

Mariages, fêtes et Réceptions

Les Festivités

La salle de réception de 200 m² est située dans le hameau du Val, avec piste de danse, poutres apparentes, cheminée, chaises Louis XIII, nappage tissu blanc, argenterie, chandeliers... Sur tables rondes jusque 130 personnes (nombre minimum de 80 adultes).

La salle cocktail est située au premier étage dans un bâtiment à l'arrière du château avec vue sur le parc. Maximum 50 personnes (nombre minimum de 25 adultes).

De nombreux salons de réception sont à votre disposition, au château, pour 4, 10 et jusqu'à 40 personnes.

Possibilité d'un Open Bar pour la soirée.

Pour continuer la fête après 3h du matin, vous pouvez disposer d'une maison du Domaine équipée de 3 chambres et d'un séjour d'environ 60 m² (location 230 Euros pour le WE). Possibilité d'y servir une soupe à l'oignon préparée par nos soins, pour une trentaine de convives à 150 Euros.

Animation de la soirée au choix et à la charge du client.

Acompte demandé pour la réservation 30% encaissable de suite, paiement solde sous 8 jours.

La Carte des Mets

Les Entrées

Salade Folle au Foie Gras, Saumon Fumé et Haricots Verts Croquants, Vinaigrette à la noisette

Tartare de Saumon aux Fines Herbes et ses Toasts

Noix de Saint-Jacques lutées, Emincé de légumes aux graines de Fenouil

Terrine de Poissons du Moment et sa vinaigrette Balsamique

Foie Gras de Canard Maison et ses Toasts Briochés (+5Euros)

Poissons

Tous nos poissons sont frais (pas de congélation). Les arrivages dépendent de la météo et des saisons.

Saint-Jacques en Coque Sauce Marine

Filet de Rouget Barbet et sa fondue de poireaux

Duo de Rouget Barbet et Lieu et sa Purée de Céleri au Beurre Blanc

Poisson fin de la baie et sa Sauce au Persil Plat

(Lotte, Bar, Turbot sauvage, Barbue, Saint Pierre, tarif selon saison)

Lieu en Croûte aux petits légumes, Vinaigrette Tiède

Homard Breton grillé et son accompagnement

Homard Breton à l'Armoricaine

(400g, tarif selon saison)

Viandes

trois accompagnements: Gratin Dauphinois, Champignon et un autre suivant plat

Filet de Boeuf (Origine Française) en Croûte, Gratin Dauphinois et sa Sauce au Porto (+6 Euros)

Ballottine de Volaille aux Saveurs des Bois, Sauce Poulette

Magret de Canard Rôti, Poire Pochée au Vin Rouge, Sauce au Miel

Filet Mignon de Veau et son Aumonière de Fruits Frais et Secs

Noisette d'Agneau et sa Farce d'Herbes aux Champignons du Moment

Mignon de Porc et sa Sauce à la Moutarde à l'Ancienne

Fromages

Tranche de Comté et confiture de griottes, salade de saison
Aumônière de Tomme de Vaumadene et Pommes Fruits sur Salade Verte
Coulommiers sur Toasts et Miel Tiède sur Salade de Saison
Croustillant de Pont-L'Evêque aux Epices Douces sur Salade
Coupelle de Pomme à la Crème de Camenbert Gratiné sur Salade de Saison

Desserts

Fraisier ou Framboisier (selon saison)
Croustillant aux deux chocolats
Délice Poire Caramel
Fondant au chocolat à la Crème Brulée
Entremet au Fruit de la Passion et son Coulis
Pièce Montée Traditionnelle (supp 3.5 euros)
Assiette Gourmande avec pâtisseries, chocolat, fruits et sorbet (supp 3 euros)
Mille Feuilles aux Fruits de Saison

Les Formules Repas de Fêtes

	Amuse Bouche	Entrée	Viande	Poisson	Fromage	Dessert
66 €	Oui	Oui	Oui	x	Oui	Oui
74 €	Oui	Oui	x	Oui	Oui	Oui
78 €	Oui	x	Oui	Oui	Oui	Oui
84 €	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui

(Les Boissons sont comprises jusqu'au dessert.)

Vin Blanc, Bordeaux Rouge mise en bouteille à la propriété, Eau et Café

Avec supplément, d'autres vins sont à choisir dans notre exceptionnelle cave à vins.

Suggestions:

Verre de Calvados 5 Euros

Sorbet et Calvados 7 Euros

Mignardises 0,8 Euros/pièce

Repas enfant à 20 Euros et comprenant: crudités ou melon et jambon blanc, Volaille ou poisson accompagné de pommes de terre sautées, glace ou mousse au chocolat.

Le lendemain, possibilités de Brunch (11h à 14h) pour un minimum de 20 adultes à 28 Euros, de Déjeuner avec entrée, plat, pâtisserie, vin, eau et café compris à 30 Euros, de Repas de galettes de sarrazin avec cidre, eau et café à 29 euros (minimum de 20 personnes)

Cocktails apéritifs

(de 18h à 20h)

Selon, le temps, servis dans le parc ou au château

Prix	Les prix comprennent 8 toasts (4 froids, 4 chauds) toast suppl : 0,6 euros
32 € / pers	Champagne, Whisky, Cocktail de jus de fruits
23 € / pers	Méthode champenoise, Whisky, Cocktail de jus de fruits
23 € / pers	Punch, Whisky, Cocktail de jus de fruits
49 €	Champagne 1er Cru
8 € /bouchon	Champagne apporté