et gazeuse, café et thé.



ou

45 Euros

Salades de tomates et taboulé, saumon fumé et jambon truffé

Terrine de Campagne Maison

Salade de Lentilles du Puys, Foie gras et lardons

Devant vous, avec notre rôti

Au choix : Cuisseau Porcelet, Veau ou Agneau (désossé)

Pomme de terre nouvelles, poivrons et tomates

Assortiment de fromages (*St-Marcellin, brie, chèvre et fromage blanc*)

Muffins au chocolat, flan amandes et vanille et salade de fruits frais

Vin rosé, blanc et rouge du Beaujolais

Cuvée Château du Pin (vignes autour du domaine)

Eaux minérales plates et gazeuse, café et thé



PETIT-DEJEUNER et LOGEMENTS



Nous disposons de 5 suites et d'un gîte P.M.R (personne à mobilité réduite).
Notre suite principale sera gracieusement mise à disposition pour nos mariés.

Libération des chambres à 12h00

Location par personne et par nuit

Location suite Retour de croisades (**OFFERTE** aux mariés)

Petit-déjeuner classique (café, thé, jus d'orange et viennoiseries)

Petit-déjeuner Continental

35 €

150 €

8 €/pers.

20 €/pers.

Petit-déjeuner Continental

Café, thé, infusion, lait, jus de fruits
et jus de pomme

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Beurre, pain de campagne et madeleines

Corn flakes, Nutella

Fromage camembert, vache qui rit et babybel

Confitures variées

Œuf à la coque/brouillés/plat

Plateau de charcuterie

Muffins et salade de fruits frais



Pour vos logements autour de chez nous



Le Four à Pain de Morancé

726 route de Charnay 69480 MORANCE

4 chambres et 15 places

5 min. du Château du Pin

Demandez ANNE au 06 52 88 70 44

le.four.a.pain.de.morance@gmail.com

L'hôtel B Complexe

37 Rue de l'Entreprise 69380 Lozanne

7 chambres

10 min. du Château du Pin

Demandez LIA au 04 72 54 13 23

jones@le-complexe.com

Gîtes charnay, Le domaine de Cannelle

45 Rte de Marcy, 69380 Charnay

3 chambres et 6 places

5 min. du Château du Pin

Demandez Isabelle au 06 13 24 12 48

Gîtes Romy

1090 route de Saint-Pierre, 69480 Morancé

3 chambres et 6 places

1 min. du Château du Pin

Demandez Nicolas au 06 68 09 36 50

ETABLISSEZ VOTRE PLAN DE LOGEMENT



SUITE	DETAILS	PERS.	PRÉNOM	VENDREDI	SAMEDI
CROISADES Mariés	1 LIT DOUBLE	2			
LOUIS XIII 2 ^{ème} étage escalier intérieur	3 LITS DOUBLES 1 LIT UNE PLACE	7			
ANNE DE BALLARIN En face mariés	4 LITS DOUBLES	8			
PMR Rez de chaussée 1 ^{ère} cours	3 LITS DOUBLES	6			
STARK 1 ^{er} étage Côté séminaire	2 LITS DOUBLES 1 LIT SUPERPOSÉ 4 PLACES	8			
LA CHANAS Escalier extérieur 1 ^{er} étage	4 LITS DOUBLES 1 LIT SUPERPOSÉS (4 placeS)	10			
TOTAL		41			

Nos à-côtés, nos atouts

Nous mettons à votre disposition :



Tables rondes de 8 à 11 personnes,
Pour le dimanche, piscine
et jacuzzi à disposition
Un terrain de pétanque ombragé
Salon de détente
Fontaine de Champagne
(servie avec votre champagne)
Apéritif, fontaine et gâteau des mariés en
extérieur, selon conditions climatiques



Pour vos animations personnelles
nous vous mettrons à disposition gracieusement
grand-écran, vidéoprojecteur et ordinateur portable

Les derniers détails



Dégustation du repas

Après règlement des arrhes de
réservation, repas de dégustation
offert pour les mariés.
Pour tout autre convive 50 € par
personne tout compris

Conditions de Règlement

1 500 € d'arrhes à la réservation et
1 500 € d'arrhes lors de la dégustation

Dégustation prévue de novembre à
mars précédant votre mariage
Le solde, Dimanche au lendemain du
Mariage.

