



CHÂTEAU  
DE LA MAR

DITES-VOUS OUI AU  
CHÂTEAU DE LA MAR

[WWW.CHATEAUDELAMAR.FR](http://WWW.CHATEAUDELAMAR.FR)

# UNE CÉLÉBRATION MÉMORABLE

Depuis 1244, le Château de la Mar domine la vallée du Rhône, ancré au cœur du coteau Marestel, un des plus beaux terroirs de Savoie.

Racheté en 2021 par Mutualia Territoires Solidaires, le château perpétue le savoir-faire de son vignoble et s'est transformé en une chambre d'hôtes de charme, offrant une étape touristique unique en Savoie.

Ce lieu hors du temps, chic et rénové, accueille vos événements avec 5 chambres, 3 espaces de réception, et des extérieurs aménagés. Profitez de son spa et explorez les vignobles pour une expérience bien-être inoubliable.





## DES ESPACES VARIÉS POUR DES MOMENTS INOUBLIABLES

Le château met à votre disposition un grand salon intérieur pouvant accueillir confortablement **60 personnes assises** ou **80 personnes debout**. Ce lieu majestueux, avec ses hauts plafonds et son décor raffiné, est idéal pour une réception élégante ou un banquet somptueux. De chaque côté, deux petits salons offrent une atmosphère plus intime, parfaite pour un moment de convivialité ou pour savourer un vin d'honneur en toute tranquillité. Sans oublier l'ancien caveau de dégustation pour une atmosphère authentique et chaleureuse au milieu des fûts de chêne. Chaque espace est conçu pour s'adapter à vos besoins et garantir que chaque instant de votre journée spéciale soit mémorable.

# DES EXTÉRIEURS ENCHANTEURS POUR DES CÉLÉBRATIONS EXCEPTIONNELLES

Les extérieurs du château ne manqueront pas de vous émerveiller. Le grand jardin à la française, avec sa piscine de **20 mètres de long**, constitue un cadre idyllique pour vos photos et vos moments de détente. Pour une ambiance plus intime, un espace sous les noyers, agrémenté de guirlandes guinguettes, créant une atmosphère chaleureuse et romantique. De plus, une tente berbère, pouvant aisément **recevoir 200 personnes debout et 150 assises**, vous offre la possibilité de prolonger les festivités en soirée, sous les étoiles et au pied des vignes. Ces divers espaces extérieurs vous permettent de personnaliser votre mariage selon vos envies et de profiter pleinement de chaque instant.



# NOS CAPACITÉS

	Nombre maximum de personnes		
	TABLES RONDES	U	COCKTAIL
1 – Grand Salon	60	40	80
2 – Petit Salon (1)	30	20	40
3 – Petit Salon (2)	20	14	20
4 – Caveau	30	20	50
5 – Espace Piscine	70	60	100
6 – Jardins à la française	<i>Sur demande</i>	<i>Sur demande</i>	80
7 – Tente	100	30	200
8 – Noyers	100	30	200



Location du domaine du vendredi au dimanche soir  
**12.000€ TTC**

# NOS HÉBERGEMENTS

## DES SUITES SOMPTUEUSES POUR UN SÉJOUR INOUBLIABLE

Profitez de nos somptueuses suites afin de vous ressourcer avant et après les festivités dans l'intimité du château. Chacune des **5 chambres dont 4 suites, allant de 35 à 65m<sup>2</sup>** et pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes, offrent un moment hors du temps dans un cadre authentique entre vignes et montagnes. Les chambres allient le charme de l'ancien et le confort moderne, vous garantissant une expérience unique et apaisante.



## UN CADRE LUXUEUX ET RELAXANT

Profitez du luxe moderne dans un lieu isolé et magique édifié il y a des siècles. Le château met à votre disposition **une piscine chauffée de 20 mètres, un jacuzzi au cœur des vignes, et un espace bien-être proposant des massages.** Ces installations de premier choix vous permettent de vous détendre et de savourer chaque instant de votre séjour. Vous serez plongé dans une atmosphère de calme et de sérénité, idéale pour se préparer aux festivités ou pour se reposer après une journée mémorable.



# ESPACE BIEN-ÊTRE

## UN ESPACE SPA ET BIEN-ÊTRE POUR UNE DÉTENTE ABSOLUE

Le château dispose d'un spa charmant comprenant un hammam et un sauna, parfait pour une relaxation totale. Cet espace raffiné est entièrement équipé avec des sanitaires et une cabine, garantissant une expérience de bien-être optimale.

