



C A S T E L

PLAGE PRIVÉE & RESTAURANT

SAISON 2019

« LA BAIE A SES ANGES ET LES ANGES ONT LEUR PLAGE »



CASTEL PLAGE

8 Quai des Etats Unis 06300 Nice

E-mail : [info@castelplage.com](mailto:info@castelplage.com) | Site web : [www.castelplage.com](http://www.castelplage.com)

# SOMMAIRE

1. LIEU INCONTOURNABLE DES SOIRÉES AZURÉENNES.....	1
2. PRIVATISATION DES LIEUX.....	2
a. Mise à disposition des lieux dans le cadre d'une privatisation	
b. Apéritif	
c. Dîner	
d. Soirée dansante	
3. PROPOSITION DE MENU.....	6
4. INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES.....	7
a. Configuration des lieux	
b. Décoration florale	
c. Animation musicale	
d. Parking	
e. Recrutement du personnel	
f. Période d'ouverture du Castel Plage	
g. Plan	
5. FICHE TECHNIQUE.....	10



# CASTEL

## 1. LIEU INCONTOURNABLE DES SOIRÉES AZURÉENNES

Depuis de nombreuses années Castel est l'hôte des soirées les plus « huppées » de la Côte d'Azur comme le confirme le célèbre journal d'Outre Manche le Daily Telegraph en la citant parmi les plus belles plages du Sud de la France (<http://www.telegraph.co.uk/travel/735143/Drink-in-the-sun.html>).

Plus récemment, le quotidien national France Soir a réalisé une enquête en vue de classer les 30 plus belles plages de France et notre établissement est arrivé en 10<sup>ème</sup> position sur 340 établissements testés (seule plage sélectionnée du département).

Ce lieu a notamment accueilli trois années consécutives les élections Elite Model ou encore la demi-finale ainsi que la finale Nice People (programme de télé-réalité diffusé sur TF1 à l'été 2003) lors desquelles l'ensemble des participants étaient invités et parmi eux un quarantaine d'artistes français et internationaux (Yannick Noah, Mareva Galanter, Arthur...). D'autres tels que Keanu Reeves (Matrix) ou Emma Watson (Harry Potter) ont choisi ce lieu pour organiser leur fête d'anniversaire entre amis. Sean Connery a également profité du mariage de sa petite nièce (2009) pour se prélasser à l'ombre de notre Pergola.

De nombreux réalisateurs tels que Philippe Lefebvre (Le Siffleur, 2010), Cyril Gelblat (Les Murs Porteurs, 2006) ou encore Anne Villacèque (Riviera, 2005) ont également souhaité profiter du cadre exceptionnel qu'offre le Castel Plage pour réaliser certaines scènes de leur film. A ces occasions, de nombreuses célébrités et notamment Miou Miou, Francois Berléand, Sami Bouajila, Thierry Lhermitte, Alain Chabat ou encore Elie Semoun ont découvert ce lieu de plénitude.

D'autres people comme Jamel Debouzze et Melissa Theuriau, Patrick Poivre D'Arvor, Zazie, Christian Lacroix, Ines de la Fressange mais aussi Patricia Arquette, Elton John ou encore Kate Moss ont choisi de venir s'y prélasser « incognito ».





# CASTEL

## 2. PRIVATISATION DES LIEUX

Nous proposons la privatisation totale ou partielle de notre établissement en fonction de vos besoins. Cette privatisation a un coût qui dépend de la période demandée. Elle est calculée en fonction du taux d'occupation moyen. Ce coût se négociera également en fonction du nombre de convives et du choix de menu que vous aurez fait.

### a. Mise à disposition des lieux dans le cadre d'une privatisation

Le Castel Plage et son équipe se propose de mettre à votre disposition la « Pergola » libre de tous clients à partir de 18h afin que les éventuels intervenants en charge de l'animation puissent mettre en place leur matériel et effectuer ses essais sons et lumières.

De notre côté nous nous engageons à libérer aux alentours de 19h la salle de restaurant afin de pouvoir commencer à préparer la configuration ainsi que la mise en place de la salle en vue d'accueillir vos convives à partir de 20h00.

La plage peut également être libre de tous clients à partir de 19h00.





# CASTEL

## b. Apéritif



En ce qui concerne l'apéritif nous vous proposons d'accueillir vos convives sous notre Pergola ou sur la plage. Ils pourront y déguster une boisson que nous aurons préalablement déterminée ainsi que quelques mignardises salées<sup>1</sup> élaborées par notre chef pâtissier.

L'ensemble des boissons et des mets feront l'objet d'un service au plateau ou en buffet.

Les convives pourront si ils le souhaitent profiter des installations de plage tels que les transats pour profiter du coucher du soleil.



## c. Dîner

Nous accueillerons l'ensemble des participants au sein de notre restaurant dans lequel nous servirons le dîner à l'heure de votre choix.

Concernant la configuration de la salle, les invités pourront prendre place autour de tables rondes pouvant accueillir 8 à 10 personnes.



## d. Soirée dansante

A l'heure de votre choix la Pergola aura été libérée de toute table et chaise afin de laisser place à la soirée dansante.

L'ensemble de notre personnel sera alors à la disposition de vos invités dans l'éventualité où ces derniers souhaiteraient siroter un dernier verre<sup>2</sup> au clair de Lune et ce jusqu'à 2h30<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Voir formules proposées

<sup>2</sup> Voir formules proposées

<sup>3</sup> Sous réserve d'une demande préalable de dérogation de fermeture tardive



### 3. PROPOSITIONS DE MENU

Vous trouverez ci-après une sélection de menu que nous sommes en mesure de réaliser dans le cadre d'évènements tels qu'un repas d'entreprise, une soirée de gala, un mariage... Par ailleurs, les menus sont susceptibles d'être modulés en fonction des attentes et des envies de vos clients.