Des professionnels que nous vous recommandons Allez-y en toute confiance de notre part



Service Enfant

Forfait 120 € par nounou pour 5 enfants (à voir selon les âges le nombre exact). Prise en charge totale de votre arrivée jusqu'à la fin du mariage.

Nos baby-sitters diplômées s'occuperont de tous vos enfants
(Repas, toilettes, promenade, surveillance)

Animations inclus dans la prestation :

Atelier de maquillage, coloriage, peinture sur plâtre, et vidéos avec les derniers dessins animés : Reine des Neiges, Roi Lion...

PHOTOGRAPHES

Véronique et Marc

43 Rue Juliette Récamier 69006 LYON
Téléphone Véronique : 06 80 02 84 82

Studio Denise IENNE

4 Impasse Gustave Faubert 69960 CORBAS
Téléphone Denise : 04 72 50 25 75

DECORATION FLORALE TABLES

Annabelle et Fabienne

Décoration tables, apéritif, cérémonie laïque
Téléphone Annabelle: 07 60 50 00 07

LES EMBELLIES D'AMELIE

à VILLEFRANCHE SUR SAÔNE
Décoration des tables et des salles
Téléphone Amélie : 06 71 72 22 64

VIDEO

Intérieur, extérieur et alentours du Château en drone

Téléphone Mohamed : 06 70 22 25 45

ORCHESTRE

Groupe Equivoque

Variétés, funk, rock, danse et année 80
Téléphone Stéphanie : 07 83 98 71 69

CEREMONIE LAÏQUE

Mélissa Mariage Officiante mariage

Téléphone Mélissa : 06 48 57 37 89

BORNE SELFIES

BOBOX LYON

45 avenue Jean Jaurès 69200 Vénissieux
Téléphone Laurent : 06 36 90 63 56

COIFFEUSE & MAQUILLAGE

JADE HAIR

Téléphone Audrey : 06 24 25 86 37

DRAGEES ET CHOCOLATS

LES DRAGEES ET CHOCOLATS DE LIMAS

1160 Route D'Anse à LIMAS
Téléphone Elisabeth : 04 74 65 52 59

LOCATION TIREUSE A BIERE

TERRE DE BIERES

Parc Avenue 592 Boulevard Albert Camus
à VILLEFRANCHE SUR SAÔNE
Téléphone Laurence : 04 74 68 41 81

CALÈCHES CHEVAUX

PATRICK ET NOÉMIE CECILLON

200 chemin de la Radissonne 69480 Morancé
Téléphone Patrick : 06 07 46 15 63
Téléphone Noémie : 06 47 22 21 84

VÉHICULE ANCIENS

Président de C.L.V.A

(collectionneurs lyonnais de véhicules anciens)
Tout type de véhicules à Curis-au-mont-d'Or
Téléphone Christian : 06 17 16 79 43

TRANSPORT

Minigo Travel

Belleville en Beaujolais
Téléphone Véronique : 04 74 69 63 11
Mail : veroniquecommercial@minigo.fr

**S'il vous manque un prestataire n'hésitez pas à nous contacter,
nous pourrions toujours vous conseiller !**



ÉTABLISSEZ VOTRE DEVIS



DESIGNATION PRESTATION	QUANTITE	P.U TTC	TOTAL
Menu La Chanas		65 ou 75	
Menu Prestige		80 ou 90	
Cocktail Dinatoire		65 ou 75	
Menu Enfant		20 ou 25	
Vins et Champagne		10 à 31	
Trou Normand		5	
La Gratinée (soupe)		5	
Vin d'honneur supp.		20	
Pièce macarons ou choux		4	
Housses de chaises		4	
Location Château Week-end		4400/3800	
Mariage Laïque		300	
Services et nettoyage		300	
Animation DJ		650 ou 750	
Vendredi Soir		30	
Buffet Dimanche		35 ou 45	
Logement par personne		35	
Petit déjeuner classique		8	
Nounou, garde d'enfants		120	
Total Château			
Total DJ			
Total Nounou			
Total Global			

SIGNATURE
CLIENT

SIGNATURE
LE CHÂTEAU DU PIN

Conditions Générales de Vente

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par l'établissement : toute réservation implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions. Seules les clauses particulières des accords signés avec le client pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de vente.

