



A close-up photograph of two wedding rings and a white ribbon. The rings are positioned in the foreground, one slightly behind the other. The ribbon is draped over the rings, creating soft folds and highlights. The background is a plain, light-colored fabric, possibly white or cream, which provides a clean and elegant backdrop for the jewelry. The lighting is soft and diffused, highlighting the metallic sheen of the rings and the texture of the ribbon.

Une histoire Prestigieuse

Imaginez un magnifique paysage de bord de Loire, un élégant château le surplombant... Vous êtes au Prieuré à Chênehutte-Trèves-Cunault, entre Saumur à seulement 10 mn et 40 mn d'Angers. Pour vous recevoir, un château hôtel 4 étoiles sous le signe du raffinement et de l'art de vivre à la française. Alors, quittez la petite route, empruntez l'allée bordée de superbes marronniers qui monte jusqu'au Prieuré... Une entrée en majesté pour un séjour résolument chic. L'histoire du Prieuré a commencé dès le X^{ème} siècle avec les moines bénédictins ; ils avaient déjà trouvé dans les lieux, beauté et sérénité propices à leur vie. Puis le style devient Renaissance, résolument élégant et raffiné. Tour à tour, les Comtes de l'Aubépin au XIX^{ème} siècle et le Comte de Castellane au début du XX^{ème} siècle modifient le château. Au dernier, Le Prieuré doit ses terrasses à partir desquelles le panorama sur la Loire en contrebas est de toute beauté !



Les chambres

Le Château le Prieuré dispose de 21 chambres classées en plusieurs catégories, de la plus charmante à la plus raffinée: «Tradition terrasse», «Tradition château», «Luxe», «Luxe familiale» et «Prestige». Toutes les chambres sont décorées avec élégance.

La restauration

Notre Chef Richard Prouteau, vous propose une cuisine créative et subtile mettant à l'honneur les produits de la région, avec une carte spécialement élaborée pour votre mariage.

Les espaces de réception

Le restaurant le Castellane du Château le Prieuré dispose d'un grand salon « Castellane» de 135 m² et de 3 salons communicants « Adhèmar», «Joséphine » et le salon bar. Le salon «Castellane» peut accueillir jusqu'à 110 personnes maximum en place assises.



Le vin d'honneur

Votre vin d'honneur pourra être servi sur notre terrasse (selon météo) ou dans un de nos salons.

Apéritif «Castellane»

8.00 € par personne

1 coupe de Crémant de Loire

3 canapés au soin du Chef

Apéritif «Adhémar»

14.00 € par personne

1 coupe de Champagne brut de Propriétaire

3 canapés au soin du Chef

Apéritif «Prieuré»

17.00 € par personne

2 coupes de Crémant de Loire

6 canapés au soin du Chef

Apéritif «Napoléon»

27.00 € par personne

2 coupes de Champagne brut de Propriétaire

6 canapés au soin du Chef

Apéritif sans alcool

12.00 € par personne

Jus de fruits, sodas, eaux à discrétion

6 canapés au soin du Chef



Formule à la bouteille

Crémant de Loire
30.00 € la bouteille 75 cl

Champagne brut de Propriétaire
50.00 € la bouteille 75 cl

Whisky (ex : Glenfiddish)
55.00 € la bouteille 70 cl

Gin (ex : Tauqueray)
55.00 € la bouteille 70 cl

Vodka (ex : Smirnoff)
55.00 € la bouteille 70 cl

Bières
6.00 € la bouteille 33 cl

Eau (plate ou gazeuse)
7.00 € la bouteille

Jus de Fruits et softs
4.00 € la bouteille 25/33 cl

Ces boissons peuvent être également proposées lors de votre soirée dansante .



Les canapés à la carte

Pour vos cocktails ou vos repas, nous vous proposons une sélection de canapés (susceptibles d'être modifiés selon la saison, avec un minimum de 40 pièces par sorte de canapé).



Choix de minimum 20 pièces par type de canapés. 1.50€ par pièce

- .Tartare de thon / crème citron-moutarde
- .Sablé fenouil-aneth /saumon fumé
- . Croustillant langoustine / menthe tapenade
- .Nuggets volaille, sauce cocktail
- .Coque-Monsieur, Compté-Jambon à l'os
- .Burger foie gras, chutney pomme
- .Bagel saumon fumé / concombre
- .Tomate mi-confite, chips d'aubergine
- .Acras de poisson, sauce tartare
- .Brochette mozza chorizo-olives
- .Tartelette carotte-canard fumé-passion
- .Carpaccio de poisson mariné herbes / citron vert.



Atelier *animés à la carte :*

Ateliers animés par notre chef
et son équipe:

9.00€ par personne et par atelier

.Terrine de foie gras tranchée sur toast

50gr par personne

.Saumon fumé sur pain de seigle

50 gr par personne

.2 Brochettes de volaille et 2 brochettes de poisson par personne

Ou

.4 brochettes de volaille ou de poisson par personne.

.Huître en coquille prêtes à déguster

4 par personne







Votre repas

Composez votre menu selon vos envies à partir des plats proposés.

Le menu sera identique pour l'ensemble des convives.

Salon privatif sur demande, selon nos disponibilités.

Menu 3 plats

- entrée, plat, dessert -

55 € par personne - hors boissons

Menu 4 plats

- entrée, plat, fromage, dessert -

70 € par personne - hors boissons

Croquembouche sur demande en supplément

6 € par personne

Présentation en une seule pièce sur présentoir puis découpe en salle.

