IL ETAIT UNE FOIS UN MARIAGE AU RELAIS DE CHAMBORD

RELAIS
DE
CHAMBORD

UN HÔTEL UNIQUE

Le Relais de Chambord, situé au Château de Chambord, au cœur du plus grand parc forestier clos d'Europe, est à 2 heures de Paris.

Ce boutique hôtel 4 étoiles, affilié à Small Luxury Hotels of the World, est décoré de manière élégante et chaleureuse. Indissociable de son environnement, c'est en harmonie avec la nature et ses saisons, que l'hôtel décline ses ambiances et ses activités. Alliant tradition et modernité, il met à votre disposition 55 chambres et junior suites, ainsi qu'une chambre dans une toue, bateau fluvial typique de la région, située dans les contreforts du château de Chambord. Vous pourrez aussi profiter du spa by Nuxe, pour vous détendre lors de votre séjour.

UN LIEU HISTORIQUE

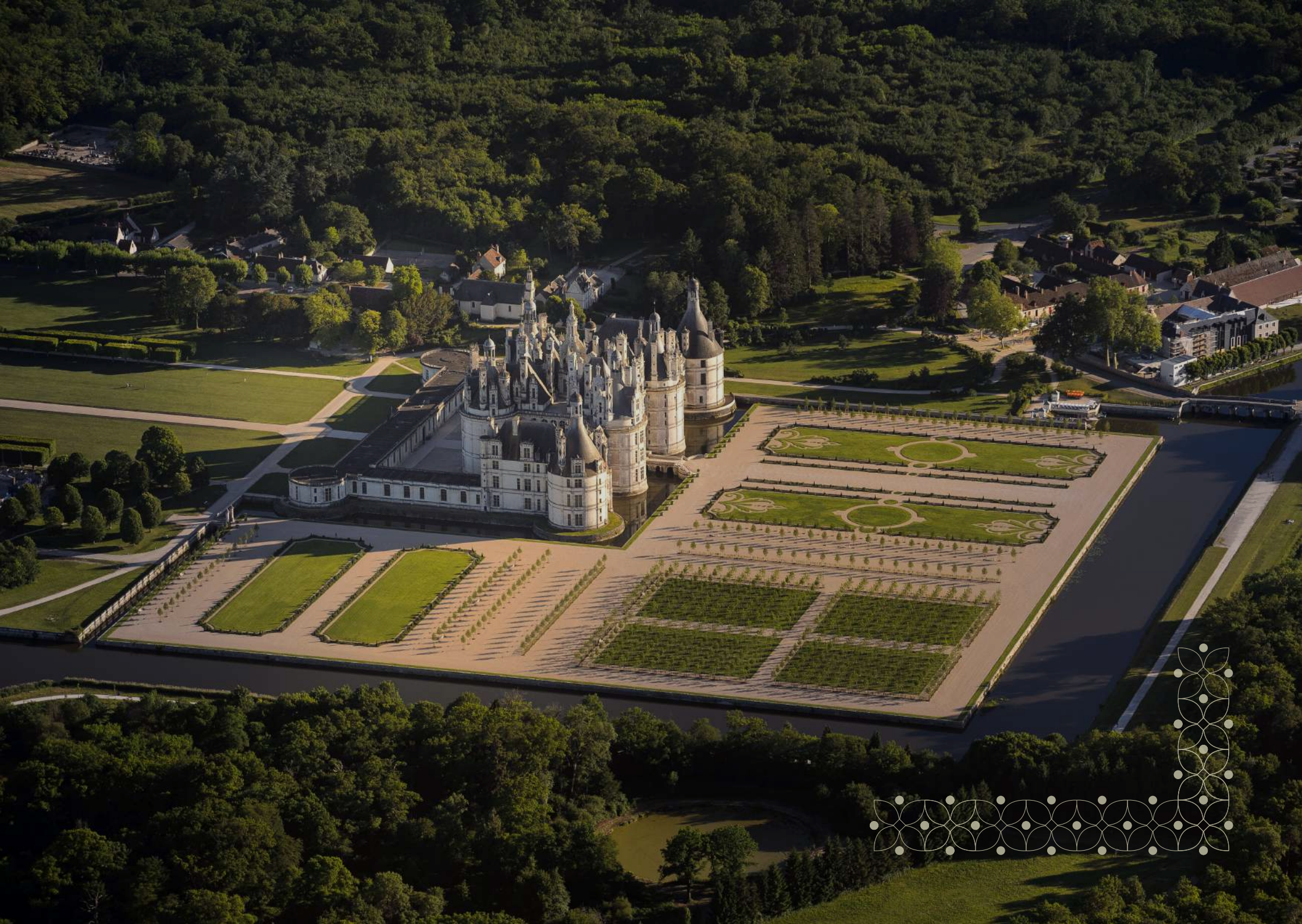
Inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, le Château de Chambord est le plus vaste des châteaux de la Loire, Cheffe-d'œuvre extravagant de François Ier et emblème de la Renaissance. Son parc de 5 440 hectares est un véritable sanctuaire pour la faune et la flore, ici cerfs et sangliers côtoient oiseaux en tout genre.

