LES

OLIVIERS

DE SALETTES

DRÔME PROVENÇALE

★★★★★

Évènements

2026 — 2027

JUSQU'À 120 PERSONNES

SÉMINAIRES · RÉCEPTIONS PRIVÉES · MARIAGES

1205, ROUTE DU CHÂTEAU · 26450 CHAROLS





CHÂTEAU LES OLIVIERS DE SALETTES

Au cœur des paysages préservés de la Drôme Provençale, le ***Château Les Oliviers de Salettes*** *révèle une adresse rare où le charme se vit avec douceur et authenticité. Entouré de vignes, de prairies et de lavandes à perte de vue, le domaine s'étend sur 31 hectares et s'inscrit dans l'histoire d'une demeure du XVIe siècle, jadis dépendance de la Commanderie de l'Ordre de Saint-Jean. Entre nature grandiose et patrimoine remarquable, le château cultive une atmosphère intemporelle façonnée par la noblesse des matériaux, la beauté des volumes et un art de recevoir profondément élégant.*

L'esprit épicurien s'incarne ici avec éclat, porté par une gastronomie généreuse et raffinée. Les hôtes prennent part à un voyage culinaire au restaurant ***Lavandin****, table emblématique de la région étoilée au Guide MICHELIN, où la cuisine met en lumière les richesses du terroir drômois avec créativité et sensibilité. Aux beaux jours, la terrasse panoramique dévoile un décor d'exception, tandis que* ***Le Bistrot du Château*** *célèbre une cuisine fraîche, locale et de saison.*

Les 32 chambres et suites prolongent cette expérience de charme, offrant calme, volupté et singularité dans des univers chargés d'histoire. Le ***spa*** *invite à des moments de relaxation d'exception, entre massages inspirés des traditions du monde et soins sublimateurs. La piscine extérieure, les jardins et les espaces du domaine composent une parenthèse profondément ressourçante, où chaque détail compose une expérience unique au cœur de la Drôme Provençale.*

LOCALISATION ET ACCÈS

EMPLACEMENT

*Le **Château Les Oliviers de Salettes** se situe au cœur de la Drôme Provençale, dans un **écrin naturel préservé** entouré de vignes, de prairies et de lavandes, à proximité de **Montélimar** et **Grignan**.*

ACCÈS EN VOITURE

*Accès direct depuis les axes reliant Montélimar, Grignan et Valréas. **Parkings disponibles et gratuits sur place**, permettant une arrivée fluide à tout moment de l'année.*

