

Histoire

Le Château de la Perrière est l'un des plus importants édifices construits en Maine-et-Loire au XVIIe siècle. Le château, patrimoine d'Anjou, fut classé Monument Historique en 1983. Situé sur le domaine du Golf d'Avrillé, près de la ville d'Angers, il a ouvert ses portes au grand public en 2008 après 26 années de rénovation.

Sur une surface totale de 2000 m², il peut accueillir jusqu'à 450 personnes pour une manifestation d'envergure. Il met à votre disposition 7 salles de réception, 10 salles de réunion communicantes et modulables, 3000 m² de jardins et 1 chapelle. L'édifice actuel date du XVIIème siècle. Il fut édifié, sur les structures d'une ancienne demeure seigneuriale du XIIIe siècle, par la riche famille Goddes de Varennes qui en fit l'acquisition en 1603. François Goddes de Varennes (1643†1701) acheva en 1699 l'agrandissement du château que son père Charles-François Goddes de Varennes (1593†1680) avait fait réaliser. La propriété resta entre les mains de cette famille Goddes de Varennes jusqu'au début du XIXe siècle, puis changea de patronyme tout en restant dans le giron familial, jusqu'au XXe siècle.

Dans son château qui n'a pas subi de transformations extérieures depuis la fin des travaux en 1699, François II Goddes de Varennes, très bien considéré à la cour du Roi Soleil, espérait, dit-on, le recevoir. Si Louis XIV ne vint pas à Avrillé, la Perrière reçut toutefois la Marquise de Sévigné !



Le Château est devenu un lieu d'exception pour la réception d'évènements professionnels et familiaux. Dans le corps principal ont pris place un restaurant, des salles de réception et des salles de séminaire ouvertes à tous. Après 26 ans de travaux (1982-2008) sous la responsabilité de la ville d'Avrillé alors propriétaire, le château a été vendu le 31 Août 2018 à La Grande Maison Younan Collection qui exploite le lieu en conservant la même utilité.

www.laperrierechateauandgolf.com

Entrées



Le saint des fjords en Gravlax sur blinis à l'encre de seiche, crème aux œufs de lump	15.00€
Les choux d'été : gaspacho de brocolis, pickles de broccolinis, glace au chou-fleur	15.50€
Ceviche de queue de langouste aux agrumes et ses chifles	22.50€
Hure de pieds et ris de veau, sauce ravigotte	

Poissons , plat végétarien



Carpaccio d'artichauts violets sur potage Georgette froid, graines du boulanger	17.50€
Aile de raie pochée, crème de maïs au curry, fenouil à l'anis vert, pop-corn au turméric	22.50€
Rôti de lotte au chorizo, quinoa blanc français aux blettes et vadouvan	28.50€

Viandes



Pluma de porc Ibérico laquée d'épices, pressé de légumes à la provençale	24.00€
Selle d'agneau farcie aux pousses d'épinards, confit de poivrons à l'oriental et boulgour aux petits légumes	27.50€

Prix TTC, service compris

Fromages



Assiette de fromages de nos provinces 7.50€

Desserts

A commander en début de repas



Abricot rôti au romarin sur son financier à la pistache, sorbet à la mûre 11.00€

Parfait glacé au praliné 12.00€

Café gourmand..... 13.00€

Dôme framboise et son croustillant au chocolat, sorbet litchi et rose 14.00€

Prix TTC, service compris

Menu Perrière

Entrée, Plat et Dessert 42.00€

Supplément fromage 5.50€

Le saint des fjords en Gravlax (flétan de Norvège) sur blinis à l'encre de seiche, crème aux œufs de lump

ou

Les choux d'été : gaspacho de brocolis, pickles de broccolinis, glace au chou-fleur



Aile de raie pochée, crème de maïs au curry, fenouil à l'anis vert, pop-corn au turméric

ou

Pluma de porc Ibérico laquée d'épices, pressé de légumes à la provençale

ou

Carpaccio d'artichauts violets sur potage Georgette froid, graines du boulanger



Abricot rôti au romarin sur son financier à la pistache, sorbet à la mûre

ou

Parfait glacé au praliné

Prix TTC, service compris

Menu hors boisson

Menu Madame de Sévigné

Entrée, Plat et Dessert 52.00€

Supplément fromage 5.50€

Ceviche de queue de langouste aux agrumes et ses chifles

ou

Hure de pieds et ris de veau, sauce ravigote



Rôti de lotte au chorizo quinoa blanc Français aux blettes et vadouvan

ou

Selle d'agneau farcie aux pousses d'épinards, confit de poivrons à l'oriental et boulgour aux petits légumes



Dôme framboise et son croustillant au chocolat, sorbet litchi et rose

ou

Café gourmand

Prix TTC, service compris

Menu hors boisson

Ardoise du midi

Entrée, Plat et Dessert 24.00€
Entrée, Plat ou Plat, Dessert 20.00€
(Hors dimanche, soir et jour férié)



Entrée du jour : 7.00€



Plat du jour : 15.00€



Dessert du jour : 6.50€

Prix TTC, service compris
Menu hors boisson

Menu enfant

Entrée, Plat et Dessert 17.00€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 11.00€

Entrée du jour / saison

ou

Rillettes de saumon



Hamburger

ou

Filet de poisson du jour / saison

Garniture au choix : frites ou légumes de saison



Glace (2 boules)

ou

Mi-cuit au chocolat

Prix TTC, service compris

Menu hors boisson

*Satisfait de votre venue au
Château de la Perrière ?*

Votre avis compte pour nous !



La Perrière – Château & Golf



@laperrierechateau



www.laperrierechateauandgolf.com



02.41.27.37.47



perriere@younancollection.com