

# MARIAGE ROMANTIQUE

Dans une bâtisse du XIII<sup>ème</sup> siècle, perchée sur les remparts de la cité médiévale du Haut-de-Cagnes, le Château Le Cagnard est une Propriété historique exceptionnelle... Son histoire est étroitement liée à celle du Château Grimaldi qui remonte au XIV<sup>ème</sup> siècle: en particulier, la «Salle des gardes» avec son espace voûté et sa cheminée, décorée d'une fresque originale représentant des éléphants, lui donnant une touche exotique et fantaisiste du célèbre peintre français Emile Wery (1935) Le célèbre plafond du restaurant s'ouvre pour révéler le ciel bleu au-dessus. ... Ses 200 panneaux de bois ont été peints à la main par un célèbre architecte sont vraiment superbes!



# INOUBLIABLE

30 chambres élégantes et suites exclusives avec des meubles anciens restaurés combinés avec un style contemporain. Un design parfait et très raffiné pour accueillir votre famille et vos amis pour célébrer votre jour J.

## VOS AVANTAGES:

Accueil VIP pour les jeunes mariés

Tarifs réduits pour l'hébergement des invités

Possibilité d'un soin et massage en chambre

Impression de menus personnalisés

Possibilité de prendre en charge la voiture des jeunes mariés

Possibilité de privatisation du Château.



# VOTRE EVENEMENT

Dans un cadre intime et romantique jusqu'à 50 personnes en dîner assis dans notre restaurant (sans piste de danse) et jusqu'à 100 personnes en cocktail debout.

En cas de privatisation totale des 30 chambres nous pouvons vous proposer de prolonger la fête dans la salle des gardes historique proche du restaurant...

une ambiance très chaleureuse et cosy !

Tous nos services sont personnalisables selon vos souhaits et votre budget.

Restaurant panoramique, salle de garde voûtée avec

cheminée, jardin, suites privées pour votre cocktail,

cérémonie...



# Les Cocktails

• Formule jus de fruits et sodas 10 €

Formule jus de fruits et sodas 16€

Prosecco

Côte de Provence vin ( rouge, rosé , blanc)

Formule jus de fruits et sodas 20€

Prosecco

Côte de Provence vin ( rouge, rosé , blanc)

Champagne

OPEN BAR 1/2 heure 45€

OPEN BAR 1 heure 60€

Tarifs par personne.

Toutes nos formules sont servies avec de l'eau minérale (plate et pétillante à discrétion et d'un assortiment salé . Les forfaits ( hors open bar ) sont proposés sur la base d'une consommation par personne.



# Les canapés

5,00€ pièce

Verrine crabe, avocat

Rillettes de cabillaud

Beignet de crevette, sauce tartare

Toast foie gras

Tartare de saumon, pomme verte

Brochette jambon, melon

Tomate, mozzarella, basilic

Gougère au thon

Tortilla au chorizo, poivron

Gaspacho tomates

Mini burger



# VOTRE DINER SOUS LES ETOILES

Nos menus sont sujets à changement avec les produits de saison et la créativité de notre chef.

Nous vous proposons des menus et sur mesure à partir de 80 €

par personne.

Menu enfant à partir de 40 €.

Suggestions de vins et champagnes

Frais de bouchon: 12 € par bouteille

L'événement de 19h pour un cocktail à 1h du matin après le dîner.

Toute heure supplémentaire sera facturée en supplément.

Toute fête après 1 heure du matin nécessite une autorisation de la ville.

Des frais de privatisation peuvent être exigés pour le restaurant et l'hébergement.



LE CAGNARD

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD

*Independently minded*



# MENU

80€

## ENTREE

Ceviche de daurade au lait  
de coco, citron vert piment  
et coriandre fraîche  
ou

Foie gras de canard, chetney  
de peche et oignons rouges

## PLAT

Quasi de veau , polenta  
panée, mousseline de  
vitelotte, sauce porto poivre  
vert  
ou

Pavé de bar, légumes du sud  
grillés, hollandaise aux  
herbes fraîches

## ASSIETTE DE FROMAGES

## DESSERT

Sablé au citron et fruits  
rouges, mousse mascarpone  
ou

Entremet chocolat



# MENU

110€

## AMUSE BOUCHE

## ENTRÉE

Raviole de Saint Jacques et  
Foie gras , Choux vert ,  
consommé de bœuf parfume  
à la truffe  
Ou

Médallions de homards et  
chair de crabe, mousse avocat  
et agrumes

## PLAT

Filet de saint pierre, asperge  
vertes rôties,  
Emulsion de coquillage et  
crevette rose  
Ou

Pave de veau cuit au sautoir,  
poêlée de cèpes, sauce aux  
morilles

## FROMAGE DU MOMENT

## DESSERT

Galet poire, chocolat,  
caramel  
Ou

Biscuit financier à la  
pistache, mousse légère à  
l'amande amer,  
Fruits rouges

# CONTACTS ET PARTENAIRES

---

Céline Réfalo

Responsable commerciale et marketing

[Celine.refalo@lecagnard.com](mailto:Celine.refalo@lecagnard.com)

Nous serons ravis de vous assister dans l'élaboration de votre projet .

