



73800 COISE SAINT JEAN • Tél 33 (0) 4 79 28 88 00 • Fax 33 (0) 4 79 28 88 01 • www.chateaupuit.fr • info@chateaupuit.fr

Mariage d'exception !

Un cadre prestigieux chargé d'histoire, sept hectares de parc boisé et de vergers, de calme, d'authenticité, d'art de vivre. Le fief du Puits appartient à la fin du XII^{ème} siècle à Guillaume du Puits, il est composé à l'ouest, de la Tour Verte qui servait de sémaphore pour communiquer par signaux avec les Tours Montmayeur jusqu'au Piémont, au nord des écuries, de la ferme et de la vieille Maison Forte, au centre du Château rebâti au XVIII^{ème} siècle par le Baron d'Alexandrie d'Oriengiani, au sud de la grange dénommée Le Sarto enfin à l'est du parc et de l'entrée principale. Raymond Prévôt acquit le domaine en 1994 et l'ouvrit après rénovation et transformation à ses hôtes en Juillet 1995, ajoutant la piscine, le spa et l'héliport.

L'Hôtel : Quatre étoiles, sept chambres, elles portent chacune le nom des personnages historiques qui vécurent au Château, grand lit à baldaquins ou lits jumeaux, parquets à l'ancienne, marbres, chacune est différente, elles rivalisent en confort et décoration.

Baronne Marie Antoinette du Bettonet Junior suite, 47m², 2^{ème} étage, vue Combe de Savoie, grand lit baldaquin 180 x 200 *

Noble François de Beaufort Grande chambre, 36m², 3^{ème} étage, air conditionné, vue Combe de Savoie, grand lit 180 x 200 ou lits jumeaux 90 x 200 *

Seigneur Pierre du Puits Grande chambre, 36m², 2^{ème} étage, air conditionné, vue parc, grand lit baldaquin 180 x 200

Baron Hyacinthe de Veigé de Lépigny Grande chambre duplex, 36m², 3^{ème} étage, vue parc, grand lit 180 x 200 ou lits jumeaux 90 x 200 *

Marquise Jordanne du Mas Grande chambre duplex, 36m², 3^{ème} étage, air conditionné, vue parc, grand lit 180 x 200 ou lits jumeaux 90 x 200 *

Noble Prosper de La Roche Chambre tradition, 23m², 2^{ème} étage, vue parc, grand lit 160 x 200.

Damoiselle Antonya de Theys Chambre tradition, 23m², 2^{ème} étage, vue parc, grand lit 160 x 200.

Lit supplémentaire enfant : sans supplément, âge maximum 8 ans, exclusivement dans les chambres repérées : *

Nos chambres sont non fumeurs. Par mesure d'hygiène nous n'acceptons pas les chiens.

Les salles de réception :

Capacités :

Salle à manger du Château 30 personnes

Sarto 120 personnes

Préau couvert 30 personnes

Terrasse couverte 120 personnes

Capacité totale permanente 300 personnes

Pour un nombre supérieur de convives, des structures démontables peuvent être installées dans le parc.

Prix :

Location du domaine en exclusivité 6 500.00 €

De 17H00 à 11H00 le lendemain, le domaine vous est réservé. Inclut le Château, les sept chambres, le Sarto, les terrasses, l'ensemble des équipements, illumination du parc et du Château.

Location du Château 4 000.00 €

Valable seulement pour un effectif inférieur ou égal à 30 personnes. De 17H00 à 11H00 le lendemain Inclut le Château, les 7 chambres, l'illumination du parc et du Château.

Heures supplémentaires :

Si la soirée se poursuit après 2 heures du matin, un forfait de **200.00 €** par heure sera facturé en paiement des heures et charges de personnel. Toute heure commencée est due.

