



CASTEL d'UVRIER  
LA TABLE GOURMANDE

LA TABLE GOURMANDE DE PROVINS PAR BRUNO TOPPAZZINI





Au Castel d'Uvrier, vous êtes chez vous.  
Le Chef Bruno Toppazzini et son équipe vous accueillent, au gré de vos envies, pour des moments inoubliables.

Le Castel d'Uvrier dresse ses deux étages et son élégante tourelle au cœur des vignes en terrasse du magnifique coteau de Saint-Léonard. C'est dans cet authentique manoir du XVI<sup>e</sup> siècle, où flotte encore l'ombre du Grand Stockalper, que Bruno Toppazzini vous reçoit. La créativité, la chaleur et le raffinement de ce grand Chef sauront répondre à vos plus hautes exigences.

La Table gourmande du Castel d'Uvrier se décline en fonction de vos envies et de vos besoins, midi et soir : cocktail dinatoire, repas d'affaire, menu gastronomique, en comité restreint ou en groupe. Laissez-vous emporter dans un monde de saveurs et de privilèges.



Un déjeuner d'affaires confidentiel, un dîner privé ou en petit comité, une réunion de direction avec pause gourmande, les espaces préservés du Castel d'Uvrier confèrent un caractère unique à votre événement.

Des poutres apparentes jusqu'aux portes d'époque, l'édifice a conservé le charme et l'exclusivité d'un lieu chargé d'histoire. La décoration, sobre et raffinée, emprunte aux fastes d'antan juste l'essentiel pour créer une atmosphère sereine, propice à la réflexion et aux décisions. La terrasse couverte, balcon sur la plaine du Rhône, permet d'imaginer des pauses ressourçantes. La mise en place de l'ensemble est modulable. Elle s'adapte à votre organisation et à vos souhaits. Une équipe attentive et dédiée garantit le succès de votre rendez-vous.



Au cœur du vignoble, un lieu inspirant,  
pour des événements d'exception.



La maison Provins a choisi le Castel d'Uvrier comme lieu d'expression de son vin d'exception « Electus ».

Le cellier du Castel d'Uvrier permettent aux vins les plus fins de développer tout leur potentiel. Vous y découvrirez les gammes exclusives de Provins, telles que la Réserve Spéciale, les Titans ou les Crus des Domaines, qui sauront magnifier les mets les plus raffinés.

La Table gourmande du Castel d'Uvrier est ouverte du lundi au vendredi, midi et soir. La capacité étant limitée, à l'intérieur (14 personnes max) comme en terrasse (25 personnes max), il est indispensable de réserver au moins 48h à l'avance pour nous permettre de vous accueillir dans les meilleures conditions.

Vous pouvez contacter directement le Chef Bruno Toppazzini au tél. +41 78 816 04 23 ou appeler au tél. +41 27 203 22 53.







CASTEL d'UVRIER  
LA TABLE GOURMANDE

Chemin de la Maya 12, 1958 Uvrier - M +41 78 816 04 23 - T +41 27 203 22 53  
castel@provins.ch - [www.provins.ch/castel](http://www.provins.ch/castel)