ACCÈS EN TRAIN

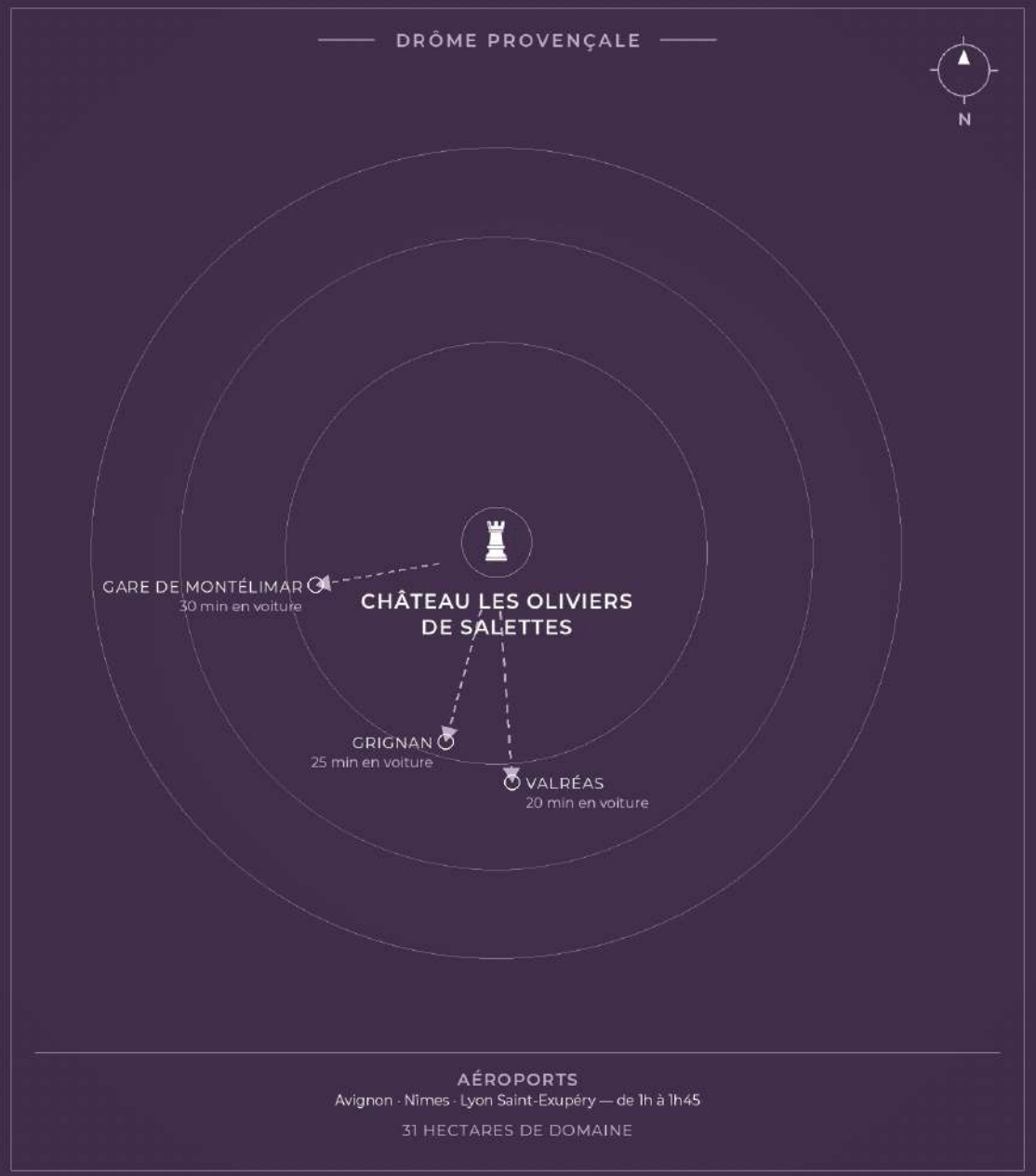
*La **gare de Montélimar** se trouve à environ 30 minutes de voiture. Elle propose des liaisons rapides depuis Lyon, Valence, Avignon et les grandes métropoles régionales.*

ACCÈS EN AVION

*Les **aéroports d'Avignon**, de **Nîmes** et de **Lyon Saint-Exupéry** se situent entre 1h et 1h45, desservis par taxis, VTC et location de voiture.*

TRANSPORTS LOCAUX

*Le domaine est accessible en **taxi** ou **VTC** depuis les gares et aéroports voisins. Des **locations de voiture** sont disponibles pour explorer la Drôme Provençale.*



VOS ÉVÈNEMENTS AU CHÂTEAU LES OLIVIERS DE SALETTES

*Le Château Les Oliviers de Salettes accueille vos événements dans **un cadre d'exception 5 étoiles**, au cœur de la Drôme Provençale, où chaque réception prend naturellement une dimension privilégiée. Ses espaces intérieurs et extérieurs, des salons historiques aux terrasses ouvertes sur les paysages, offrent des atmosphères variées pour imaginer des formats sur-mesure, adaptés aux séminaires comme aux célébrations privées au sein de **31 hectares** de domaine. Portée par la gastronomie du domaine, l'expérience se décline selon vos souhaits : cuisine étoilée au restaurant **Lavandin**, 1 étoile au Guide MICHELIN, propositions gourmandes du bistrot à la belle saison ou encore prestations traiteur. Chaque événement bénéficie d'un accompagnement attentif, d'un service élégant et raffiné et d'un cadre unique, avec hébergement sur place et parking dédié.*









