



Une histoire Prestigieuse

Une jolie route de campagne... Un regard légèrement en hauteur et le Château de Beauvois se dévoile. Fort de plusieurs siècles d'histoire, il a fière allure ! Alors pénétrez dans l'allée bordée de chênes, parcourez-la comme on découvre peu à peu un trésor. Pour vous, un château, un hôtel 4**** qui cultive l'art de vivre à la française.

Le Château de Beauvois est à lui seul un véritable voyage dans le temps. Son histoire commence au XV^{ème} siècle, en témoigne sa tour Renaissance. Autre siècle, autre roi : Louis XIII qui venait chasser régulièrement sur les terres de son grand fauconnier, le duc Charles Albert de Luynes, maître des lieux depuis 1619.

Lui succéda le conseiller secrétaire du roi Louis XIV, Emmanuel Roujou...

Des hommes prestigieux pour un château élégant et raffiné. Aujourd'hui, le Château de Beauvois incarne la tradition française, sa culture, sa gastronomie, ses vieilles pierres qui résistent au temps qui passe, témoin de la solidité et de la légitimité des lieux...



Les chambres

Le Château de Beauvois dispose de 35 chambres classées en 2 catégories, de la plus charmante à la plus raffinée: «Supérieure» et «De Luxe» toutes situées à l'intérieur du château. Toutes les chambres sont décorées avec élégance et jouissent du confort moderne.

La restauration

Notre Chef Régis Guilpain, Maître Cuisinier de France, 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 Louis XIII* du Château de Beauvois dispose d'un grand salon « Royal » de 120 m² et de 3 salons communicants de 35 m² « Anne d'Autriche », « Richelieu » et « Duc de Luynes », tous donnant accès à la terrasse et son jardin à la Française.

Location de salles

Deux options vous sont proposées :

La semi-privatisation, soit le Salon Royal uniquement, qui permet de recevoir jusqu'à 65 personnes.

La privatisation complète qui permet d'accueillir jusqu'à 120 personnes.

De Octobre à Avril (Basse saison)

150 € en semi-privatisation

210 € en privatisation

De Mai à Septembre (Haute saison)

210 € en semi-privatisation

400 € en privatisation



Hébergement

Si vous souhaitez une animation musicale ou dansante, la réservation de 10 chambres minimum est demandée. Ces 10 chambres sont réparties en 4 catégories, seulement accessibles par un escalier, et sont toutes situées au dessus de notre salle de réception «Royal».

Au delà de 60 invités, la privatisation totale de l'établissement (soit des 35 chambres) est requise.

De Octobre à Avril (Basse saison)

100 € par chambre / nuit

De Mai à Septembre (Haute saison)

175 € par chambre / nuit

Taxe de séjour

(gratuit pour enf - de 18 ans)

2.53 €

Lit supplémentaire

(gratuit pour enf - de 12 ans)

40.00 €

Accueil animal

(par animal uniquement en chambre)

20.00 €

Lit bébé, chaise bébé et baby phone 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.



Le vin d'honneur

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

Apéritif «Balzac»

1 coupe de Vouvray brut
3 canapés au soin du Chef

14.00 € par personne

Apéritif «Rabelais

1 coupe de Champagne brut Propriétaire
3 canapés au soin du Chef

19.00 € par personne

Apéritif «Ronsard»

2 coupes de Vouvray Brut
6 canapés au soin du Chef

22.00 € par personne

Apéritif «Descartes»

2 coupes de Champagne brut Propriétaire
6 canapés au soin du Chef

30.00 € par personne

Apéritif sans alcool

Jus de fruits, sodas, eaux à discrétion
3 canapés au soin du Chef ou
6 canapés au soin du Chef *

10.00 € par personne

* 16.00 € par personne



Formule à la bouteille

Vouvray Brut

25.00 € la bouteille 75 cl

Champagne brut de Propriétaire

50.00 € la bouteille 75 cl

Whisky (ex : Ballantines)

55.00 € la bouteille 70 cl

Gin (ex : Beefeater)

55.00 € la bouteille 70 cl

Vodka (ex : Sobievki)

36.00 € la bouteille 70 cl

Bières

4.00 € la bouteille 33 cl

Eau microfiltrée (plate ou gazeuse)

3.00 € 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).

Les « Classiques salés chauds »

Allumette, Gougère...

1.20 € pièce

Les « Classiques salés froids »

Brochette melon - pastèque,
Club sandwich...

