Château de Villersexel

Mariages & Réceptions

VOTRE MARIAGE AUTHENTIQUE, UNIQUE & HORS DU TEMPS

Château de
Villersexel

Sommaire

01	Présentation du Château
02	Notre offre Mariage
03	Nos espaces de réception
04	Votre Cérémonie Laïque
05	Votre Vin d'Honneur
06	Menus Cocktails
07	La salle de réception: La Cuverie
08-10	Menus Repas
11	Nos Chambres
12	Votre Brunch
13	Logistique
14	Vos Animations
15	Galerie photos
16	Fiche sur-mesure
17	Contact

Le Château

Selon la revue « Propriété de France » : le château de Villersexel est le plus beau château du 19ème siècle, tant pour son aspect intérieur, extérieur, que pour la présence des meubles d'origine.

Le Château de Villersexel vous accueille dans un domaine chargé d'histoire. Profitez du calme, de l'espace et du confort de cette somptueuse propriété familiale à 25km de Vesoul, 37km de Montbéliard, 45km de Belfort, 60km de Besançon et 80km de Mulhouse.
Située au coeur de la Haute-Saône, ce lieu d'exception est l'étape de vos séjours en Bourgogne Franche-Comté.

Le Château de Villersexel vous offre un cadre unique et hors du commun pour accueillir vos convives. Nous vous accompagnons dans l'organisation de votre mariage, du premier au rendez-vous, jusqu'au lendemain de votre mariage.

Quel que soit l'effectif de votre mariage, vous trouverez l'espace idéal dans notre propriété.

Bien plus d'une centaine de mariages ont vu le jour au Château de Villersexel. Chaque mariage est différent, du fait de la grande flexibilité du lieu.

Votre mariage

Depuis plusieurs années, notre famille met à disposition cette demeure d'exception pour réaliser les plus beaux mariages.

La location du domaine est de 7500€ et comprend :

1.La mise à disposition du jeudi au dimanche des espaces
Pour avoir le temps de vous organiser sans inquiétude, pour mettre en place la salle, réceptionner les livraisons, etc.
Le dimanche, vous pourrez réaliser un brunch, soit dans la salle de votre mariage, ou dans les salons du château.

2. La mise à disposition du parc de 30 ha du château
Afin de réaliser votre vin d'honneur le samedi et/ou votre brunch le dimanche.
Nous avons aussi une prairie qui sert de parking pour vos convives.

3. La mise à disposition d'une solution de replis en cas de mauvais temps
En cas d'intempérie, nous vous proposons de réaliser le vin d'honneur dans les plus beaux espaces du château: le Grand Salon, le Petit Salon et la Grande Salle à Manger.

4. La suite nuptiale des mariés
Située au premier étage du château, la chambre est mise à disposition dès le vendredi soir jusqu'au dimanche après-midi.
(Voir photo ci-après)

Vous votre mariage, vous êtes libre de choisir les prestataires que vous souhaitez. Une proposition vous est faite dans la story permanente "partenaire" sur notre instagram.

Nos espaces de réception

Château de Villersexel

LES SALONS

Situées à l'intérieur du château, ces salles historiques concomitantes sont transformées en salle de réception charmantes (plafond à caisson, tapisserie des Gobelins, 6,50m de hauteur).

Le Grand Salon
Exemple ouverture de bal

Le Petit Salon
Exemple vin d'honneur

La Grande Salle à Manger
Exemple brunch

LA CUVERIE

Salle de 450m2 dans une des dépendances du château. Située à 3 minutes à pieds du château.
Il s'agit de votre salle de mariage, qui peut aussi servir pour le brunch.

Votre cérémonie laïque

DANS LE PETIT BOIS

Situé à l'entrée de notre petit-bois, à mi-chemin entre le château et la salle de réception.

DANS LES ALLÉES DU CHÂTEAU

Allée des tilleuls ou allée centrale, vous aurez une vue imprenable sur le château.