Feux scintillants et/ou plaque sur demande.

Servi à partir de 20 convives.



Le menu enfant

«Napoléon»

Pour les enfants de moins de 12 ans.
Choix de menu identique pour l'ensemble
des enfants.

Possibilité de faire appel à un service de
baby sitting pour encadrer les plus jeunes.

Menu «Napoléon»

Assiette de crudités ou Melon (été)
OU
Saumon Gravlax ou Foie Gras

Boeuf, pomme dauphine et champignon
OU
Blanc de volaille
OU
Filet de poisson du jour
Garniture : Pâtes fraîches ou frites

Glace (2 boules)
OU
Cookies, Mousse chocolat

20 € par enfant

Entrée - Plat - Dessert

+

1 boisson non alcoolisée



La soirée dansante

Formule à la bouteille

Des boissons sous forme de formule «à la bouteille» peuvent vous être proposées durant votre soirée dansante (voir page 6)

En guise d'accompagnement...

Assortiment de fruits frais de saison
ou
assortiment de bonbons
(fraise tagada, carambar, etc...)

150.00 € buffet pour 50 personnes
175.00 € buffet pour 75 personnes
225.00 € buffet pour 100 personnes

Les boissons

Les bouteilles consommées au delà du forfait seront facturées selon les tarifs affichés.

Forfait boissons 2 verres

11.00 € par personne
2 verres de vin du Val de Loire -
1 appellation
½ bouteille d'eau
1 café / thé

Forfait boissons 3 verres

13.00 € par personne
3 verres de vin du Val de Loire
dont 2 appellations différentes
½ bouteille d'eau
1 café / thé

Forfait boissons 4 verres

15.00 € par personne
4 verres de vin du Val de Loire -
dont 3 appellations différentes
½ bouteille d'eau
1 café / thé

Droit de bouchon

30.00 € par bouteille
Sur champagne uniquement et seulement
pour le dessert et soirée dansante

Les forfaits sont appliqués pour l'ensemble
des convives.





Frais pour service de nuit

A partir de 2 heures du matin, un supplément de 40,00 € par heure et par employé sera facturé pour le service. En règle générale il convient de prévoir 1 employé par heure pour 15 personnes.
Limite horaire : 4 heures du matin.

Droit de sacem

Un droit de SACEM peut être demandé selon le type d'animation musicale et le prestataire réservé

Repas intervenants

Pour le repas des prestataires, nous vous proposons un repas complet, proposé par notre chef au tarif de 27 €, comprenant, entrée, plat, dessert et boisson froide ou chaude.



Hébergement

Si vous souhaitez une animation musicale ou dansante, la privatisation totale de l'établissement (soit des 21 chambres est requise).

De Octobre à Avril (Basse saison)

120 € par chambre / nuit.

De Mai à Septembre (Haute saison)

175 € par chambre / nuit.

Taxe de séjour

(gratuit pour enf - de 18 ans) 1.75 €

Lit supplémentaire

(gratuit pour enf - de 12 ans) 40.00 €

Accueil animal

(par animal uniquement en chambre) 20.00 €

Lit bébé, chaise bébé gracieusement mis à disposition dans la chambre (dans la limite des stocks disponible).

Les chambres sont disponibles à partir de 16 heures et doivent être libérées au plus tard à 11 heures le lendemain.

Se retrouver

Le lendemain des noces, retrouvez-vous en famille ou entre amis et profitez des lieux, pour un petit déjeuner ou un brunch convivial avant le départ de vos invités.

Petit-déjeuner buffet servi jusqu'à 11:00 heures du matin

23.00 € par adulte,

Offert: enf de -12 ans

Petit-déjeuner sucré et salé, composé de boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, pains, fruits frais, céréales, yaourts, beurre, confitures, charcuteries, fromages, oeufs, bacon etc...

Ou

En remplacement du petit-déjeuner «buffet», nous vous proposons également une formule « Brunch » de 11h00 à 14h00 :

Brunch avec un plat chaud-boissons comprises

45.00 € par adulte

20.00 € par enf de -12 ans

Offert par enf de - 6 ans

Assortiment de viennoiseries, pains, fruits frais, céréales, yaourts, beurre, confitures, pâtisseries, fruits secs, charcuteries, fromages, œufs, bacon, salades, viandes, poissons froids et un plat chaud au choix du Chef.

2 verres de vin du Val de Loire, café, thé, lait, jus de fruits, eaux microfiltrée.





Repas

Une fois le mariage confirmé au Château de la Prieuré, vous avez la possibilité de réaliser un repas test, servi au restaurant, selon un choix fixé à l'avance et en accord avec les parties concernées.

Il sera limité à 2 entrées, 2 plats, 2 fromages et 2 desserts. Cette prestation est offerte pour 2 couverts. Elle est payante pour le reste des convives selon le tarif en vigueur.

Valable à partir de 50 couverts confirmés, au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Un événement sur mesure

Nous pouvons vous fournir la liste de prestataires extérieurs qui travaillent en collaboration avec le Château.

N'hésitez pas à nous la demander.

Fleuriste
Musicien - DJ
Photographe
Magicien
Coiffeur

Feu d'artifice
Baby sitter
Massage
Animation
Esthéticienne