Les propositions présentées dans ce dossier ne sont pas exhaustives et nous sommes à votre écoute pour toute autre demande.

Concernant les menus qui vont suivre nous devons porter à votre connaissance quelques informations utiles :

- Le choix du menu doit être le même pour l'ensemble des participants.
- Les menus sont proposés pour un minimum de 15 personnes.
- Nous nous engageons à sélectionner des produits de première qualité. Nos vins sont tous d'appellation d'origine contrôlée (AOC).
- Le champagne proposé dans le cadre des menus est issu de la maison Taittinger « Cuvées Prestiges », mais nous avons la possibilité de vous proposer d'autres maisons telles que : Piper Heidsieck, Veuve Cliquot Ponsardin, Moët & Chandon.





# C A S T E L

## 4. INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

### a. Configuration des lieux

Notre salle de restaurant couverte est conçue de telle sorte qu'elle possède une capacité d'accueil de 400 couverts assis.

Nous possédons également une terrasse qui peut accueillir jusqu'à 200 couverts assis. Lorsque le temps le permet, les repas se déroulent en extérieur.

Par ailleurs, il est possible et conseillé à certaines périodes de la saison de prévoir une couverture extérieure. Pour ce faire, nous faisons appel à un prestataire indépendant.

La pergola peut, quand à elle, accueillir jusqu'à 200 convives debout dans le cadre d'un apéritif et 100 dans le cadre d'un repas assis.

L'ensemble de la surface restauration s'élève à 500 m<sup>2</sup> :

- La partie couverte est de 300m<sup>2</sup>
- La terrasse est de 200m<sup>2</sup>.

Concernant la banque d'accueil à éventuellement prévoir, nous en avons une sur place, située face à la descente d'escalier.





# CASTEL

## b. Décoration florale

Notre établissement est déjà largement arboré et fleuri, néanmoins nous avons la possibilité de vous conseiller plusieurs artisans fleuristes afin de vous permettre de traiter directement avec ces derniers.

## c. Animation musicale

Notre établissement est équipé d'un système audio nous permettant de diffuser une musique d'ambiance durant le diner, néanmoins nous avons la possibilité de vous mettre en relation avec plusieurs animateurs musicaux avec lesquels nous avons déjà eu l'occasion de travailler et qui ont enchanté nos convives.

## d. Parking

Les convives pourront garer leur véhicule dans le parking du Port « Infernet » pouvant accueillir jusqu'à 450 véhicules et se trouvant à 300m de notre établissement. Un second parc auto se trouvant à 500m de notre restaurant est disponible sur le cours Saleya.

## e. Recrutement du personnel

L'ensemble de notre personnel est fort d'une expérience de plusieurs années dans le domaine de la restauration. Nos serveurs et chefs de rang ont été recrutés avec soin pour leur professionnalisme, leur contact avec la clientèle, ainsi que leur sens de l'accueil et du service. Bien qu'ayant une activité saisonnière, plus de 80% de notre personnel réitère leur candidature d'une année sur l'autre, ce qui nous a permis d'instaurer des standards de qualité élevée tant au niveau du service que de la cuisine.



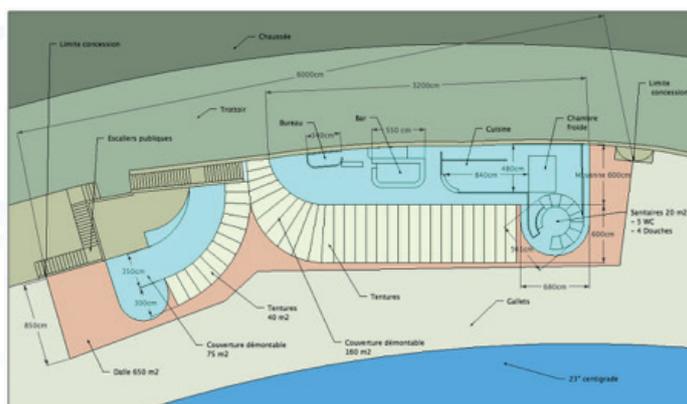


# CASTEL

## f. Période d'ouverture du Castel Plage

Bien que notre établissement soit ouvert à partir du début du mois d'avril et ferme ses portes au début du mois d'octobre, sachez que nous restons à votre entière disposition tout au long de l'année par téléphone ou par email pour répondre à vos questions, commencer l'organisation de vos évènements...

## g. Plan



OUVERTURE DE DÉBUT AVRIL À AU DÉBUT OCTOBRE.  
EN CAS D'INTEMPÉRIES, LA STRUCTURE DU RESTAURANT PERMET  
D'ABRITER JUSQU'À 200 PERSONNES.





# C A S T E L

## 5. FICHE TECHNIQUE

Périodes d'ouverture de l'établissement

**Avril à Octobre**

Début des soirées

**Avril-Mai**

Capacité d'accueil en repas assis (Restaurant + Pergola)

**400 PAX**

Capacité d'accueil en repas assis sous la Pergola

**100 PAX**

Capacité en cocktail dînatoire (debout)

**600/700 PAX**

Capacité de la plage

**300 Transats**

Tables rondes

**6/8/10 PAX**

Surface Pergola

**120m<sup>2</sup>**

Surface restaurant

**300m<sup>2</sup>**

Surface terrasse extérieure

**200m<sup>2</sup>**





# C A S T E L

PLAGE PRIVÉE & RESTAURANT



**CASTEL PLAGE**

8 Quai des États Unis 06300 Nice

E-mail : [info@castelplage.com](mailto:info@castelplage.com) | Site web : [www.castelplage.com](http://www.castelplage.com)