Apéritif Cocktail :

Boissons :

Nous vous proposons 3 forfaits et notre formule open bar :

Forfait Savoie :

2 consommations par personne, vin blanc pétillant de Savoie, nature ou avec crème de fruits, par personne : 11,00 €

Forfait Champagne :

2 consommations par personne, Champagne de qualité, nature ou avec crème de fruits, par personne : 25,00 €

Forfait sans alcool :

2 consommations par personne, jus d'orange, coca cola, eaux minérales, par personne : **6,00 €**

Open bar : voir plus loin après vins et boissons

Cocktails :

Nous vous proposons les recettes froides et chaudes suivantes. Votre cocktail étant suivi d'un dîner, nous vous conseillons de 3 à 6 amuse bouche salées par personne. Si certains invités ne restent pas pour le dîner ou si le cocktail est servi durant l'après midi, vous pouvez ajouter 3 à 6 pièces sucrées.

Prix unitaire : 4,00 €

Salé :

Froid :

Saumon fumé / Céleri_Citron

Pannacotta /Mozzarella _Ecume de tomate

Crèmeux Chèvre frais / Herbes_Basilic

Marinière de coquillages / Légumes_Olives

Chaud :

Vol au vent Ris de veau / Foie gras de canard des Landes

Crevette frite / Menthe_Teriyaki

Sucré :

Tartelette framboise / chocolat guanaja

Financier ananas / vanille

Millefeuille vanille / fraise

Chantilly de Foie gras / Porto_Pomme grany

Jambon Bellota / Sablé Beaufort

Avocat / Epices _Jus de langoustines

Taboulé de quinoa / Herbes _Tartare de veau

Confit de bœuf/Champignons_Moutarde de Meaux

Tartelette de poireaux / Ail_Escargot

Pannacotta au miel de Savoie / myrtilles

Pomme façon Tatin / crumble amande

Mousseline citron_jasmin / meringue italienne

Comptoirs :

Pour compléter et animer votre cocktail ou votre buffet, selon votre goût, sélectionnez vos comptoirs.

Prix par personne pour chaque comptoir : 12,00 €

- Foie gras des Landes à la plancha / pommes_épices / jus au balsamique
- Côte de Bœuf à la plancha / mesclum et tomates
- Emincés de bœuf, veau et canard à la plancha / mesclum et tomates
- Supions à la plancha / légumes_huile d'argan
- Filets de sardines à la plancha / escabêche
- Wok de crevettes / soja_herbes
- Jambon de Savoie / tartine ail_tomate
- Accras de poissons / épices_crème aux herbes

Les Menus

Six menus de fête, quatre en cinq services, deux en six services, le fastueux Gâteau des Mariés. Nos plats sont exclusivement cuisinés avec les meilleurs produits frais selon les saisons, en cas d'indisponibilité ou de qualité insuffisante, nous vous proposerons certains changements. Le Gâteau des Mariés peut être remplacé par un dessert à l'assiette. Exemples de menus :

Baron... 55 €

Mise en bouche

Saumon d'Ecosse mariné / betterave / pousses et fleurs

Longe de Veau / noisettes / légumes _ huile d'argan

Fromages affinés

Dessert des mariés

Baronne... 55 €

Mise en bouche

Terrine de Foie gras / griottes / pain à l'huile d'olive

Lavaret / céleri-rave / émulsion de langoustines

Fromages affinés

Dessert des mariés

Comte... 65 €

Mise en bouche

Foie gras de canard / pêches _ amandes

Bar rôti / olives _ tomates / mélisse / artichauts

Fromages affinés

Dessert des mariés

Comtesse... 65 €

Mise en bouche

Homard en salade / consommé des carcasses / coquillages / légumes pickles

Pigeon rôti / risotto / truffes d'été

Fromages affinés / Denis PROVENT

Dessert des mariés

Duc...80 €

Mise en bouche

Tourteau / mousseline d'artichauts_ jus des carcasses à l'estragon

Maigre de ligne / marinière de légumes / raz el hanout

Selle de veau / champignons / pommes de terre fondantes / jus du rôti

Fromages affinés

Dessert des mariés

Duchesse... 80 €

Mise en bouche

Foie gras de canard / oignons _ cerises / pain à l'huile d'olive

Langoustine de Bretagne / cocos de Paimpol / estragon

Carré d'agneau rôti / olives _ tomates / citron confit / aubergines

Fromages affinés

Dessert des mariés

Pour vos très jeunes invités, nous proposons un menu enfants au prix de 25,00 €.