UN MARIAGE FÉERIQUE

Dans un cadre aussi magique que romantique, le Relais de Chambord est le lieu idéal pour votre mariage. Depuis la terrasse de l'hôtel, du spa ou encore de votre chambre, vous profiterez d'une vue imprenable sur le Château de Chambord.

Durant les festivités, notre Cheffe, Rita Silva, vous surprendra avec les saveurs de ses plats.

Nos différentes équipes mettront tout en œuvre pour faire de votre mariage un moment prodigieux.



SOMMAIRE

LES ESPACES

Les espaces de l'hôtel — Page 12

VOTRE RÉCEPTION DE MARIAGE

Le cocktail — Page 13/16

Le dîner — Page 20

Les options — Page 24

Les services de l'hôtel — Page 25

VOTRE NUIT DE NOCES

L'hébergement — Page 28

RELAIS DE CHAMBORD

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

LES ESPACES

La privatisation du Relais de Chambord : la formule idéale pour concevoir un mariage unique et à votre image. Faites comme chez vous, profitez de tous nos espaces. Tous les espaces de l'hôtel seront mis à votre disposition selon l'organisation souhaitée.

LES ESPACES DE L'HÔTEL :
Bar
Billard
Restaurants / Terrasses
Rives du Cosson

Si le nombre d'invités est supérieur à 150, nous pourrons vous mettre en relation avec le Château de Chambord disposant de lieux de réception au sein même du château ou du domaine national.

Pour un dîner assis, le Relais de Chambord peut recevoir jusqu'à 150 personnes grâce à la location d'une tente de réception (sur devis, à partir de 4 000€) installée sur la terrasse faisant face au Château de Chambord.

VOTRE RÉCEPTION DE MARIAGE : LE COCKTAIL

Pour votre cocktail, nous vous proposons la sélection de notre barman. Sur la base d'1h30 de cocktail.

COCKTAIL CRÉMANT DE LOIRE

Crémant de Loire
Bières
Vin Blanc, Vin Rouge
Apéritifs : Porto, Martini, Ricard, Whisky,
Eaux minérales
Soft

15€ par personne

COCKTAIL CHAMPAGNE

Champagne
Bières
Vin Blanc, Vin Rouge
Apéritifs : Porto, Martini, Ricard, Whisky
Eaux minérales
Soft

28€ par personne

VOTRE RÉCEPTION : LE COCKTAIL

Notre Cheffe – Rita Silva, et sa brigade conçoivent et réalisent l'ensemble de nos propositions de restauration.

Cocktail de 6 pièces : 15 € par personne*.
Cocktail 10 pièces : 25€ par personne*
Cocktail 12 pièces : 30 € par personne*

Ateliers thématiques (prix sur demande) Le saumon / Le jambon ibérique Pata Negra / Le fromage / Les huîtres / La Sologne.

