

CHÂTEAU
de LA MAR

votre
Mariage

2025/2026



VOTRE MARIAGE DANS UN LIEU AUTHENTIQUE

Pour célébrer ce moment unique, le Château de la Mar se distingue par son atmosphère authentique, où chaque détail reflète des valeurs d'élégance et de sincérité. Ce lieu intemporel offre un cadre romantique, idéal pour un jour aussi précieux.



Qui à l'authenticité !

Nous sommes à votre écoute pour vous rencontrer et vous faire visiter le Domaine. Vous pourrez ainsi découvrir nos salles au charme authentique, nos chambres à la décoration raffinée, et la plus belle vue sur le vignoble savoyard.

Notre grand salon de réception peut accueillir confortablement jusqu'à 70 personnes assises ou 100 en configuration cocktail, dans un cadre majestueux et raffiné. Pour une ambiance plus intime, deux petits salons et un ancien caveau de dégustation ajoutent une touche chaleureuse et authentique à votre célébration. À l'extérieur, notre tente berbère et les jardins à la française permettent d'accueillir jusqu'à 200 invités, offrant des espaces modulables et enchanteurs.

L'équipe dédiée du Château de la Mar, passionnée et expérimentée, vous accompagne avec une offre sur-mesure de la planification à la réalisation de votre événement. Nous mettons tout en œuvre pour que votre mariage reflète vos rêves et vos valeurs dans un cadre exceptionnel et intemporel

UNE FORMULE EXCLUSIVE

L'Exclusivité du Château inclut : - Privatisation du vendredi 17h, du jour jusqu'à 5h du matin pour la fin de soirée, et jusqu'à 16h pour le brunch le lendemain. - Les 5 chambres et suites ainsi que le gîte du Château le jour J (20 couchages), avec produits d'accueil, peignoirs et linge. Accès aux chambres et gîte le vendredi à 17h jusqu'à 14h le Dimanche. - Les services de notre organisatrice pour vous accompagner dans vos recherches de prestataires et vous guider dans la préparation de la réception, ainsi que sa présence le jour de votre mariage pour la mise en place de la réception selon vos souhaits avec installation et fourniture mobilier - Salles annexes à disposition pour le cocktail ou la cérémonie - Équipement audiovisuel et sono / DJ à choisir parmi nos partenaires (DJ non inclus dans l'offre) - Espace de danse - Piscine, jacuzzi et SPA - Parkings gratuits et privés à votre disposition - Les offres traiteurs à sélectionner sur notre catalogue (non inclus dans l'offre)

TARIFS DU CHÂTEAU8 000 EUROS TTC
ORGANISATRICE ET ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ1 500 EUROS TTC
REMISE DE 1 500€ SUR LA PRIVATISATION SI RÉSERVATION EN SEMAINE
(LES MARDIS, MERCREDIS ET JEUDIS UNIQUEMENT)



NOS CAPACITÉS

	Nombre maximum de personnes		
	TABLES RONDES	U	COCKTAIL
1 - Grand Salon	80	90	120
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	100	200
8 - Noyers	100	50	200

CHAMBRES ET SUITES

Le Château de la Mar n'est pas un lieu comme les autres. Transformé en une élégante maison d'hôtes au cœur des vignobles savoyards, le château propose 5 chambres, dont 4 somptueuses suites allant de 35 à 65 m², pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes chacune. Chaque chambre est un havre de tranquillité, associant le charme de l'ancien et le confort moderne, dans une ambiance raffinée et sereine.

Les détails architecturaux et le mobilier, choisis avec soin, créent un équilibre harmonieux entre authenticité et sophistication. Poutres apparentes, fenêtres avec vue sur les montagnes et les vignes, parquets en bois massif et textiles chaleureux offrent une atmosphère intime et apaisante. Au Château de la Mar, chaque hôte se sent chez lui, comme dans une maison de famille où le temps s'arrête et où chaque moment est précieux



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 un 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.



LES OPTIONS & PETITS PLUS !

CÉRÉMONIE LAÏQUE / FORFAIT 4000 € TTC , INCLUANT :

MISE EN PLACE ET RANGEMENT DÉCORATION COMPRISE
OFFICIAINT BILINGUE - SONORISATION SIMPLE

POINT RAFRAÎCHISSEMENTS AVANT LA CÉRÉMONIE (EAUX AROMATISÉES)
CHAISES BISTROT EN BOIS (DANS LA LIMITE DE 100 CHAISES)
OU BANCS OU AUTRES TYPE DE CHAISES
2 FAUTEUILS EN OSIER STYLE EMMANUELLE OU ARCHE
PUPITRE EN BOIS

LE TRANSPORT DE VOS INVITES EN VTC

VAN DE 7 PERSONNES : 150 € TTC DE L'HEURE

MISE EN RELATION ET COORDINATION AVEC NOS PRESTATAIRES

HÔTEL
LOCATION DE VAISSELLE
LOCATION DE MOBILIER SUPPLÉMENTAIRE
PHOTOGRAPHE
COIFFEUR / MAQUILLEUR
DJ / ORCHESTRE
FLEURISTE
DÉCORATRICE
OFFICIAINT DE CEREMONIE
MAGICIEN
BABY SITTEUR...