Les Buffets du monde

Si vous préférez, nous vous servirons un somptueux buffet tout aussi qualitatif que nos menus.

Prix par personne : 58,00 €

- La France
- L'Italie
- L'Espagne
- La Scandinavie
- L'Asie

Le Grand Gâteau des Mariés

Choisissez vos entremets et pièces montées que nos cuisiniers mettrons somptueusement en scène sur socle avec scintillants et amènerons en salle, les mariés l'entameront, effet garanti !

Pièces pour 4 à 14 parts :

- **Bourbon** : biscuit chocolat sans farine / sabayon chocolat / crème brûlée vanille.
- **Chocolat_Framboise** : biscuit chocolat sans farine / mousse chocolat / framboises entières.
- **Marron_Abricot** : biscuit marron / bavaroise de chocolat blanc / marrons confits / abricots en mousse et pochés.
- **Macaron_Ananas** : biscuit macaron / ananas frais en mousseline et salpicons.
- Pièces pour 4 à 42 parts :
- **Eden** : biscuit coco / thé vert / praliné croustillant / ananas compoté / mousse chocolat blanc / agrumes.
- **Piémont** : biscuit dacquoise aux noisettes / chocolat crèmeux.
- **Dacquoise** : biscuit dacquoise aux noisettes / crème pâtissière / fruits frais.
- **Opéra** : biscuit Joconde / crème au beurre café / ganache chocolat.
- **Framboisier** : biscuit de Savoie / crème mousseline à la vanille / framboises / pâte d'amande.
- **Forêt Noire** : génoise au chocolat / chocolat crèmeux / crème chantilly / griottes.
- **Bleuet** : biscuit Joconde / crème mousseline aux myrtilles / myrtilles.
- **Tarte aux Framboises, aux Fraises, au Citron meringuée**
- **Vacherin glacé** : Meringue / glace à la vanille / sorbet et coulis aux framboises.
- **Pièce montée de croques en bouche** : choux à la vanille / caramel.
- **Pièce montée de macarons** :

Menu ou buffet, pour vous servir une prestation de qualité et compte tenu des contraintes d'horaires du personnel, nous vous proposons de débiter le dîner au plus tard à 21H00 et de ne pas interrompre le service entre les plats, l'ouverture du bal se faisant après le dessert.

Vins et boissons :

Nous vous proposons trois forfaits incluant :

- 1 Bouteille 75 cl de vin blanc pour 4 personnes
- 1 Bouteille 75 cl de vin rouge pour 4 personnes
- 1 Bouteille d'eau minérale 75 cl par personne
- Café

Forfait Fût : Prix par personne 18,00 €

Blanc : Roussette de Savoie 75 cl

Rouge : Pinot noir fût rouge Jean Noël Blard

Forfait Chai : Prix par personne 25,00 €

Blanc :

Chignin Bergeron Vieilles Vignes JP & JF Quenard

Sancerre Moussière Alphonse Mellot

Rouge :

Crozes Hermitage Cuvée L3 Domaine Combier

Côtes du Roussillon Calcinaires G. Gauby

Forfait Bacchus : Prix par personne 35,00 €

Blanc :

Roussette de Savoie Cuvée Divine Jean Perrier

Chablis Côtes de Lechet Domaine d'Elise

Rouge :

Rully Chaponnières Jacqueson

Crozes hermitage Clos des Grives Domaine Combier

Champagne :

Fruité, finement pétillant, nous vous proposons un excellent Champagne à prix raisonnable :

Champagne Esprit de Giraud 75 cl la bouteille 35,00 €

Pour personnaliser votre choix, nous vous proposons aussi notre livre de cave.

Nous n'acceptons pas le droit de bouchon ni sur les vins ni sur le Champagne.

Bar, un pôle d'animation et de convivialité :

Définissez la carte de votre bar, notre barman l'animera durant l'apéritif ou toute votre soirée.

Outre la sélection, vous définissez la quantité de chaque boisson, cette quantité vous sera facturée, en fin de soirée, vous emmenez les quantités restantes que nous aurons soigneusement préparées.

