CHÂTEAU
LA
GALLÉE

MARIAGE 2020

UN ÉCRIN DE CHARME POUR UN MARIAGE ÉLÉGANT ET AUTHENTIQUE

Le Château la Gallée, propriété privée, est situé à seulement 15 minutes au sud de Lyon, offre un cadre unique et de multiples possibilités pour votre réception de Mariage.

Bénéficiant d'un domaine clos de murs de 17 hectares, le Château la Gallée offre une exclusivité des lieux sur le week-end pour un Mariage en toute sérénité.

Notre capacité d'accueil est de 150 invités au diner assis (plus les enfants) et 180 invités au vin d'honneur.

Si la météo se montre capricieuse, nous vous garantissons une solution de repli.

L'équipe du Château la Gallée

PLAN DU CUVAGE

Plan du Cuvage

LA TERRASSE DU CHÂTEAU

Jouissant d'une vue imprenable sur les vignes du Château et la Vallée du Rhône, la terrasse de 800m2 est idéale pour accueillir votre vin d'honneur ou encore votre cérémonie laïque.

Orientée plein Ouest, la terrasse vous permet de profiter d'un bel ensoleillement jusqu'au coucher du soleil. La nuit tombée, les éclairages décoratifs illuminent nos murs en pierres et notre allée de tilleuls.

Le terrain de pétanque situé en bordure de terrasse est très prisé lors des brunchs de lendemain de mariage.

Nous proposons en option d'organiser votre cérémonie laïque sur la terrasse aux roses. Un lieu bucolique & enchanteur avec vue sur le château et le nouveau verger du domaine

LA SALLE DU PRESSOIR

La salle du Pressoir, avec sa charpente à 8m de hauteur, ses éclairages d'ambiance et son vieux pressoir du XVIIIè siècle, se prête particulièrement bien pour votre diner assis jusqu'à 150 personnes. Jusqu'à 130 personnes, la piste de danse peut être installée dans cette même salle.

Nous mettons à disposition 19 tables rondes de 10 personnes (180cm), 14 tables traiteurs, 1 table oblongue, 200 chaises grises, et 8 tonneaux mange debout.

Vidéo projecteur et écran peuvent être installés sur demande.

LA SALLE DES TONNEAUX

La salle des tonneaux accueillera parfaitement votre vin d'honneur jusqu'à 180 personnes ou votre cérémonie laïque en cas de météo défavorable.

Attenante à la salle du pressoir, des tables pour les discussions au calme, la table des enfants, les espaces cadeaux et photos peuvent être installés.

DES PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

Une sélection professionnelle de traiteurs et de Chefs

Nous avons sélectionné pour vous des partenaires dont l'excellence culinaire est reconnue :

Les Chefs Aymeric VIGNERON et Louis MERIGUET qui proposent depuis l saison 2018 des cocktails & diners de mariage sur mesure

Nos traiteurs référencés: Serge Magner, Ambiance et Saveurs et Daveau Traiteur.

Votre Chef ou traiteur est à choisir parmi cette liste. Le forfait cocktail et diner, hors vins et champagne, est à partir de 60€ TTC.

Le traiteur n'est pas imposé pour le brunch. Néanmoins, nous pouvons aussi vous proposer des formules plus originales.

Nous n'avons pas de droit de bouchon.

DES PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

Des prestataires sélectionnés pour vous

Vos photos de couple : Profitez de tout le domaine pour vos photos de couple: l'allée cavalière, l'allée principale avec vue sur le Château, les vignes.... sont autant de cadres splendides pour des souvenirs éternels. Le Château la Gallée travaille régulièrement avec des photographes sélectionnés pour leur grand professionnalisme; Nathalie Roux, L'As de Cœur, Garance et Vanessa, Blandine… Vous pouvez cependant choisir le photographe de votre choix.

Vos animations : Surprenez vos invités pendant le cocktail ou le diner avec un feu d'artifice, une dépose en hélicoptère, un groupe de jazz, un food truck pendant le vin d'honneur ou bien d'autres animations encore.

DES PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

Des prestataires sélectionnés pour vous

Autres prestataires : Nous vous demandons de choisir votre DJ parmi une liste de 3 sociétés référencées pour la qualité de leur matériel et de leur prestation.

Vous avez bien sûr le libre choix de tout autre prestataires extérieur (Décoratrice, fleuriste ..). Une liste de suggestions de partenaires privilégiés vous sera envoyée pour faciliter vos recherches.

Hébergements : Il n'y pas d'hébergement sur place mais nous vous fournissons la liste des hébergements alentours. (chambres d'hôtes, hôtels,, gîtes ..)

LES VINS DU CHÂTEAU

Ces vins sont le reflet d'un terroir unique où le fruit et la minéralité se conjuguent pour accompagner votre repas de mariage.

D'une passion et d'une rencontre est née la volonté de redonner vie à ces vins jadis servis sur la table de Louis XIV. Les dernières plantations de Syrah, Viognier et Roussane seront pour nous l'occasion de poursuivre cette aventure commencée en 2007.

La Grande Gallée Rouge – Assemblage Syrah / Gamay

La Grande Gallée Blanc – 100% Viognier

La Grande Gallée Rosé

Pour personnaliser votre mariage, nous vous proposons de réaliser des étiquettes à votre image pour nos vins ou encore si vous souhaitez offrir un souvenir original, une bouteille de vin du Château dans une pochette cartonnée.

TARIFS 2020

Les tarifs de la location en exclusivité du cuvage et de sa terrasse sont :

Haute Saison	Moyenne Saison	Basse Saison	Brunch du dimanche
Mai à Septembre	Avril et Octobre	Novembre à Mars	De 11h00 à 17h00
4 800€ TTC	4 000€ TTC	3 600€ TTC	900€ TTC
	Chauffage compris	*Chauffage compris*	*En option*

Ce tarif inclut le gardiennage jusqu'à la fin de soirée à 4h00 du matin, l'accès au parking de 120 places, l'éclairage des extérieurs pendant toute la soirée, la mise en place des tables et des chaises avant votre arrivée et le ménage après les festivités.

Tarifs préférentiels : Nous vous offrons l'exclusivité puisque nous n'avons qu'un seul mariage par Week end. En revanche, pourquoi ne pas profiter des jours fériés en semaine pour célébrer votre union? Notre tarif avantageux pour les jours de semaine (du lundi au jeudi) de mai à septembre 2020 : 4 000€ TTC au lieu de 4 800€ …

Visite et contact

Nous serions ravis de vous accueillir pour une visite des lieux sur rendez – vous du lundi au vendredi de 09h à 19h et le samedi selon disponibilités.

Vous avez la possibilité de mettre une option sur une des dates disponibles, sans engagement.

Château la Gallée, Chemin de la grande Gallée, 69390 Millery

Vos contacts :

Adeline Tiengou, atiengou@chateaulagallee.com, 06 06 66 64 22

Pauline Chaix, pchaix@chateaulagallee.com, 06 35 50 48 86