CANAPÉS FROIDS

Marbré de foie gras, chutney de kumquat

Blinis Sarazin, saumon gravlax et citron vert

Ceviche de poisson du jour à la framboise

Tartelette de légumes du moment

Crémeux de maïs, popcorn au piment d'Espelette

Mini navettes pastrami, pickles choux rouge

Saladine de crustacés, copeaux de légumes

Rouleau de printemps à la menthe

CANAPÉS CHAUDS

Croustillant de chèvre au miel

Tatin d'endive

Mini burger maison

Cromesquis de poulet, sauce chili

Samossa de légumes au curry

Raviole de crustacé, bisque acidulé

Crémeux de pomme de terre, crispy d'oignons

Risotto végétarien

VOTRE RÉCEPTION : LE DÎNER

MENU

Amuse-bouche

~~

Foie gras de canard en gravlax, pomme caramélisée

ou Cromesquis d'escargot à l'ail, choux fleur et beurre d'ail

ou Langoustine rôtie, mousse d'avocat rôti et noisette, gelée de crustacés

~~

Noix de selle de veau, espuma de pommes de terre et jus réduit

ou Turbot, mousseline de carottes et carottes rôties

ou Carré d'agneau, sucrine, petit pois et oignons

~~

Dôme coco, mangue et meringue croquante

ou L'agrume et le chocolat

ou Suggestion du Cheffe

~~

Mignardises et café/thé

95€ par personne

Notre Cheffe – Rita Silva, et sa brigade conçoivent et réalisent l'ensemble de nos propositions de restauration.

VOTRE RÉCEPTION : LES BOISSONS

FORFAIT TRADITION

Blanc
Sancerre
Domaine des Clairneaux
Jean Marie Berthier
Pouilly Fumé Blanc Excellence
Domaine Berthier

Rouge
Sancerre
Domaine des Clairneaux
Jean Marie Berthier
Orléans
Le Clos Saint Fiacre

20€ par personne

FORFAIT PRESTIGE

Blanc
Chablis
Vieilles Vignes
Domaine Durup
Saumur Bouquet de Garrigues
L'insolite
Domaine Thierry Germain

Rouge
Saint Emilion
Château Franc Thaillas
Côtes du Rhône
Le Clos du Caillou

25€ par personne

FORFAIT GALA

Blanc
Condrieu Cuvée Tradition
Malleval
Domaine Ogier
Pessac Léognan
Grand cru classé
Château Carbonnieux

Rouge
Saumur
La Marginale
Domaine des Roches Neuves
Châteauneuf-du-Pape
Le Clos du Caillou

35€ par personne

Nos suppléments :
Coupe de crémant de Loire : 8€
Coupe de champagne : 15€

*Sur la base d'1/3 bouteille de vin par personne

VOTRE RÉCEPTION : LES OPTIONS

OPTIONS DÎNER

Menu enfant
19€ par enfant
Plat et dessert

Menu pour vos prestataires
30€ par personne
Entrée, plat ou plat, dessert

Gâteau de mariage
Sur demande

Pièce montée en choux
Sur demande

Assiette de fromage
10€ par personne
Sélection de notre affineur accompagnée de son mesclun de salade et d'un assortiment de confitures

OPTIONS SOIRÉE

Cocktail soirée dansante
15€ par personne
et par heure (sur la base de 3 verres par personne)
Bière, Gin, Vodka, Rhum, Tequila, Whisky, Vin, Softs

Buffet de nuit
30€ par personne (5 pièces)
Assortiments de mini-sandwichs et de verrines salées
Assortiments de pièces sucrées

Heure supplémentaire
Après 2h :
400€ par heure

OPTION BRUNCH DU LENDEMAIN

Brunch du Relais
65€ par personne
(A partir de 10h)

Viennoiseries, brioches, pain, beurre, confiture
Corbeilles de fruits

Fruits de mer et crustacés, produits du terroir, salades variées et verrines salées, plats chauds à la carte

Fromages et tartes
Boissons chaudes, jus de fruits frais
Forfaits vins à partir de 12€, nous consulter.

VOTRE RÉCEPTION : LES SERVICES DE L'HÔTEL

LA 2CV DU RELAIS DE CHAMBORD

Découvrez les villages historiques du Val de Loire et la nature environnante au volant de notre 2CV.

VOL EN MONTGOLFIERE

Une expérience hors du commun en survolant le Château de Chambord et la vallée de la Loire.

PROMENADE EN CALECHE

Une balade extraordinaire au cœur de la réserve naturelle de Chambord.

LES SOINS ET MISES EN BEAUTE DE NOTRE SPA

Un espace dédié à votre bien-être proposant des soins de la marque Nuxe.