Pour une détente encore plus profonde, des prestations de massage sont disponibles, incluant des soins signature proposés par Sand Rarity. Offrez-vous un soin du visage, un massage à la bougie, une séance avec des bols tibétains, ou encore un massage relaxant. Afin de profiter pleinement de ces moments de douceur, pensez à réserver vos prestations en amont.



Sand  
rarity



## COCKTAIL CHÂTEAU

10 Pièces salées ou 4 pièces sucrées, charcuterie, 5 fromages et pains, jus, eaux minérales & pétillantes, boissons chaudes inclus.

Cuisiniers; serveurs & someliers ou logistique & prestations  
Vins du domaine non compris

JUSQU'À 100 PERS : 75€ TTC  
TARIFS DÉGRÉSSIFS EN FONCTION  
DU NOMBRE DE PERSONNES



## COCKTAIL GOURMAND

6 Pièces salées ou 3 pièces sucrées, charcuterie, 4 fromages, pains, jus, eaux minérales & pétillantes, boissons chaudes inclus.

Cuisiniers; serveurs & someliers ou logistique & prestations  
Vins du domaine non compris

JUSQU'À 100 PERS : 60€ TTC  
TARIFS DÉGRÉSSIFS EN FONCTION  
DU NOMBRE DE PERSONNES



## NOS FORMULES COCKTAILS

## COCKTAIL DÉCOUVERTE

3 Pièces salées ou 2 pièces sucrées, charcuterie, 3 fromages, pains, jus, eaux minérales & pétillantes, boissons chaudes inclus.

Cuisiniers; serveurs & someliers ou logistique & prestations  
Vins du domaine non compris

JUSQU'À 100 PERS : 50€ TTC  
TARIFS DÉGRÉSSIFS EN FONCTION  
DU NOMBRE DE PERSONNES



## COCKTAIL TERROIR

6 Pièces salées ou 3 pièces sucrées, charcuterie et 4 fromages savoyards, pains, jus, eaux minérales & pétillantes, boissons chaudes inclus.

Cuisiniers; serveurs & someliers ou logistique & prestations  
Vins du domaine non compris

JUSQU'À 100 PERS : 60€ TTC  
TARIFS DÉGRÉSSIFS EN FONCTION  
DU NOMBRE DE PERSONNES







## MENU TERROIR

Entrée, plat, dessert, pain. Jus et eaux minérales & pétillantes. Boissons chaudes.

Vins du domaine non compris  
Cuisiniers, serveurs, sommeliers ou logistique & prestations

JUSQU'À 100 PERS : 52€ TTC  
TARIFS DÉGRÉSSIFS EN FONCTION  
DU NOMBRE DE PERSONNES



## MENU GOURMAND

Entrée, plat, dessert, pain. Jus et eaux minérales & pétillantes. Boissons chaudes.

Vins du domaine non compris  
Cuisiniers, serveurs, sommeliers ou logistique & prestations

JUSQU'À 100 PERS : 58€ TTC  
TARIFS DÉGRÉSSIFS EN FONCTION  
DU NOMBRE DE PERSONNES



## NOS FORMULES À TABLE

## MENU DANS LES VIGNES

Menu mise en bouche, entrée, poisson, plat, fromage, pain. Jus et eaux minérales & pétillantes. Boissons chaudes.

Vins du domaine non compris  
Cuisiniers, serveurs, sommeliers ou logistique & prestations

JUSQU'À 100 PERS : 70€ TTC  
TARIFS DÉGRÉSSIFS EN FONCTION  
DU NOMBRE DE PERSONNES



## DINER « BUFFET »

Entrée, plat, dessert, pain. Jus et eaux minérales & pétillantes. Boissons chaudes.

Vins du domaine non compris  
Cuisiniers, serveurs, sommeliers ou logistique & prestations

JUSQU'À 100 PERS : 50€ TTC  
TARIFS DÉGRÉSSIFS EN FONCTION  
DU NOMBRE DE PERSONNES



BRUNCH, GRIGNOTAGE  
& ANIMATIONS CULINAIRES  
SUR DEMANDE

# NOS VINS

## NOS CUVÉES DE BLANC

Tarifs et forfaits des vins sur demande



### L'ÉVEIL

Belle entrée en matière, L'Éveil ouvre le chemin de la dégustation de nos crus Marestel.

Un vin tonique, miellé aux teintes paille claire et reflets dorés verts qui offre au nez de belles senteurs fleuries et épicées.

### LE GOLLIAT

Entre amour de la terre et tradition, Le Golliat reste l'expression la plus pure du Marestel.