WELCOME PARTY LA VEILLE AU DOMAINE 45€ /pers

LA VEILLE DU MARIAGE, PRÉVOYEZ UNE SOIRÉE PLUS INTIMISTE, POUR VOUS RETROUVER AVEC QUELQUES PROCHES ET COMMENCER À PROFITER DU CHÂTEAU. DES PLATS À PARTAGER QUI PEUVENT ÊTRE SERVIS AUTOUR DE LA PISCINE, DANS LE CAVEAU HISTORIQUE OU DES LES JARDINS

VIN D'HONNEUR 45 €/pers

LE VIN D'HONNEUR SE TIENDRA DANS LE LIEU SOIGNEUSEMENT CHOISI PAR LES MARIÉS, OÙ VOUS SEREZ CONVIÉS À DÉCOUVRIR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE RAFFINÉE, MÊLANT ATELIERS GASTRONOMIQUES ET SERVICE AU PLATEAU POUR RAVIR VOS PAPILLES

REPAS OU COCKTAIL DINATOIRE 90 €/pers ou 120 €/pers

OPTEZ POUR UN SERVICE À TABLE AVEC ENTRÉE, PLAT ET DESSERT, PROPOSÉ SELON DEUX TARIFS DE MENUS, OU LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR UN FORMAT COCKTAIL DÎNATOIRE CONVIVIAL ET RAFFINÉ."

PETIT DÉJEUNER 30 €/pers ou BRUNCH 45 €/pers

APRÈS CHAQUE NUITÉE AU CHÂTEAU, UN PETIT DÉJEUNER PEUT VOUS ÊTRE SERVI, OU, POUR UNE EXPÉRIENCE PLUS GÉNÉREUSE ET CONVIVIALE, LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UN BRUNCH COPIEUX ET ÉLÉGANT

NOUS ADAPTONS VOS MENUS, COCKTAILS ET SNACKING AVEC LE CHEF MICHAEL ARNOULT DU RESTAURANT LES MORAINIÈRES



LES BOISSONS

FORFAITS VINS

Vins *Blancs*

FORFAIT VIN EVEIL : **12€/BOUTEILLE**

FORFAIT VIN GOLLIAT : **14€/BOUTEILLE**

FORFAIT VIN CHAPELLE : **19€/BOUTEILLE**

FORFAIT VIN ICONE : **21 € /BOUTEILLE**

Vins *Rouges*

FORFAIT VIN MONDEUSE - **16€/BOUTEILLE**

FORFAIT VIN PINOT - **22€/BOUTEILLE**

DROITS DE BOUCHON

POSSIBILITÉ D'APPORTER VOS PROPRES BOUTEILLES UNIQUEMENT POUR LE CHAMPAGNE, LES PÉTILLANTS ET LE ROSÉ, SANS FACTURATION DE DROITS DE BOUCHON.



NOS VINS

NOS CUVÉES DE BLANCS



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



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 audace d'un cépage historique, Le Pinot s'affirme au cœur 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 fleuries, 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.

CHÂTEAU DE LA MAR

CONTRAT DE PRIVATISATION MARIAGES & EVENEMENTS

Entre les soussignés :

Le Château de la Mar, représenté par Jérôme TAVERNIER, dont l'activité est située au 391 route de La Charvaz 73170 JONGIEUX, ci-après dénommé "le loueur",

Et.....,

domiciliés.....

.....

ci-après

Dénommés "les Clients",

Il est convenu ce qui suit :

1. Objet du contrat

Le présent contrat a pour objet de définir les conditions de réservation, de paiement, de prestation et d'annulation pour l'organisation de la réception de mariage des Clients dans les locaux et espaces du Château de la Mar.

2. Modalités de réservation et Facturation

La réservation sera considérée comme ferme et définitive sous réserve des modalités suivantes :

Privatisation

Mariage réservé du

.....au.....

Tarifs du château du vendredi 17h au dimanche 16h : 8 000 € TTC

☐ OPTION : 1500 € correspondant à la prestation d'accompagnement, de coordination, de programmation et de logistique de votre événement.