NOS CHAMBRES ET SUITES

*Au cœur de la nature préservée de la Drôme Provençale, nos **trente-deux chambres et suites** offrent une parenthèse de calme et de douceur. Chacune révèle un univers élégant, pensé avec soin, où le charme de la pierre ancienne rencontre la lumière des paysages et la sensation d'un confort parfaitement maîtrisé.*

***2 Petites Chambres** — de 14m² pour jusqu'à 2 personnes*

***9 Chambres Classiques** — de 21 à 25m² pour jusqu'à 2 personnes*

***10 Chambres Deluxe** — de 22,5 à 35m² pour jusqu'à 2 personnes*

***5 Junior Suites** — de 40 à 66m² pour jusqu'à 2 personnes (1 pour 3)*

***5 Suites** — de 37 à 64m² pour jusqu'à 4 personnes*

***1 Suite Prestige** — de 83m² pour jusqu'à 4 personnes*











LES CHEFS

Vincent Champ *et* ***Ludivine Pineau*** *portent une cuisine où précision et élégance dialoguent avec naturel, héritage d'un parcours construit dans les plus grandes maisons. Ludivine débute dans les palaces parisiens — Shangri-La Paris puis George V — Four Seasons — avant de rejoindre La Maison Bleue (Yoann Conte, 2 étoiles MICHELIN) et le K2 Palace — Le Kintessence à Courchevel, où elle affine une cuisine sensible et respectueuse du produit. Vincent découvre la haute gastronomie au Fouquet's, puis poursuit au sein de tables étoilées MICHELIN telles que La Dame de Pic, le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, La Maison Bleue et le K2 Altitude.*

Leur horizon s'élargit ensuite en Corse, à Lumio, où Vincent dirige La Table di Mà, restaurant une étoile au Guide MICHELIN. Pendant quatre ans, il y maintient l'étoile aux côtés de Ludivine, cheffe adjointe, avec qui il signe une cuisine à quatre mains, précise, complice et harmonieusement orchestrée.

Aujourd'hui, Vincent Champ et Ludivine Pineau déploient leur identité culinaire au sein de leur maison, où leur cuisine s'exprime avec justesse, sensibilité et maîtrise. Une vision à deux voix, portée par l'exigence des grandes maisons et un profond respect du produit.







NOS OFFRES

LES MENUS GOURMANDS

*Nos menus séminaires, proposés au déjeuner et au dîner, célèbrent la **cuisine généreuse, raffinée et solaire du château**. Inspirés par la Drôme Provençale, ils sont portés par le savoir-faire de nos chefs.*

*Menu Séminaire en trois temps — Côté Bistrot — **45€***

Au choix parmi trois entrées, trois plats et trois desserts de saison

*Menu Séminaire VIP en trois temps — Côté Lavandin — **65€***

Au choix parmi trois entrées, trois plats et trois desserts de saison. Privatisation de l'espace incluse.

LES MENUS BARBECUE

Nos menus barbecue, imaginés pour les beaux jours, célèbrent une cuisine estivale et généreuse. Préparées au Bistrot et servies en plein air, ces propositions se dégustent dans le cadre naturel du domaine.