VOTRE NUIT DE NOCES

L'HÉBERGEMENT

La privatisation du Relais de Chambord : la formule idéale pour concevoir un marriage unique et à votre image. Faites comme chez vous, profitez de tous nos espaces. Le Relais de Chambord peut accueillir jusqu'à 120 personnes dans ses chambres et ses suites junior. La chambre des mariés est offerte.

Nous disposons des catégories suivantes :

13 Classiques
22 Supérieures
8 Deluxes
3 Junior Suites
5 Deluxes Chambord
4 Junios Suites Chambord
1 Toue cabanée – bateau accosté
dans les douves du Château de Chambord

La privatisation de l'hôtel débute le jour de votre mariage à partir de 17h jusqu'au lendemain 11h.

Pour un mariage le samedi, une réservation de 30 chambres le vendredi et de 20 chambres le dimanche est demandée. Les petits-déjeuners sont inclus dans le tarif.

Si le nombre d'invités est supérieur à 120, nous pourrons vous proposer une liste d'établissements hôteliers à proximité.

PRIVATIZE RELAIS DE CHAMBORD

Basse saison : Dès 52'000 €.
Moyenne saison : A partir de 54'000 €.
Haute saison : À partir de 56'000 €.

FOIRE AUX QUESTIONS

QU'INCLUT LA PRIVATISATION ?

La privatisation inclut l'accès à tous les espaces communs et extérieurs, les chambres avec petit déjeuner, la mise à disposition du mobilier. La privatisation commence à 17h le jour de votre mariage, et se prolonge jusqu'à 11h le lendemain. Les prestataires pourront commencer à s'installer dès 11h pour que tout soit prêt en temps et en heure pour votre grand jour.

JUSQU'À QUELLE HEURE DURE LA SOIRÉE ?

La soirée dure jusqu'à 2h du matin, vous avez la possibilité de prolonger les festivités jusqu'à 4h du matin (400€ par heure supplémentaire).

POUVONS-NOUS FAIRE UNE CÉRÉMONIE LAÏQUE ?

Nous sommes prêts à étudier votre demande et répondre à vos envies. Nous disposons d'une cour privative pouvant accueillir la cérémonie.

ALLEZ-VOUS M'AIDER À ORGANIER MON MARIAGE ?

Nous ferons toujours de notre mieux pour vous prodiguer nos bons conseils et mettre notre expérience à votre service. Néanmoins, notre cœur de métier étant l'hôtellerie, nous sommes principalement là pour vous conseiller sur les espaces, les hébergements et la restauration. Vous pourrez choisir vos prestataires par vous-même ou demander conseil à un wedding planner si vous souhaitez l'aide d'un professionnel pour organiser votre mariage.

IMPOSEZ VOUS DES PRESTATAIRES ?

Rien n'est imposé ! Hormis la partie restauration qui est gérée par le Relais de Chambord, vous êtes pleinement libres de choisir vos prestations. Nous imposons une visite technique pour qu'ils puissent voir le lieu et valider les questions de livraison et de logistique.

COMMENT RÉSERVER ?

Nous vous invitons à contacter notre responsable événementiel, Nolwenn Le Falher, au +33 02.54.81.01.01 ou +33 06.32.00.82.90.

ACCÈS AU RELAIS DE CHAMBORD

EN VOITURE :

A 170 km de Paris.
Par l'autoroute A10 sortie Mer (16) ou Blois (17)
Par l'autoroute A85, sortie Sellessur-Cher (13)
Par l'autiriute A71, sorite Lamotte-Beuvron (3)

EN TRAIN :

Gare Blois/Chambord à 20 minutes de l'hôtel
Gare Mer (Loir-Et-Cher) à 30 minutes de l'hôtel

EN AVION :

A 180 km de l'aéroport Paris Orly

Relais de Chambord,
Place Saint Louis
41250 Chambord,
France
+33 (0)2 54 81 01 01
info@relaisdechambord.com

CONTACTEZ-NOUS

Responsable Evénementiel : Nolwenn Le Falher
+33 (0)2 54 81 01 01 | +33 (0)6 32 00 82 90
commercial@relaisdechambord.com

Le Relais de Chambord
Place Saint-Louis 41250 Chambord
relaisdechambord.com