☐ 1000 € correspondant à la présence d'un personnel d'astreinte qui veillera au respect des lieux et à l'absence de nuisance sans être impliqué dans la gestion logistique de l'événement (obligatoire si la prestation d'accompagnement n'est pas sélectionnée par le client)

- Acompte de réservation : Les Clients s'engagent à verser un acompte de 30 % du devis total au moment de la signature du présent contrat soit :

☐ 2400 € TTC

☐ + 450 € TTC avec l'accompagnement

☐ + 300 € TTC avec le Personnel d'astreinte si pas d'accompagnement

- Paiement intermédiaire : Les Clients verseront 50 % du montant total du devis six (6) mois avant la date de l'événement :

☐ 4000 € TTC

☐ + 750 € TTC avec l'accompagnement

☐ + 500 € TTC avec le Personnel d'astreinte si pas d'accompagnement

- Paiement final avant l'événement : Un paiement de 20 % du devis total sera effectué deux (2) mois avant la date de l'événement :
 - ☐ 1600 € TTC
 - ☐ + 300 € TTC avec l'accompagnement
 - ☐ + 200 € TTC avec le Personnel d'astreinte si pas d'accompagnement

Les documents suivants sont requis à la confirmation de réservation :

Contrat signé et paraphé, devis signé avec la mention « Bon pour accord » . Une caution de 4 000 € (non encaissée), une attestation d'assurance, et l'acompte initial.

3. Politique d'annulation

En cas d'annulation partielle ou totale de la réservation, les conditions suivantes s'appliquent :

Acompte non remboursable : Le premier acompte de 2 400 € + l'acompte d'option ou d'astreinte, représentant à la fois les frais engagés par le loueur ainsi que la réservation exclusive empêchant une privatisation par d'autres mariés ou pour d'autres événements, ne sera en aucun cas remboursé.

- Annulation à plus d'un an de l'événement : Remboursement des arrhes versées, hors premier acompte de confirmation.
- Annulation entre 1 an et 6 mois avant l'événement : Remboursement de 50 % des arrhes versées, hors premier acompte de confirmation et hors acompte de prestations annexes devisées.
- Annulation moins de 6 mois avant l'événement : 100 % du montant du contrat initial sera dû + des prestations annexes devisées

4. Facturation supplémentaire :

Heures de prestation : Dans le cas de l'option de prestation d'accompagnement, le personnel du Château sera à votre disposition jusqu'à 1h30 du matin. Toute heure de présence supplémentaire sera facturée 200 € TTC/heure. Au-delà de 5h du matin, le tarif horaire passera à 400 € TTC.

Aucune limite d'horaire n'est imposée pour la soirée de mariage, à condition que celle-ci se déroule intégralement en intérieur, afin de respecter les exigences sonores et le confort des environs

Retard de restitution des clés : Un supplément de 50 €/chambre sera appliqué pour toute restitution des clés après 14h le dimanche.

Perte ou casse : Les pertes ou casses de matériel feront l'objet d'une facturation complémentaire après vérification par le loueur.

5. Conditions d'hébergement

Les chambres sont disponibles le vendredi à partir de 17h et doivent être libérées le dimanche à 14h. Les clefs sont remises aux clients le vendredi, pour leur distribution aux invités. La taxe de séjour de 1,82€ par personne est obligatoire (Gratuite pour les - de 12 ans), Une liste nominative de la répartition dans les chambres devra être complétée et remise le jour de l'état des lieux entrant.

Pas de ménage dans les chambres prévu pendant l'événement.

Les chambres sont sous la responsabilité des signataires du contrat. Les dégradations et problèmes pouvant survenir lors de la location sont à la charge de ces derniers.

En cas de perte de clé, elles vous seront facturées 5 € l'une.

Lit supplémentaire : Un supplément sera appliqué pour tout ajout par nos soins de lit dans une chambre (à deviser).

Changement d'occupant : Un supplément de 60 €/chambre sera appliqué pour le changement d'occupant entre deux nuitées, pour couvrir les frais de nettoyage et de linge.

Contact : events@chateaudelamar.fr

04 79 96 09 84 ou 06 88 33 94 88

CHATEAU DE LA MAR - D210 - 73100

6. Etat des lieux :

Le vendredi à partir de 17h et le dimanche au plus tard à 16h.

À votre arrivée vous disposez du mobilier événementiel suivant

- 10 tables rondes 180 cm
- (8/10 pers)
- 40 tables rectangulaires
- 180x75 cm
- 100 chaises napoléon
- transparentes
- 20 mange-debout
- 1 borne à photos (photobooth)
- 2 enceintes + 1 micro
- 1 écran connecté sur roulette (à la demande)

7. En cas de privatisation sans l'option d'accompagnement :

À votre départ, le matériel et mobiliers doivent être laissés tel que vous les avez trouvés, rangés et stockés en réserve. La salle se rend vide de votre matériel et décoration, Les tables et chaises rendues propres, aucun détrit au sol. Les cuisines doivent être rendues propres et rangées avant votre départ le dimanche (four, plaques et plans de travail nettoyés, lave- vaisselle vidé, sol propre, poubelles vidées, vaisselle du château rangée.) Le hall d'entrée et les communs du château ne doivent pas être encombrés.

