



Chatellerie de
Schœbeque

★★★★

Hôtel

Mariage

2024-2025

Châtellerie de Schoebeque
32 rue maréchal Foch
59670 CASSEL
Tél : 03.28.42.42.67
www.schoebeque.com

La chaleur du cadre et le raffinement de la décoration contribuent à faire de votre mariage un événement unique...





Le Schoebeque vous offre
un panorama exceptionnel
sur la plaine Flamande...

Une vue à couper le souffle
pour un moment magique
hors du temps !

Des forfaits à la carte, pour
une **personnalisation**
complète de votre mariage !



CHRISTOPHE
TITIMAL

Une liste de **prestataires de**
qualité triés sur le volet.

Notre équipe est aux petits
soins et **rien n'est laissé au**
hasard.



Nos espaces

La salle panoramique

- Vin d'honneur, brunch, cérémonie laïque
- 140m²



Le salons Foch et George V

- Félicitations, vestiaire, photos...



La salle rez-de-jardin

- Repas, piste de danse, soirée...
- 110 m²



Le jardin

- Vin d'honneur, cérémonie laïque
- 2 500m²

On s'occupe de tout !



- Tables rondes 6, 8 ou 10 personnes
- Tables ovales de 6 à 10 personnes
- Mange-debout
- Chaises Napoléon



- Un service vestiaire, conciergerie et room service toute la nuit
- Un accompagnement personnalisé du début jusqu'à la fin de votre mariage



Nos chambres à thème



La chambre de votre choix
est **offerte** aux mariés.
Une réduction de **15%** sur les autres
chambres est accordée à vos invités.

***Nos 15 chambres et suites
vous invitent à l'évasion...***



Nos prestataires recommandés

Fleuristes

Jim's Créations

Tél : 03.21.01.77.15

www.jimscreations.fr

Floréal

Tél : 03.28.42.47.38



Photographe

Loïc ANDRZEJEWSKI

Tél : 07.82.05.45.57.

www.loikela.fr

Coiffeur

Karact'R

Tél : 03.28.48.21.96



Forfaits location des espaces

**Location espace
Vin d'honneur**

1 100 €

De 20 jusqu'à 200 personnes
Les jardins ou salle Panoramique
Les tables, chaises
Le nettoyage et remise en état de la salle
Un manager projet vous sera affecté du début à la fin
de votre réception
Un service vestiaire durant tout l'évènement



**Vous souhaitez faire uniquement votre vin
d'honneur chez nous !**

**Nous vous offrons la location de salle ou la
location du jardin***

* À partir de 100 pers. Pour le forfait restauration vin d'honneur « haute couture »



Forfaits location des espaces

Week-end serein

**Du samedi 8h30
au dimanche 15h30**

5 359 €
locations des salles

3 366€
pour les chambres

Soit 8 725€

Lieu privatisé

La salle rez-de-jardin
(samedi + dimanche)

La salle panoramique
(samedi)

Salon Foch et salon George V, Les jardins

Les tables, chaises avec mise en place

1 nettoyage et remise en état par salle

Une nuit en suite de votre choix offerte
aux jeunes mariés

Une personne gèrera votre réception

Un service vestiaire durant tout l'évènement

15 chambres à privatisées
(à régler en extra, hors forfait)

Petit cadeau de bienvenue pour vos invités en
chambre

Rooming liste à disposition

Salles non libre de traiteur



Forfaits restauration

Le choix du vin d'honneur est à définir maximum 30 jours avant l'événement

Vin d'honneur
à partir de 25 € / pers

De 40 jusqu'à 180 personnes
La salle Panoramique ou les jardins
2h30 de service inclus
Toute la mise en place
1 nettoyage et remise en état
Facturation à la bouteille ouverte
Choix entre 3 menus de V.H. de 25€ à 32€

« Classique »
à 25 € / pers

6 froids au choix
2 chauds au choix

« Prestige »
à 28 € / pers

5 froids au choix
2 chauds au choix
2 verrines au choix

« Haute Couture »
à 32 € / pers

5 froids au choix
2 chauds au choix
3 verrines au choix

Froid

* Macaron salé, Caroline, Briochain, canapé

Chaud

* Chouquette salée, canapé salé, muffins salé, Moelleux salé

Verrines

* Tomate/brebis, Tartare de saumon fumé mousse citron miel, Milk-shake avocat, Gaspacho, Melon au Beaume de Venise basilic, Tartare de légume crus aux crevettes

* Liste non exhaustive et en fonction des saisons



Forfaits restauration

Le choix du menu est à définir maximum 35 jours avant l'événement

ET/OU

Repas complet
À partir de 59€ / pers

De 40 jusqu'à 100 personnes
La salle rez-de-jardin
5h de service inclus
Toute la mise en place et la remise en état
Un manager projet vous sera affecté
du début à la fin de votre réception
Facturation à la bouteille ouverte
Choix entre 3 menus de 59€ à 73€

« Classique »
à 59€ / pers

Entrée au choix
Plats au choix et 2 garnitures
Fromages
Buffet de dessert 3 au choix

« Prestige »
à 63 € / pers

Entrée au choix
Trou normand au choix
Plats au choix et 2
garnitures Fromages
Buffet de dessert 3 au choix

« Prestige »
à 73 € / pers

2 Entrées au choix
Trou normand au choix
Plats au choix et 2
garnitures Fromages
Buffet de dessert 4 au choix

« Enfant »
à 25 € / pers

Assiette de Charcuterie et
crudités
Poulet rôti ou émincé de
volaille pomme de terre
Dessert buffet

Offert :
Nappage blanc, pain, café et fusée à dessert.