*Menu Barbecue Découverte — **50€***

Deux viandes, un poisson, deux salades, deux accompagnements, dessert

*Menu Barbecue Premium — **80€***

Deux viandes, deux poissons, trois salades, deux accompagnements, dessert

*Menu Barbecue Prestige — **100€***

Fruits de mer, deux viandes, trois salades, deux accompagnements, dessert

NOS OFFRES

LES MENUS ÉVÈNEMENTIELS

Nos menus événementiels, pensés pour sublimer vos mariages, réceptions privées ou rendez-vous professionnels, offrent ***une cuisine créative, généreuse et élégante*** *signée par nos chefs étoilés. Cocktails, brunchs gourmands ou formats sur mesure : chaque proposition met en valeur les produits de la région, pour créer des moments raffinés et mémorables.*

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire — ***75€***

Quinze pièces, créations du moment de nos chefs

Cocktail mariage — Tarif sur demande

Trente pièces salées et douze pièces sucrées, créations du moment

Brunch Découverte — ***65€***

Assortiment de boissons, jus de fruits, offres chaudes et froides, desserts

Brunch Prestige — ***100€***

Assortiment de boissons, jus de fruits, offres chaudes et froides, desserts

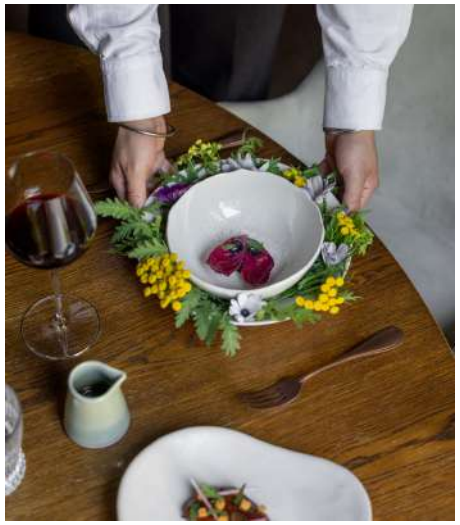
Menu Mariage Découverte — ***125€***

En quatre services

Menu Mariage Prestige — ***145€***

En cinq services













NOS OFFRES

LES PETITS PLUS

Pour parfaire votre événement, nous proposons une sélection de ***touches gourmandes et personnalisées*** *: gâteaux d'anniversaire imaginés par nos chefs étoilés, plateaux de fromages affinés, douceurs sucrées ou créations sur mesure, pour une note finale délicate et mémorable.*

*Pause séminaire — **12€***

Assortiment de boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries et pâtisseries

*Supplément fromage à l'assiette — **16€***

Sélection du moment

*Chariot de fromages — **40€***

Sélection du moment

*Gâteau d'anniversaire — **12€***

par Elliot Carlier, chef pâtissier du Château

*Pièce montée — **12€***

par Elliot Carlier, chef pâtissier du Château

NOS OFFRES

LES FORFAITS VINS

***Imaginés par notre sommelier**, nos forfaits vins accompagnent avec justesse les recettes des chefs et se déclinent en accords entièrement personnalisables, pensés pour répondre à vos envies et au rythme de votre événement.*

*Forfait Découverte — **50€** 75cl ou **25€** 37,5cl ou **18€** pour 3 verres*

Sélection du moment

*Forfait Exclusif — **75€** 75cl ou **38€** 37,5cl ou **25€** pour 3 verres*

Sélection du moment

*Forfait Premium — **95€** 75cl ou **45€** 37,5cl ou **32€** pour 3 verres*

Sélection du moment

*Forfait vin Mariage Découverte — **65€** pour 3 verres*

Sélection du moment

*Forfait vin Mariage Premium — **95€** pour 5 verres*

Sélection du moment

LE FORFAIT BOISSONS

Pour accompagner votre dégustation de vins.

