



Les Secrets Château Pey La Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

VOTRE MARIAGE

ANNÉE 2025

 ERWAN PROTIN

 com@peylatour.com



LES SECRETS CHATEAU PEY LA TOUR, 32 AV. DE LA TOUR 33370 SALLEBOEUF



Bienvenue

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR

Situé à mi-chemin entre Bordeaux et Saint-Émilion au cœur d'un vignoble de 180 hectares dans le territoire de l'Entre-Deux-Mers, nous vous accueillons dans un environnement calme et majestueux.



À 15 min du centre de Bordeaux,
direction Libourne, sortie n°5 direction SALLEBOEUF.

Un lieu chaleureux, dans un environnement d'exception

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR

Pour l'organisation de votre vin d'honneur, le parc et les salons du Château sont idéaux, avec leurs accès extérieurs sur le parc et les vignes.

Ils vous sont proposés jusqu'à 120 invités.





Une salle de Caractère

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR



Notre salle « Pey la Tour » de 120 m², en poutres et pierres apparentes, baignée de lumière naturelle, peut accueillir jusqu'à 100 convives assis (en tenant compte de l'espace animation).



AUCUN TRAITEUR EXTÉRIEUR N'EST ACCEPTÉ,
NOTRE ÉQUIPE DE RESTAURATION ASSURE
VOTRE PRESTATION, TANT SUR LA PARTIE CUISINE QUE LE SERVICE.

Un cadre reposant et ressourçant dans un environnement unique avec piscine à Salleboeuf, à l'Est de Bordeaux en Nouvelle-Aquitaine

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR



Chambres single, double ou twin climatisées

WIFI gratuit sur l'ensemble du site

Machine à café Nespresso avec café & thé à disposition dans la chambre

Petit-déjeuner servi en buffet dans la véranda panoramique

Piscine extérieure chauffée en saison

Notre offre privatisation pour un mariage comprend les prestations suivantes

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR

La privatisation des 30 chambres de l'hôtel & les 3 suites de la Maison de Maître hors petit-déjeuner.

La privatisation des extérieurs et restaurant du samedi 16h00 au dimanche 12h00.

Le vin d'honneur comprenant un cocktail 8 pièces par personne, un forfait boissons vins ou champagne, eaux et softs.

Le Menu Tentation

Forfait vins et eaux incluant une bouteille de vin pour deux personnes, eaux minérales, cafés et thés.

Brunch du lendemain avec boissons et softs comprises.

Notre Offre tarifaire

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR

TRÈS BASSE SAISON

(du 01 Janvier au 23 Mars 2025 et du 03 Novembre au 21 Décembre 2025)

À partir de

11 800 € pour 50 personnes

16 600 € pour 80 personnes

19 300 € pour 100 personnes

BASSE SAISON

(du 24 Mars au 27 Avril 2025 et du 06 Octobre au 02 Novembre 2025)

À partir de

14 000 € pour 50 personnes

18 860 € pour 80 personnes

22 100 € pour 100 personnes

MOYENNE SAISON

(du 28 Avril au 25 Mai 2025 et du 01^{er} Septembre au 05 Octobre 2025)

À partir de

14 700 € pour 50 personnes

19 560 € pour 80 personnes

22 800 € pour 100 personnes

HAUTE SAISON

(du 26 Mai au 31 Août 2025)

À partir de

15 800 € pour 50 personnes

20 660 € pour 80 personnes

23 300 € pour 100 personnes



La salle Pey La Tour

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR



Notre maître d'hôtel vous propose une table d'honneur ronde pour 10 personnes et des tables rondes de 10 convives (nappage blanc).

Possibilité de menus imprimés sur table 3 € / menu.
Supplément housse blanche sur chaise 6 € / chaise.

Notre maître d'hôtel sera en charge de votre soirée jusqu'à votre départ de la salle :
4h00 du matin au plus tard.

(Selon la réglementation en vigueur)

Le Repas Test

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR



Nous vous proposons de venir tester le menu que vous aurez choisi avant votre mariage.

Ce repas test sera facturé 40 € pour un menu 4 plats et 50 € pour un menu 5 plats, boissons comprises, par personne.


La réservation doit être faite au minimum 2 semaines à l'avance en précisant le choix du menu que vous souhaitez déguster.

Offre réservée à 6 personnes maximum.



Animations, Fleurs ...

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR



Afin de faciliter vos recherches pour l'animation (droits SACEM inclus dans votre prestation), la décoration de vos tables... l'équipe commerciale pourra vous soumettre quelques coordonnées de prestataires (sur demande, après confirmation de votre réservation).

Location sur demande :
Système de sonorisation à brancher sur PC ou tablette

+
Micro & jeux de lumières / spots
250 € la soirée

Le Vin d'Honneur

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR



Servi dans les salons de la Maison de Maître
(maximum 120 personnes) et/ou dans le parc.

Le Vin d'Honneur

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR

LES BOISSONS

Un forfait vins ou champagne avec softs
est compris dans le pack mariage.

Si vous souhaitez plus de choix, à vérifier selon notre carte.