Choix du menu

Entrée

- * Médaillon de foie gras compotée d'oignons
- * Bouchée à la reine façon « grand-mère »
- * Cassolette de noix de saint Jacques aux cèpes
- * Profiteroles de saumon fumé mousse citron miel
- * Cassolette de saumon sauvage

Trou Normand

Délice fruits rouges
Pomme calvados
Délice exotique

Plat

- * Rôti de sandre beurre blanc
- * Cuisse de canard à l'aigre douce
- * Poulet farcis aux cèpes
- * Roti de lieu crème de chorizo
- * Jarreton de porc au jus

Garniture

- * Gratin de pomme de terre chorizo
- * Crumble de légumes
- * Pomme de terre Anna
- *Ecraser de légumes anciens
- *Risotto parmesan

Buffet de dessert

- * Craquant chocolat
- * Salade de fruits
- * Exotique
- * Macaron
- * Paris Brest
- * Baba mojito
- * Tartelette citron



Option restauration

Pièce montée *
8€ /pers

3 choux par personne
Vanille ou chocolat

Brunch
32€ / pers

De 40 jusqu'à 140 personnes
La salle Panoramique ou les jardins (samedi)
Toute la mise en place
1 nettoyage et remise en état
Facturation à la bouteille ouverte

Boisson à la
bouteille ouverte

75cl environ 6 verres

Vin blanc 75cl

Vin moelleux 19 € / bouteille
Entre deux mer 16 € / bouteille
Muscadet sur lie 13 € / bouteille

Vin rouge 75cl

Pinot noir 19 € / bouteille
Bordeaux 16 € / bouteille
Bourgueil 13 € / bouteille

Vin pétillant 75cl

Perlé de groseille 25 € / bouteille
Crémant 17 € / bouteille

Champagne 75cl

Champagne Brut « Mœurs » 35 € / bouteille

Bière fût

Bière du reuze 20L 122€ / fût
Autre 30L 205 € / fût

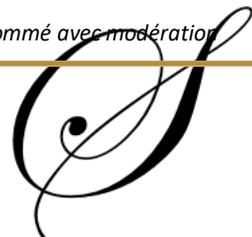
Les softs

Eau plate ou gazeuse 4 € / bouteille 1L
Soda 3 € / bouteille 1,5L
Jus de fruit 3 € / bouteille 1L

Cocktail punch, soupe de champagne ou sangria sur demande

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé a consommé avec modération

* Toute autre découpe de gâteaux extérieur fera l'objet d'une facturation supplémentaire



Composition du brunch

Au menu :

Baguette tradition
et céréales
Viennoiseries
Brioche
Chouquettes
Beurre, confiture,
pate chocolat
Céréales
Salades composées
Cake salé
Quiche (poireaux, oignons, ...)
Charcuteries
Fromages
Yaourts
Corbeille de fruits
Fruits secs
Salade de fruits
Tartes (pomme, poires, ...)
Cake sucré
Œufs Cuits à la minute
sur demande : Au plat, Brouillés, en omelette



Boissons

café, thé,
lait
chocolat
Jus de fruits



Chambres Privatisées

Chambre élégance

- *La vie en rose : Lit double
- *La Pompadour : Lit double
- *Les gens du nord : Lit double ou 2 lits simple

Chambre évasion

- *La Mer : Lit double
- *Les Comédiens : Lit double
- *L'Aziza : Lit double ou 2 lits simple
- *La City : Lit double + 1 lit simple
- *La nuit de Chine : Lit double
- *La nuit Caline : Lit double

Suite

- *La 4 saisons : Lit double + 1 lit simple
(possibilité +2 lits simple*)
- *La Nuit parisienne : Lit double rond
- *La FOCH : Lit double

Suite Spa balnéo

- *Respire : Lit double avec balnéo spa
- *Prométhée : Lit double avec balnéo spa

Suite Jacuzzi-Sauna

- *Un autre monde : Lit double avec Spa et sauna

*Lit supplémentaire : 28€



Options

Location de Vaisselles Et nappage

Flûte à partir de 0,50€ pièce
Verre à vin/eau à partir de 0,50€ pièce
Assiette 0,50€ pièce
Couvert 0,40€ pièce
Sel et Poivre 0,40€ le duo
Nappe à partir de 6€ pièce

Tapis rouge Et autres accessoires

Tapis rouge 80€ pièce
Chandelier argent 3 branches 12€ pièce
Chandelier argent 5 branches 19€ pièce
Podium 2*1m 70€ pièce
Escalier podium 15€ pièce
Housse blanche mange debout
18€ pièce

Dresser les tables Et décorations Heure sup.

Dressage de table 25€ de l'heure/pers
Dressage de votre décoration table
30€ de l'heure/pers
Heure sup. de service 35€/heure par serveur
Heure sup. de location de salle 55€/demi heure





Chatellerie de
Schoebeque

★★★★

Rejoignez-nous !

@shoebeque



Pour toute autre demande,
n'hésitez pas à nous consulter !

Châtellerie de Schoebeque

32 rue maréchal Foch

59670 CASSEL

Tél : 03.28.42.42.67

www.schoebeque.com

Mail : contact@schoebeque.com