DANS LES SALONS

Une ambiance élégante et chaleureuse.
Peut être une belle solution de replu en cas de mauvais temps.

Votre vin d'honneur

Château de Villersexel

DANS LES SALONS

Le Grand Salon, le Petit Salon et la Grande Salle à Manger sont à votre disposition pendant votre vin d'honneur.

DANS LE PARC

Vous pouvez choisir de réaliser votre vin d'honneur dans le parc, à l'avant du château, ou encore du côté de l'orielle du château, comme l'indiquent les photos ci-après:

Menus Cocktails

Il s'agit d'une proposition, formulée avec notre traiteur, avec qui nous avons l'habitude de travailler.

LE COCKTAIL APERITIF N°1
10 Pièces salées par personne

Le Côté Salé Froid
Canapés - Mini Tartelettes Salées - Mini Blinis – Mini Baggels

Les Verrines Fraîcheurs
Mousse asperges, crémeux tomates et amandes torréfiées
Tartare saumon à l'aneth
Caponata et mignon porc fumé

Les Cassolettes Fraîcheurs
Foie gras et sa confiture de figue
Crevette papillon et sa crème d'avocat et curry
Pain d'épices et abricot de foie gras
Œuf de caille poêlé et tartare de concombre
Jambon de pays, chèvre et pain noir
Saumon fumé, crème de citron
Magret de canard fumé, pruneaux et noix

Le Côté Salé Chaud
Mini Friand – Quichettes – Pizzas – Mini Croque Monsieur – Gougères
PRIX TTC PAR PERSONNE AVEC SERVICE 14 €
(dont tva 10%)

LE COCKTAIL APERITIF N°2
8 Pièces par personne (6 salées & 2 sucrées)

Le Côté Salé Froid
360 Pièces assorties
Canapés Assortis - Mini Tartelettes Salées - Mini Baggels – Mini Blinis

Le Côté Salé Chaud
360 Pièces assorties
Mini Friand – Quichettes – Pizzas – Gougères – Mini Croque-Monsieur

Le Côté Douceur
240 Pièces assorties
Réductions/Mignardises – Moelleux/Financiers – Macarons

PRIX TTC PAR PERSONNE AVEC SERVICE 10.40 €
(dont tva 10%)

LE COCKTAIL APERITIF N°3
6 Pièces par personne

Le Côté Salé Froid
Canapés Assortis - Mini Tartelettes Salées - Mini Sandwich – Mini Blinis
Miche surprise Charcuterie
Brioche Saumon Fumé

Le Côté Salé Chaud
Mini Friand – Quichettes – Pizzas – Gougères – Mini Croque Monsieur

PRIX TTC PAR PERSONNE AVEC SERVICE 8.80 €
(dont tva 10%)

Votre salle de mariage

LA CUVERIE

Notre grande salle de réception se situe à 3 minutes à pieds du château, dans une des plus grandes dépendances de ce dernier.

La Cuverie propose un grand espace de 450m2 et est fraîchement rénovée, toute équipée: peinture, parquet, moyen de chauffage, cuisine traiteur, sanitaires homologués. Non loin de la forêt, cet espace "calfeutré" vous fera ressentir priviligiés.

Cette salle était auparavant, comme l'indique son nom, un espace où l'on faisait fermenter le vin. Plus tard, cela sera transformé en manège à chevaux. Bien que cette salle soit à l'extérieur du château, c'est aussi une page d'histoire que vous découvrez en entrant dans ce lieu.

De manière générale, cette salle peut accueillir jusqu'à 300 personnes sans piste de danse, 150 personnes avec une piste de danse. La piste de danse est généralement située:

- au centre de la salle
- entre le sas d'entrée et les tables
- entre le sas de stockage et les tables

Nous proposons aussi, en fonction du nombre d'invités , la location des chaises napoléon III blanches, des tables 180 cm de diamètre (10 invités), le nappages, couverts, vaisselle.