Un vin puissant, chaleureux aux couleurs profondes teintées paille claire et aux reflets verts et dorés. Une expression élégante et riche aux notes fleuries, confites et épicées.

### LA CHAPELLE

Cuvée emblématique du château, La Chapelle est un grand Marestel mêlant histoire et modernité.

Un vin profond, précis et opulent teinté de doré et reflets verts. Son caractère fumé aux senteurs fruitées et bouquetées confirme avec ses notes de vanille et de moka.

### L'ICÔNE

Cuvée Signature, L'icône est un Marestel complexe, véritable symbole de notre savoir-faire.

Un vin chaleureux, ample aux couleurs brillantes et reflets verts et dorés. Raffiné, légèrement boisé, il dévoile des senteurs épicées, animales et fumées et de subtiles notes bouquetées.



# NOS VINS

## NOS CUVÉES DE ROUGES

Tarifs et forfaits des vins sur demande



### LA MONDEUSE

Cépage originel de Savoie, La Mondeuse se renouvelle en élégance et en finesse.

Un vin rustique et tonique, élevé en fût et doté d'une belle robe limpide, grenat aux reflets fauve et violet. Il dévoile, au nez, de belles senteurs épicées et bouquetées.



*Cépage Mondeuse : cépage autochtone mais aussi emblématique de la Savoie. Le Château de La Mar est le seul à produire de la Mondeuse sur le coteau Marestel.*



### LE PINOT

Expression audacieuse d'un cépage historique, Le Pinot s'affirme au coeur de nos coteaux.

Un vin équilibré, fin et énergique aux couleurs soutenues framboise et reflets acajou et mauve. Ses arômes enlevés, un boisage fondu en font un vin subtil aux notes florifères, épicées et agrestes.



*Cépage Pinot : cépage originaire de Bourgogne et pourtant si bien apprécié sur les hauteurs savoyardes. Délicatesse et force décrivent parfaitement le pinot noir.*

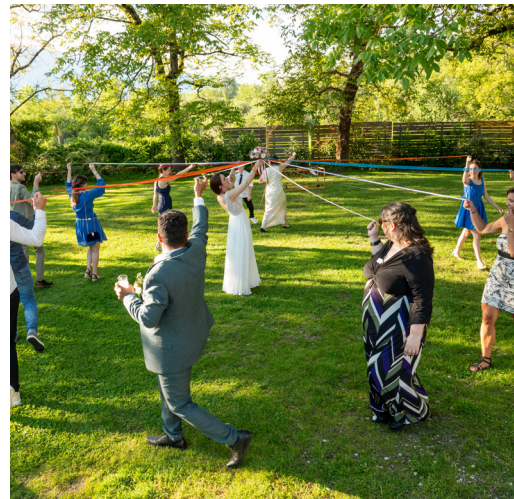
# UN RÉSEAU DE PRESTATAIRES

## SERVICES ANNEXES :

- Accompagnement wedding planner
- DJ – Ambiance – Artistes
- Chefs privés
- Décoration – Floral Design
- Prestations beauté et stylisme
- Chauffeur privé & navettes
- Prestation photographe : (Location de photobooth, gala box pour photocall, reportage photo et vidéo etc.)



Crédits photos : Julien Rendu & @oldschoolconcept





## VOUS SOUHAITEZ DÉPOSER UN DOSSIER ?

### LA MAGIE COMMENCE ICI

Laissez-nous vos coordonnées pour démarrer ensemble votre projet mariage, nous vous contacterons pour convenir d'une visite.

NOM PRÉNOM :

ADRESSE MAIL :

DATE DE LA CÉRÉMONIE :

NOMBRE D'INVITÉS :

COMMENTAIRES :

CHÂTEAU  
DE LA MAR

CONTACTEZ-NOUS  
POUR PRÉPARER LE  
PLUS BEAU JOUR  
DE VOTRE VIE

[jtavernier@chateaudelamar.fr](mailto:jtavernier@chateaudelamar.fr)  
[events@chateaudelamar.fr](mailto:events@chateaudelamar.fr)

[WWW.CHATEAUDELAMAR.FR](http://WWW.CHATEAUDELAMAR.FR)

Situé à Jongieux, Savoie

À 30 MIN  
DE CHAMBÉRY,  
AIX-LES-BAINS



À 1 HEURE  
DE LYON,  
GRENOBLE, GENÈVE

+33 (0)6 11 46 15 32

+33 (0)6 88 33 94 88