*Forfait Soft — **10€***

½ Bouteille d'eau par personne et une boisson chaude









LES ESPACES

LA SALLE MISTRAL

*Nichée **côté Bastide**, notre salle Mistral offre un espace intérieur élégant, adapté à tous vos événements. Pensée pour vos séminaires, réunions ou célébrations, elle propose un cadre confortable et lumineux.*

*U — jusqu'à 50 pers. — **350€***
*Amphithéâtre — jusqu'à 100 pers. — **Sur demande***
*Cocktail — jusqu'à 120 pers. — **Sur demande***



LA SALLE LAVANDIN

*Nichée **au cœur du Château**, l'emblématique salle à manger du restaurant Lavandin dévoile un cadre d'exception, marqué par ses pierres voûtées. Un lieu unique pour des expériences gastronomiques d'une grande élégance.*

*Format assis, jusqu'à 48 pers. — **Sur demande***



L'ANNEXE LAVANDIN

***Attenante à la salle Lavandin**, l'annexe dévoile un espace intime aux pierres voûtées, idéal pour des dîners assis en plus petit comité, dans une atmosphère chaleureuse et authentique.*

*Format assis, jusqu'à 20 pers. — **350€***





LES ESPACES

LA TERRASSE CÔTÉ CHÂTEAU

La terrasse panoramique offre un cadre d'exception avec une vue saisissante sur les falaises d'Eyzahut. Ce belvédère naturel, signature du domaine, accueille vos événements assis ou debout, entre horizon ouvert et charme minéral.

Jusqu'à 80 personnes — ***Tarif sur demande***



LA TERRASSE CÔTÉ BASTIDE

La terrasse offre un cadre bucolique et décontracté, avec cette touche de guinguette chic qui lui donne un charme unique. Dans une ambiance douce et conviviale, elle accueille vos événements assis ou debout.

Jusqu'à 45 personnes — ***Tarif sur demande***



LES ESPACES

L'ALLÉE DE PLATANES

Emblématique du domaine, l'allée de platanes offre ***un cadre saisissant*** *où l'herbe tendre rencontre la majesté des arbres centenaires. Un lieu signature pour une cérémonie laïque, un pique-nique chic ou un dîner sous les lampions.*

Tarif sur demande



LES CHAMPS DE LAVANDE

Bordant le Château, les ***champs de lavande*** *offrent l'un des panoramas les plus emblématiques du domaine. Cet écrin naturel se prête à une cérémonie laïque, une séance photo ou un pique-nique chic en plein air.*

Tarif sur demande





LES ÉQUIPEMENTS

Pour accompagner votre événement dans les meilleures conditions, nous mettons à votre disposition ***l'ensemble du matériel nécessaire****, afin de vous garantir fluidité, confort et une organisation parfaitement maîtrisée.*

Connexion Wi-Fi	*inclus*
Câbles de connection	*inclus*
Adaptateurs	*inclus*
Chaises	*inclus*





LES ACTIVITÉS

*Pour enrichir votre événement et en sublimer chaque instant, nous proposons une sélection d'**activités** et de **moments complémentaires** imaginés sur-mesure et selon vos souhaits, réalisées par nos équipes ou en partenariat avec des prestataires soigneusement sélectionnés.*



RALLYE EN 2CV



VOL EN MONTGOLFIÈRE



DÉGUSTATION DE VIN



VISITE D'UN VIGNOBLE



PARCOURS À VÉLO



INITIATION AU GOLF



TEAM BUILDING



VISITES CULTURELLES

***Confiez-nous votre idée** : nous serons ravis de vous accompagner pour lui donner forme avec justesse et créativité.*

VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

Nous sommes à votre disposition et impatients de découvrir votre projet pour imaginer, avec vous, un ***événement sur-mesure****. Nous vous accompagnons à chaque étape, avec l'ambition de transformer votre besoin en une* ***expérience fluide, personnalisée et pleinement réussie****.*

RESPONSABLE COMMERCIAL

Mathys Gueyne

Tél. : +33 6 59 97 80 08

mathys.gueyne@the-social-club.com

CHÂTEAU LES OLIVIERS DE SALETTES

1205, route du Château — 26450 Charols

Tél. : +33 4 75 00 19 30

www.chateaulesoliviersdesalettes.com

RÉPONSE ASSURÉE SOUS 48 HEURES





LES

OLIVIERS

DE SALETTES

DRÔME PROVENÇALE