Différentes dispositions sont possibles, selon vos envies.

Pour gagner en inspiration, nous vous invitons à vous rendre sur notre page instagram est consulter les stories permanentes "mariages".

Menus repas de mariage

Château de Villersexel

Il s'agit d'une proposition, formulée avec notre traiteur, avec qui nous avons l'habitude de travailler. Menu complet tarif /pers comprenant : le service en cuisine et salle, le café, le pain, repas complet, salade, fromage, dessert.

MENU N°1

L'Entrée Froide

Pressé de Pomme Confite et Foie gras OU Finger de Cabillaud et Mascarpone de saumon

L'Entrée Chaude

Accompagnée de sa rosace de légume

Duo de Poissons « cabillaud et saumon » sauce Citronné OU Koulibiac de saumon sauce à l'Oseille

Le Plat Chaud

Accompagné d'un mille-feuille de Pomme de Terre et sa Grappe de Tomates confites

La Braisé de Veau Confit crème de morille OU Le Pavé de Canard façon Rossini

Les Fromages – Salades

Brie – comté - Morbier

Le Dessert

1 Pièce Montée Traditionnelle en Cône

Sur Socle Nougatine

3 Choux par personne

Belle déco & Artifices

Accompagnée d'Entremets Sur Présentoirs

2 sortes à choisir: Le Prince noir, le Fraisier, le Roussillon

Pain Ind/ Pain de Campagne

Café / Thé & sucre OFFERT

PRIX TTC PAR PERSONNE AVEC SERVICE 37.80 € (dont tva 10%)

Château de Villersexel

MENU N°2

La Mise en Bouche Au choix:

Le Burger Comtois
« buns – haché de bœuf – foie gras – pomme confite – morbier – tomate – oignons rouge – sauce morbier »
OU
La Verrines Terre et Mer
« concassé de tomate – tartare de saumon – velouté de céleris »

L'Entrée
L'Entrée Froide
Le Foie Gras de Canard Tradition
Accompagné Chutney Abricot Menthe
& cake Châtaignes
OU
L'Entrée Chaude
Le Tronçons de Sandre Poché au Savagnin Sauce Vin Jaune
Accompagné de son Risotto Formaggio

Le Plat Chaud
Accompagné
D'un mille-feuille de Pomme de Terre et sa Grappe de Tomates confites

La Pavé Veau Confit aux Morilles
OU
La Volaille Fermière en Ballotin Sauce Vin Jaune
OU
Le Filet de Caille Rosé en Brochette et son Jus de Volaille Réduit

Les Fromages – Salades
Chèvre de Fougerolles – comté - Morbier

Le Dessert
1 Pièce Montée Traditionnelle en Cône
Sur Socle Nougatine
3 Choux par personne

Belle déco & Artifices
Accompagnée d'Entremets Sur Présentoirs
2 sorte a choisir: le Prince noir, le Fraisier, le Roussillon

Pain Ind / Pain de Campagne

Café / Thé & sucre OFFERT

PRIX TTC PAR PERSONNE AVEC SERVICE 42.80 € (dont tva 10%)

MENU N°3

L'Entrée Froide

Le Mendiant De Foie gras de Canard aux Fruits secs
Accompagné Chutney Abricot Menthe & cake Châtaignes
OU
Le Parfait à la Truite et aux Asperges
Accompagné de son tartare de tomate confite

L'Entrée Chaude

Le Tronçons de Sandre Poché au Savagnin Sauce Vin Jaune
Accompagné de son Risotto Formaggio
OU
Nage de Cabillaud pochée court bouillon de crustacé
Accompagné de son Risotto Formaggio
&
Le Plat Chaud

Accompagné
D'un mille-feuille de Pomme de Terre et sa Grappe de Tomates confites
La Pavé Veau Confit aux Morilles
OU
Le Filet de Bœuf sauce Périgourdine
OU
Le Ballotin de Pintade Farci Morilles et Jambon Fumé Sauce Vin Jaune