1.50 € pièce

Les « Classiques sucrés »

Tartelette aux fruits, Cannelé bordelais...

2.00 € pièce



Les canapés à la carte

Les «Tendances sucrées»

Macaron,
Brochette de fruits frais...

2.50 € pièce

Les «Tendances chaudes»

Soufflé fromage,
Nem de volaille...

2.50 € pièce

Les «Tendances froides»

Opéra pain d'épices,
Foie gras et figue,
Verrine de tourteau agrumes...

3.00 € pièce



Les gourmandises

Les légumes crus

Carotte, fenouil, tomate cerise, concombre, brocoli, chou-fleur, radis

Sauces : fromage blanc aux herbes, tandoori et curry

60.00 € pour 20 personnes

Les crustacés

Huître, crevette, bulot

85.00 € pour 10 personnes

La Touraine

Rillon, rilette, terrine

80.00 € pour 20 personnes

Les fromages

Sainte Maure de Touraine, Comté, Fourme d'Ambert, Brie, Livarot

70.00 € pour 10 personnes

Les douceurs sucrées

Assortiment de 2 douceurs sucrées par personne : cannelé, verrine de fraise, crème brûlée verveine, macaron, pâte de fruits, choux croustillant

70.00 € pour 20 personnes

Les fruits (Brochettes)

50.00 € pour 10 personnes



Votre repas

Composez vous-même votre menu selon vos envies à partir des plats proposés. Le menu sera identique pour l'ensemble des convives.

Salon privé sur demande, selon nos disponibilités.

Menu Elégance

- entrée, plat, fromage, dessert -
55.00 € par personne - hors boissons

Menu Prestige

- entrée, poisson, viande, fromage, dessert -
70.00 € par personne - hors boissons

Croquembouche sur demande en supplément

8.00 € par personne

Pièce

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 «Aramis»

Pour les enfants de moins de 10 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 «Aramis»

- entrée, plat, dessert -
+ 1 boisson non alcoolisée

Assiette de crudités

ou

Assiette de charcuterie

Jambon blanc

ou

Blanc de volaille

ou

Filet de poisson du jour

Garniture : Pâtes fraîches ou frites

Glace (2 boules)

ou

Pâtisserie du jour

20.00 € par enfant



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...)

ou

assortiment de mignardises
(cookies, financiers, sablés, chocolats...)

150.00 € buffet pour 50 personnes

175.00 € buffet pour 75 personnes

225.00 € buffet pour 100 personnes

Les boissons

En fonction du forfait boissons et du menu retenu, notre Maître d'Hôtel vous proposera un accord mets et vins.

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

Forfait boissons 2 verres

2 verres de vin du Val de Loire
1 appellation
½ bouteille d'eau microfiltrée
1 café / thé

14.00 € par personne

Forfait boissons 3 verres

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

17.00 € par personne

Forfait boissons 4 verres

4 verres de vin du Val de Loire
dont 3 appellations différentes
½ bouteille d'eau microfiltrée
1 café / thé

23.00 € par personne

Droit de bouchon

Sur champagne uniquement et seulement pour le dessert et soirée dansante.

30.00 € par bouteille





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 notre formule boissons comprises « Assiette à toute heure » à 27.00 € par personne.

Cette formule comprend une assiette composée de saumon fumé, viande froide, charcuterie, crudités, fromages, salade, de fruits de saison, accompagné d'une boisson de leur choix (un verre de vin ou jus de fruits ou ½ eau).



Se retrouver

Le lendemain des nocés, 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

Sucré et salé, composé de boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, pains, fruits frais, céréales, yaourts, beurre, confitures, charcuteries, fromages, oeufs, bacon...

Servi jusqu'à 11:00 heures du matin.

23.00 € par adulte

(offert pour les enfants de -12 ans)

ou

Brunch

avec un plat chaud - boissons comprises

Assortiment de viennoiseries, pâtisseries, pains, beurre, confitures, céréales, fruits frais, fruits secs, yaourts, œufs, bacon, charcuteries, fromages, 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.

Servi de 10h00 à 14h00.

45.00 € par adulte

17.00 € pour les enfants de -12 ans

(offert pour les enfants de -6 ans)



Repas test

Une fois le mariage confirmé au Château de Beauvois, 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 évènement sur mesure

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

N'hésitez pas à nous la demander.

Fleuriste

Musicien - DJ

Photographe

Magicien

Coiffeur

Feu d'artifice

Baby sitter

Massage

Animation

Esthéticienne