S'il manque une boisson en cours de soirée, nous vous prévenons, vous décidez ou non d'une quantité supplémentaire.

Eaux minérales sodas sirops bières	
Perrier 33cl x 24	4,00 €
Evian 100cl	3,00 €
Badoit 100cl	4,00 €
Coca Cola 33 cl x 24	3,00 €
Coca Cola light 33 cl x 25	3,00 €
Jus orange bocal 100cl x 6	5,00 €
Jus ananas bocal 100cl x 7	8,00 €
Jus exotique bocal 100cl x 8	7,00 €
Sirop citron jaune 100cl	12,00 €
Sirop de grenadine 100cl	12,00 €
Sirop de menthe 100cl	12,00 €
Kronenbourg 1664 33cl x 24	4,00 €
Crèmes fruits apéritifs whisky spiritueux	
Crème de cassis 16° 100 cl	23,00 €
Crème de framboise 15° 100cl	36,00 €
Crème de mure 16° 100 cl	36,00 €
Crème de pêche 15° 100cl	25,00 €
Ricard 45° 100cl	84,00 €
Pastis 51 45° 100cl	78,00 €
Martini rouge 14,4° 100cl	46,00 €
Martini blanc 14,4° 100cl	46,00 €
Suze 15° 100cl	45,00 €
Porto rouge Cruz 19° 75cl	38,00 €
Bourbon Four Rose 40° 70cl	77,00 €
Whisky Jack daniel's 43° 70cl	98,00 €
Whisky Talisker 10 ans 70cl	142,00 €
Whisky Chivas 12 ans 40° 70cl	133,00 €
Vodka Zubrobka 40) 70cl	78,00 €
Gin Gordon dry 37,5° 70cl	64,00 €
Tequila Sauza Siver 38° 70cl	79,00 €
Bacardi blanc 37,5° 70cl	67,00 €
Rhum ambré Saint James 40° 70cl	59,00 €
Baileys 17° 70cl	75,00 €
Genepy à l'ancienne 70 cl	78,00 €
Chartreuse verte 55°	138,00 €
Grand Marnier Rouge 40°	94,00 €
Get 27 vert 31° 70cl	54,00 €
Manzana verde 20°	39,00 €
Limoncello 25° 70cl	36,00 €
Fine Cognac hennessy VSOP 40° 70cl	152,00 €
Calvados Lancelot 40° 100cl	82,00 €
Champagne	
Champagne Esprit de Giraud 75 cl	65,00 €
Champagne Esprit de Giraud 150 cl	168,00 €
Champagne Esprit de Giraud rosé 75 cl	82,00 €
Champagne brut Laurent Perrier 75cl	94,00 €
Vins	
Chignin Bergeron " Vieilles Vignes " 75cl JF Quenard	36,00 €
Roussette de Savoie 75 cl Jean Noël Blard	22,00 €
Beaumes de Venise Domaine de Fenouillet 75 cl	39,00 €
Mondeuse d'Arbin AOC 75 CL Charles Trosset	29,00 €
Pinot Noir Fût 75 cl Jean Noël Blard	26,00 €
Coteaux du Languedoc L'olivette Clos Marie Rouge 75 cl	42,00 €
Mercurcy Vieilles Vignes E Juillot Rouge 2007 75 Cl	46,00 €
Saint Emilion Château Haut Cardinal Grand Cru 75cl	75,00 €
Crozes Hermitage cuvée Domaine Laurent Combier 75 cl	40,00 €

Animations autres prestations :

- Disk-Jockey professionnel sur devis, à partir de : 600.00 €
- Orchestre sur devis, prix par musicien , minimum 3 : 250.00 €
- Repas boissons incluses DJ et Orchestre, par personne :35.00 €

Nous vous proposons les DJ, orchestres et musiciens que nous avons sélectionnés pour leurs qualités et leur connaissance de notre maison. Pour préserver la quiétude de nos voisins, tout en permettant de poursuivre la soirée dans l'ambiance de fête, le volume sonore est réduit à partir de minuit. Nous n'acceptons pas d'autres DJ, orchestres, musiciens et animateurs.