EN ACCOMPAGNEMENT

FORFAIT CANAPÉS N°1

8 pièces par personne
inclus dans la prestation

FORFAIT CANAPÉS N°2

10 pièces par personne
supplément de 5€ par personne

FORFAIT CANAPÉS N°3

12 pièces par personne
supplément de 9€ par personne

Les propositions sont soumises à confirmation en fonction des saisons
ainsi que de la disponibilité des produits.

Le Vin d'Honneur

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR

LES CANAPÉS FROIDS

Pain suédois au fromage frais aux noix et figues, julienne de cecina

Toast de pain à l'ail et tomates, chiffonnade de serrano

Tartelette au guacamole et truite du Pays basque

Roulé au poivron et chorizo

Focaccia aux légumes de saison

Gaspacho de saison

Toast de pain d'épices au foie gras et son chutney

Salade de crabe à la mangue et vinaigre wasabi

Sablé au tartare de boeuf

Blinis au houmous de betterave et copeaux de chèvre

Toast de rilette de poisson du moment et ses pickles

Pain brioché au poulet et crème de curry

LES CANAPÉS CHAUDS

Burger de boudin et pommes

Croissant au jambon

Crevette panko

Brochette de poulet

Gyoza de légumes

Croquettes de pommes de terre et jambon

Bouchée de poulet saté

Mini camembert pané

Feuilleté aux escargots

Quiche lorraine

Acras de morue ou arrancini

Toast d'œuf brouillé à la truffe



Le Menu Tentation

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR



1 mise en bouche & 4 plats
(poisson ou viande)

Servi dans notre grand salon Pey La Tour ou terrasse du restaurant
(maximum 100 adultes)

Le Menu Tentation

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR

MISE EN BOUCHE



LA SAINT JACQUES

Snackée, tartare de céleri et fenouil, aigre doux, mayonnaise de corail, gel pomme Granny Smith

ou

LE BOEUF

En tataki aux herbes fraîches, jaune d'oeuf confit au sésame, pickles de moutarde

ou

LE TOURTEAU

Ravioles végétales ouvertes au tourteau, mayonnaise combawa, brunoise de mangue fraîche, vinaigrette coco citron



LE BAR

Rôti en viennoise de sauge, fondue de poireaux et algues wakamé, sauce beurre blanc aux épinards

ou

LE SAINT-PIERRE

Filet cuit basse température, risotto, coquillages en sauce vierge, ciboulette et citron confit

ou

LE VEAU

Quasi cuit en basse température, gratin de céleris et pommes de terre, carottes glacées, jus de viande réduit

ou

ECHINE DE COCHON DE BIGORRE

Échalions caramélisés, mousseline de carottes au gingembre, pickles de carottes et jus de viande réduit



LES FROMAGES

Buffet de fromages frais et affinés



LE GÂTEAU DES MARIÉS

Découpé en salles. Parfum au choix : Fruits de saison ou chocolat

ou

LA PIÈCE MONTÉE

3 choux par personnes

ou

L'ASSIETTE GOURMANDE

Assortiments de 4 petits desserts



MIGNARDISES



Le Menu Prestige

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR



4 plats (poisson ou viande)
Supplément de 10 €

5 plats (poisson et viande)
Supplément de 22 €

Servi dans notre grand salon Pey La Tour ou terrasse du restaurant
(maximum 80 adultes)

Le Menu Prestige

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR

LES HUÎTRES

Légèrement pochées, huile fumée, gel de vinaigre de merlot,
pickles d'échalotes, framboises fraîches, tuile de pain

ou

LE VEAU

Basse température, façon carpaccio, bouillon dashi glacé à l'hibiscus,
gel framboise, hibiscus et framboise frais

ou

LE BAR

En ceviche, légumes de saison lactofermentés,
crème de coco citron vert, vinaigrette fruits de la passion



LE TURBOT

Filet snacké, mousseline de petits pois, artichaut à la barigoule,
sauce beurre blanc, oeufs de truite et coquillages

ou

LE HOMARD

Demi homard cuit au court bouillon, risotto, légumes de saison glacés,
poutargue râpée, sauce homardine

ou

LE BOEUF

Filet grillé façon Rossini, mousseline de patates douces,
tombée d'épinards, sauce truffe

ou

LA PINTADE

Suprême farci aux champignons, langoustines rôties,
millefeuille de céleris et pommes de terre,
à l'huile de truffe, duo de sauces terre et mer



LES FROMAGES

Buffet de fromages frais et affinés



LE GÂTEAU DES MARIÉS

Découpé en salles. Parfum au choix : Fruits de saison ou chocolat

ou

LA PIÈCE MONTÉE

3 choux par personnes

ou

L'ASSIETTE GOURMANDE

Assortiments de 4 petits desserts



MIGNARDISES



Les Boissons

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR



Forfait Boissons

Incluant vins, eaux minérales plate & pétillante, café ou thé

* Vins sur la base de consommation moyenne d'une bouteille de 75cl pour 2 personnes

Les Boissons

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR

INCLUS DANS LE PACK MARIAGE

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier, Eaux minérales et café

Château Ricaud Bordeaux blanc / Loupiac Kressman grandes réserves
Château La Garance Graves rouge / Château Pey la Tour Bordeaux supérieur
Moulin de Reysson Haut Médoc