Tarifs

Les tarifs sont exprimés en euros TTC. Ils s'entendent par personne pour les prestations de repas.

Pour la privatisation d'un salon ou des prestations annexes, les tarifs sont forfaitaires.

Les tarifs applicables sont ceux en vigueur au moment de la réservation.

Notre page « établissez votre devis » sert de base à la facturation après signature des deux parties.

Aucune contestation concernant le prix de la prestation ne pourra être prise en considération ultérieurement.

Confirmation de réservation

Toute réservation n'est effective et confirmée qu'après réception des arrhes de 1 500 €, accompagnée du retour du devis ou de la proposition commerciale revêtu de la mention « bon pour accord ».

A défaut de réception des arrhes et de son parfait encaissement, l'établissement ne confirmera pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

Un deuxième versement d'arrhes d'un nouveau montant de 1 500 € vous sera demandé lors du repas de dégustation ou nous vous invitons, quelques mois avant le mariage.

Confirmation du menu

La proposition commerciale ou le devis peut comporter un choix entre plusieurs menus.

Afin de pouvoir pleinement satisfaire le client, celui-ci doit indiquer son choix définitif le jour du repas de dégustation.

Après ce délai, le restaurant ne pourra garantir le service de certains mets ou vins composant le menu.

Le client doit confirmer le nombre définitif de convives au plus tard 10 jours avant le déroulement de la prestation.

Pour toute modification jusqu'à la veille de la prestation, quel que soit le nombre de participants annulés (dans une limite de 5 % du nombre initial) nous ne facturerons que le nombre de personnes réellement présentes le jour de la prestation.

Pour toute annulation le jour même nous facturerons le nombre prévu la veille.

Nombre de convives supérieur à celui prévu lors de la réservation

Si le nombre de convives est supérieur au nombre annoncé, il sera facturé un supplément sur la base unitaire indiquée dans la proposition commerciale ou le devis initial.

Annulation par Le Château du Pin

Toute annulation par Le Château du Pin, et sauf cas de force majeure, entraîne le remboursement des sommes du double versées par le client au titre des arrhes à l'exclusion de toute autre indemnité.

Le Château du Pin pourra se dégager de ses obligations sans versement des arrhes et autre indemnité ou en suspendre l'exécution en cas de tout événement indépendant de sa volonté faisant obstacle à son fonctionnement normal, tels que grèves totales ou partielles de fournisseurs, sous-traitants ou transporteurs, interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières, ou en cas de fermeture administrative ou en cas de force majeure (guerre, émeutes, manifestations, sinistres affectant les installations du restaurant,

crise sanitaire...)

Déroulement de la prestation

Le jour de la prestation, les convives doivent se présenter au Château du Pin à l'heure convenue. En cas de retard, le Château du Pin se réserve le droit de faire attendre les convives.

Aucune réclamation sur le déroulement de la prestation ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

Prestations supplémentaires non incluses dans la proposition commerciale ou le devis

Toute prestation supplémentaire non incluse lors de la réservation – boissons, plats – fera l'objet d'une facturation complémentaire le jour même de la prestation.

Responsabilité du client

Le client est responsable des dommages causés par ses convives lors du déroulement de la prestation. Il sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par ses convives sur les biens et le matériel appartenant au Château du Pin ou ceux mis à disposition du client à titre de location.

Le Château du Pin décline toute responsabilité en cas de dégradation ou vol de valeurs, sacs à main, porte-documents, vêtements... appartenant aux convives ou de tout matériel entreposé dans ses salons.

Modalité de règlement

La facture sera remise le jour même de la prestation et devra être réglée sur place à la fin de celle-ci.

Uniquement les chèques et les virement sont acceptés.

Le Château du Pin n'accepte aucun paiement en Espèce.

Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal.

Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les huit jours suivant la date d'envoi de la facture.

Attribution de compétence

A défaut de règlement amiable de tout litige ou contestation concernant l'interprétation ou l'application des présentes conditions générales, seul seront compétente la juridiction de Villefranche sur Saône.

Je déclare avoir pris connaissance des présentes conditions générales.

Fait à , le

Mariage du

Pour adultes et enfants.

Signatures :