Les Fromages – Salades

Chèvre de Fougerolles – comté - Morbier

Le Dessert

1 Pièce Montée Traditionnelle en Cône
Sur Socle Nougatine
3 Choux par personne

Belle déco & Artifices

Accompagnée d'Entremets Sur Présentoirs
2 sorte a choisir: le Prince noir, le Fraisier, le Roussillon

Pain Ind / Pain de Campagne

Café / Thé & sucre OFFERT

PRIX TTC PAR PERSONNE AVEC SERVICE 48.80 € (dont tva 10%)

Nos chambres

Par notre activité de chambre d'hôtes, vous pouvez aussi profiter de nos chambres, sous réserve de disponibilité.

Les chambres sont situées directement dans le château ce qui permet un accès direct aux autres espaces. Chaque chambre a sa particularité, aucune ne se ressemble.

Vous pouvez demander à prendre des petit-déjeuners, qui seront servis dans les plus beaux espaces du château: la grande salle à manger et le petit salon.
Il nous est aussi possible de vous proposer un brunch, pour le dimanche, sur demande au moins deux semaines auparavant. (cf page brunch).

Votre Brunch

Pour le dimanche matin, nous vous proposons de nous occuper de votre brunch, qui en plus de la nourriture, comprends:

- La mise en place,
- Le nappage, la vaisselle, les couverts, serviettes,
- Les boissons
- Le réassort,

Notre capacité en brunch est de 20 à 100 personnes.
Le brunch est servis dans les grands salons: la Grande Salle à Manger, le Petit Salon & le Grand Salon qui sont spécialement aménagés à cet effet.

Nous vous proposons cette liste, susceptible d'être légèrement modifiée. Vous pouvez nous faire part de vos demandes spéciales.

En boissons:

- Café
- Thé
- Lait
- Chocolat chaud
- Jus d'orange
- Eau

En nourriture:

- Viennoiseries (Croissant, pain au chocolat)
- Brioches
- Pain
- Beurre
- Confiture
- Nutella
- Miel
- Yaourt
- Fruits (3 différentes sortes)
- Tartes sucrées (pommes, myrtille, flan...)
- Assiettes de charcuterie
- Assiette de fromages
- Tartes salées (lorraine, poireaux...)
- Carottes rappées
- Taboulé
- Oeufs brouillés

Merci de nous communiquer au moins deux semaines en avance si vous souhaitez un brunch ou non.

Logistique

ACCÈS AU DOMAINE

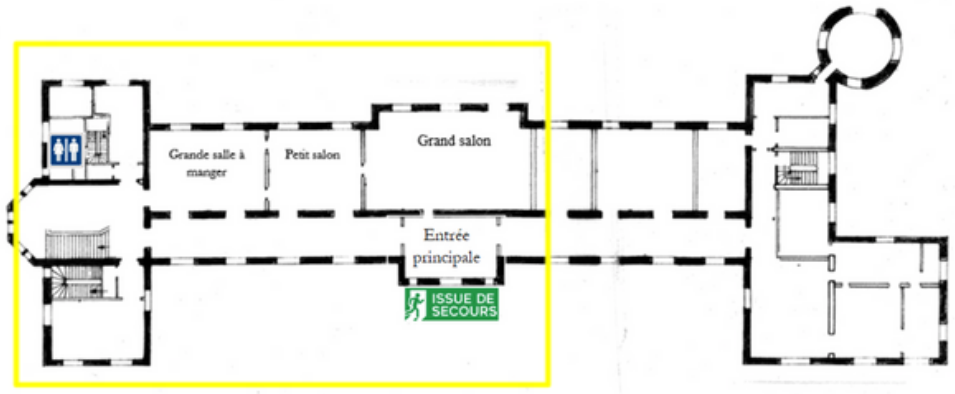
Le domaine est situé au coeur le village, dans lequel toutes sortes de commerces et activités sont proposés. Notre domaine compte 30 hectares, comprenant un parc, un petit bois, une prairie. Le domaine est clos, bordé par la rivière appelée l'Ognon.