SUPPLÉMENT DE 10.00 € PAR PERSONNE

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier, Eaux minérales et café

Croix des Bouquets Graves Blanc / Loupiac Château Ricaud
Naudin Larchey Pessac Léognan / Croix des Menuts Saint Emilion
Diane de Belgrave Haut Médoc

SUPPLÉMENT DE 20.00 € PAR PERSONNE

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier, Eaux minérales et café

Château Rahoul Graves blanc / Loupiac Ricaud
Héritage le Bosc Saint Estèphe / Château Haut Gros Caillou Médoc
Château Rahoul Graves rouge

SUPPLÉMENT DE 33.00€ PAR PERSONNE

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier, Eaux minérales et café

Château la Garde Pessac Léognan blanc / Sauterne Kressman
Château le Bosq Saint Estèphe / Château la Garde Pessac Léognan rouge
Château Grand Barrail / Lamarzelle Figeac Saint Emilion

Les vins peuvent être modifiés en fonctions de la carte des vins du moment,
sur demande lors du repas test.



Le Brunch du lendemain

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR



Inclus dans la prestation

Boissons softs comprises*

*Eaux minérales, softs et cafés / thés, à discrétion
Vins en supplément à la bouteille (voir la carte des vins)

Brunch servi au restaurant, dès 12h00.

Le Brunch du lendemain

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR

Plateau de charcuterie accompagné de cornichons et
beurre

Poissons fumés (Haddock, truite)

Salades composées diverses

Quiches salées (deux différentes)

Œufs brouillés, bacon, saucisse

Rôti froid de porc et bœuf



Plateau de fromages frais et affinés



Verrine de panacotta aux fruits du moment

Tartes aux fruits de saison

Brownie au chocolat

Salade de fruits

Les propositions sont soumises à confirmation en fonction des saisons
ainsi que de la disponibilité des produits.

Conditions Générales de Vente Mariage

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR

Confirmation de réservation :

Toute réservation, quelque soit le type de prestation, doit être confirmée par écrit, accompagné par un premier versement d'arrhes de 1000 € et des présentes conditions générales de vente signées.

Un deuxième versement d'arrhes de 3 000 € vous sera demandé au début de l'année d'organisation de votre mariage.

Ces sommes resteront acquises pour l'établissement en cas d'annulation à moins de 6 mois avant le début de la manifestation.

Enfin, le paiement de 80% du total de la facture estimée de votre prestation devra être versé au plus tard 1 mois avant votre mariage.

Fermeture de l'établissement :

Conformément à la législation en vigueur, la salle de réception devra être libérée au plus tard à 4 heures du matin.

Garantie des couverts et des chambres :

Le nombre définitif de repas à servir et le menu doivent être arrêtés 30 jours avant le début de la manifestation.

Ce nombre sera retenu comme base minimale lors de la facturation.

La liste des personnes logeant au Château doit être communiquée au plus tard 1 mois avant l'arrivée des clients.

Location de salle :

Pour toute organisation de mariage, une privatisation du lieu vous sera facturée comprenant les salles de réception, le parc de l'hôtel, les salons de la Maison de Maître, ainsi que toutes les chambres de l'hôtel et les 4 suites situées dans la Maison de Maître.

Conditions Générales de Vente Mariage

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR

Départ des chambres :

Les chambres devront être libérées pour midi au plus tard.

Au delà, la chambre sera facturée pour une nuit supplémentaire.

Accès à la piscine :

Par mesure de sécurité, l'accès à la piscine est strictement interdit la nuit de 21h00 à 9h00.

En cas de non respect, les mariés doivent faire tout pour évacuer les personnes de la piscine.

Assurance :

La direction de l'établissement ne sera tenue pour responsable des pertes, vols ou dégradations des biens matériels entreposés par le client.

Le client est responsable de tout dommage causé lors de la manifestation ou de son séjour.

Forces majeures :

La direction se réserve le droit d'annuler la manifestation en cas de force majeure ou cas fortuit l'y contraignant (guerre, incendie, grève, dégâts des eaux, catastrophe naturelle, ect...)

Recommandations :

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible de porter, en aucune manière, préjudice à l'établissement, qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

Les confettis, pétards et feux d'artifices sont strictement interdits sur la propriété.

Conditions Générales de Vente Mariage

LES SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR

Modalités de paiement :

Le solde de la facture est payable le lendemain de la manifestation au plus tard.

Passé ce délai, une indemnité de retard sera calculée sur le taux d'escompte en vigueur à cette date, majorée de deux points.

L'organisateur est garant des "extras" (téléphone, bar, ect...) de ses invités qui ne seraient pas réglés à leur départ.

Litiges :

En cas de litige, la juridiction compétente est celle dont relève l'établissement.

Date de la manifestation :

Le client :

Fait le :

Signature précédée de la mention "lu et approuvé"



Les Secrets
Château Pey La Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

32 Avenue de la Tour

SALLEBŒUF

33 370

Pour toute demande ou réservation

05.56.68.34.41

com@peylatour.com