8. En cas de privatisation avec l'option d'accompagnement :

À votre départ, le matériel et mobiliers doivent être laissés tel qu'ils auront été installés par les prestataires ou par nos soins. La salle se rend vide de votre propre matériel et de votre décoration, les cuisines doivent également être rendues propres et rangées avant votre départ le dimanche (four, plaques et plans de travail nettoyés, lave- vaisselle vidé, sol propre, poubelles vidées, vaisselle du château rangée). Le hall d'entrée et les communs du château ne doivent pas être encombrés.

9. Perte de tout ou partie de la caution en cas de :

- Dommages causés au Photobooth, au mobilier et au matériel mis à disposition par le château (mauvaise utilisation ou négligence)
 - Utilisations de bougies sans contenant, pouvant enflammer ou tâcher le matériel et les sols.
 - Utilisation d'agrafes, punaises ou autres accroches non retirées du plafond et des lustres à votre départ.
 - Décorations collées sur les murs et les vitres.
 - Salles et chambres rendues non conformes ou hors délais. Ficelle, scotch, panneaux, décorations... Non enlevés.
 - Espaces (même extérieurs) rendus avec détrit (mégots, gobelets...).
 - Tout extincteur craqué et vidé sans raison.
 - Toute détérioration du mobilier et des salles de réception.
- Tout manque, casse ou perte de matériel.

10. Non autorisés sur le site :

Les lâchers de lanternes et les feux d'artifices sans notre autorisation notamment en cas de privatisation hors accompagnement.

PAS DE MUSIQUE AU-DELÀ DE 23H EN DEHORS DES SALLES DE RÉCEPTION.

Contact : events@chateaudelamar.fr

04 79 96 09 84 ou 06 88 33 94 88

CHATEAU DE LA MAR - D210 - 73100

11. Restauration, Vins et Prestations annexes :

Les mariés s'engagent à inclure dans leur prestation la consommation d'au moins l'un des six vins produits par le domaine, en hommage à notre patrimoine viticole et pour garantir une expérience en adéquation avec l'identité du lieu. Cet achat se fera directement au Caveau de vente du Château de la Mar.

Toutefois, les mariés peuvent apporter leurs propres vins rosés, crémant, et champagnes, alcools forts, pour lesquels aucun droit de bouchon ne sera appliqué.

En ce qui concerne la restauration, la priorité est donnée au Chef Michael Arnoult, chef étoilé du Restaurant le Morainières, reconnu pour son savoir-faire mais aussi pour sa capacité à s'adapter à tous les budgets et profils. Des rendez-vous personnalisés peuvent être organisés avec lui afin de définir précisément les besoins des mariés et créer une expérience culinaire sur mesure.

Pour les événements se déroulant le dimanche, une exception peut être faite pour la mise en place de food trucks, permettant une alternative conviviale et adaptée aux souhaits des mariés.

Les mariés ont également la possibilité de recevoir une liste de prestataires référencés par le Château, qui ont signé une charte qualité pour travailler avec le domaine et être recommandés aux mariés. Avec l'option d'accompagnement, nous pouvons également organiser tous les rendez-vous au Château avec le responsable événementiel.

Pour tout prestataire non référencé sur cette liste mais choisi directement par les mariés et afin de garantir l'engagement du Château dans la réussite de l'événement, il sera nécessaire qu'il signe la charte prestataire du domaine. Dans un souci d'équité envers nos prestataires référencés, le Château de la Mar applique une commission de 15 % sur la facture émise par tout prestataire non référencé. Cette condition, sans impact pour les mariés, doit toutefois être acceptée par le prestataire pour pouvoir intervenir sur le domaine.

Fait en deux exemplaires originaux, le

Bon Pour accord, Les Clients :

Le Loueur :

Contact : events@chateaudelamar.fr

04 79 96 09 84 ou 06 88 33 94 88

CHATEAU DE LA MAR - D210 - 73100



CHÂTEAU
de LA MAR

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

Situé à Jongieux, Savoie

À 30 min
DE CHAMBÉRY,
AIX-LES-BAINS



À 1 heure
DE LYON,
GRENOBLE, GENÈVE

WWW.CHATEAUDELAMAR.FR

+33 (0)6 11 46 15 32
+33 (0)6 88 33 94 88