- Décoration florale: selon votre choix, sur devis de notre fleuriste.
- Feu d'artifice réalisé au plus tard à 22H30 :sur devis
- Baby-sitter, l'heure :.....15,00 €
- Arrivée des mariés en hélicoptère, selon lieu de départ :sur devis
- Vols panoramiques en hélicoptère depuis l'héliport du Château.....sur devis

Le lendemain, pour prolonger la fête :

Nous vous servirons dans la salle « Le Sarto » ou en terrasse par beau temps.

Le petit déjeuner de la Baronne : 25.00 € (servi jusqu'à 11H00)

Café, thé, chocolat	Beurre de Savoie
Jus d'orange pressées	Yaourt ou Fromage blanc
Pains et viennoiseries	Tomme des Bauges et Jambon de Savoie
Confitures du château, miel de Savoie	Salade et compote de fruits

Le Brunch du Baron 45.00 € (servi entre 10H00 et 14H30)

Café, thé, chocolat	Riz au lait cannelle
Jus d'orange pressées	Œufs brouillés au bacon
Vins de Savoie Blanc et Rouge	Viande séchée des Bessons
Pains et viennoiseries	Jambon de Savoie
Confitures du château, miel de Savoie	Saumon Fumé de Norvège
Beurre de Savoie	Salades vertes
Yaourt ou Fromage blanc	Tomate mozzarella di buffala
Salade et compote de fruits	Fromages du pays
Tartes aux fruits	

Après 14H30 sont facturés en sus les consommations et le service : 40,00 € par heure et par serveur, 1 serveur pour 20 personnes maximum.

Eglises à proximité :

Châteauneuf hameau L'Eglise tel 04 79 28 85 75

Coise

Saint Pierre d'Albigny tel 04 79 28 52 61

Conditions générales de vente

La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions.

Confirmation de réservation :

La réservation n'est confirmée qu'après le retour de notre devis accepté et signé et le versement des arrhes par le client.

Paiement :

Arrhes à la réservation pour bloquer la date : 2 000.00 €

Arrhes à la signature de la commande au plus tard 180 jours avant la prestation : 50 %

Paiement du solde24H avant la prestation.

Suppléments éventuels comptant le jour même après la prestation.

Annulation :

Moins de 48 heures avant la date de la prestation, même en cas d'annulation partielle, facturation 100%

Entre 48 heures et 8 jours avant la date de prestation, facturation 50%.

Entre 8 et 30 jours, facturation 30%.

A plus de 30 jours, remboursement des arrhes, facturation de 1 000 €. Nous nous réservons le droit d'annuler le contrat en cas de force majeure (grèves, incendie, dégâts des eaux, et toutes raisons empêchant d'effectuer la prestation) en remboursant les arrhes.

Modification du nombre de convives :

Dans la limite de 10%, toute réduction du nombre de convives doit être confirmée par le client au plus tard 15 jours avant la prestation ; ce nombre sera facturé. En cas de réduction, si le délai est inférieur à 15 jours, le nombre de convives facturé sera celui du devis initial.

Toute augmentation du nombre de convives doit également être confirmée par le client au plus tard 15 jours avant la prestation, ce nombre sera facturé.

Actualisation de prix :

Sauf modification de la fiscalité qui sera répercutée, nos prix sont fermes et définitifs à compter de la signature de notre devis et du paiement des arrhes par le client.

Hors de ces conditions, nos prix sont révisables

Assurance :

Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages de toutes natures qui ne seraient pas garantis par notre police d'assurance, conforme à la réglementation hôtelière. Le client est responsable de tous dommages causés par lui-même et ses invités.

Divers :

Nous n'acceptons pas l'usage de pétards, confettis, boules, sarbacanes, serpentins et autres cotillons, nous facturerons le nettoyage en cas d'usage intempestif, minimum 155.00 €

L'accès des chambres est exclusivement réservé aux personnes résidant au Château.

Nous n'acceptons pas le réveil des mariés en chambre.

Litige : Nous ne prendrons financièrement en compte aucune contestation ni réclamation qui ne soit pas reconnue contradictoirement pendant la prestation. En cas de litige, le Tribunal de Chambéry sera seul compétent.