Deux espaces sont accessibles par nos invités :

- L''intérieur du château : 3 pièces en enfilade: le Grand Salon, le Petit Salon et la Grande Salle à Manger, le tout dans un cadre d'exception (boiserie, tapisserie, peintures, objets de collection).
- Dans une dépendance du château: la salle de réception de 450m² (La Cuverie).

Deux parkings sont possibles : devant le château ou dans une prairie adjacente à la Cuverie.

Plan de l'intérieur du château:

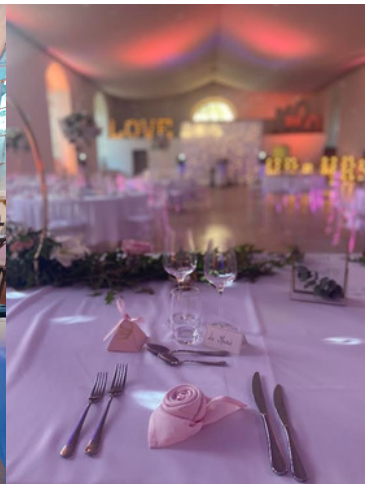


Animation mariage

Château de Villersexel

ECLAIRAGE, ANIMATEUR ET DJ

Toutes les animations (lâcher de lanterne, feu d'artifice) sont soumises à autorisation au moins municipales, voir préfectorale selon l'événement.



LÂCHÉ DE LANTERNES

FEU D'ARTIFICE

Galerie photo mariage

Château de Villersexel

Château de Villersexel

Château de Villersexel

Votre fiche mariage clé en mains

Afin de répondre au mieux à votre demande, nous vous remercions de bien vouloir nous renvoyer ce formulaire à chateau@villersexel.com, afin que nous puissions vous adresser un devis.

01 Renseignements

Marié(e) 1		Marié(e) 2	
Nom/Prénom	...../.....	Nom/Prénom	...../.....
Adresse de facturation	.....	Adresse de facturation	.....
Téléphone	.....	Téléphone	.....
Adresse mail	.....	Adresse mail	.....

Date souhaitée (après avoir vérifié la disposibilité sur notre site internet). .....

Nombre de participants total .....

Arrivée pour l'installation Date ..... Heure .....h.....

02 Vos besoins

☐ Livraison à réceptionner — Date ..... Heure .....h.....

→ Précisez: ..... — Date ..... Heure .....h.....

☐ Cérémonie laïque — Nombre de participants ..... Heure .....h.....

☐ Cérémonie religieuse — Nombre de participants ..... Heure .....h.....

☐ Vin d'honneur — Nombre de participants ..... Heure .....h.....

→ ☐ Menu n°1 ☐ Menu n°2 ☐ Menu n°3 ☐ Autre traiteur

→ ☐ Mise à disposition gracieuse de 2 mange-debouts

☐ Repas — Nombre de participants ..... Heure .....h.....

→ ☐ Menu n°1 ☐ Menu n°2 ☐ Menu n°3 ☐ Autre traiteur

→ ☐ Chaises napoléon III blanches ☐ Table rondes 180 cm diamètre ☐ Nappage, couverts, assiettes

☐ Lâcher de lanternes — Organisateur ..... Heure .....h.....

☐ Feu d'artifice — Organisateur ..... Heure .....h.....

☐ Chambres — Nombre de personnes .....

☐ Brunch — Nombre de participants ..... Heure .....h.....

N'hésitez pas à prendre rendez-vous, afin de visualiser au mieux votre mariage.

Commentaires

(Budget à respecter, information encore méconnue, demande spéciale...)

CONTACT

Basin-Jules Potet
Directeur

63 place de l'hôtel de ville,
70110, Villersexel

chateau@villersexel.com
03 84 20 51 53

WWW.VILLERSEXEL.COM