



LA PERRIERE
CHATEAU & GOLF

Un mariage à votre image...

PRÉSENTATION

- 5 salons de réception
- 3 000 m² de jardin
- Le golf 18 trous d'Avrillé
- Une terrasse face au golf
- Une cour intérieure



LA SOLUTION

2 Salles de réception

Un cadre historique alliant romantisme et authenticité d'un château du XVIIème.

L'Orangerie : 180 m² avec 180 places assises.

La Table du Roy René : 140 m² avec 120 places assises ou piste de danse.

Inclus

Tables, chaises, nappage, vaisselle, ménage et service.

Accès aux espaces verts : jardins, terrasse et cour intérieure.

Accès aux salles la veille du mariage pour installer les décorations.

Une salle pour le retour de mariage.

Les horaires

Installation des décorations la veille, sous réserve de disponibilité à partir de 14h.

Accès aux salles de réception de 16h à 5h.

Arrêt de la musique à 4h du matin.

Retour de mariage de 11h à 18h.

De Avril à Octobre

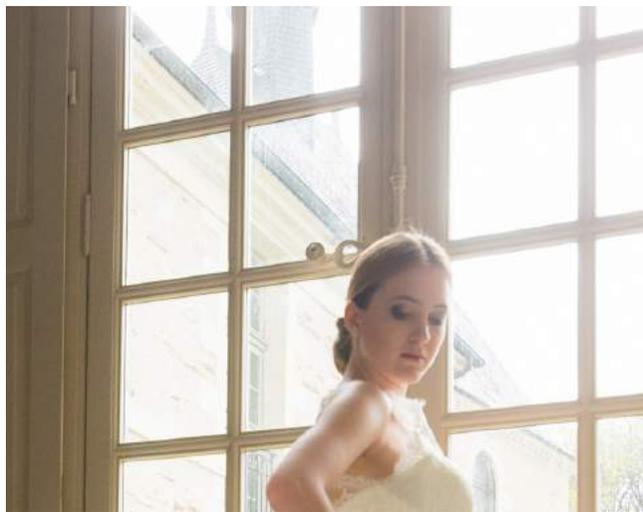
4 475 €

Novembre & de Janvier à Mars

3 425 €

Décembre

3 775 €



LES PLUS

Pour les enfants

Mise à disposition d'une salle.

200 € le salon

Nos salons en supplément

Le salon d'accueil : 70 m² avec 60 places assises.

620 € par salon

Le Sévigné : 50 m² avec 40 places assises.

520 € par salon

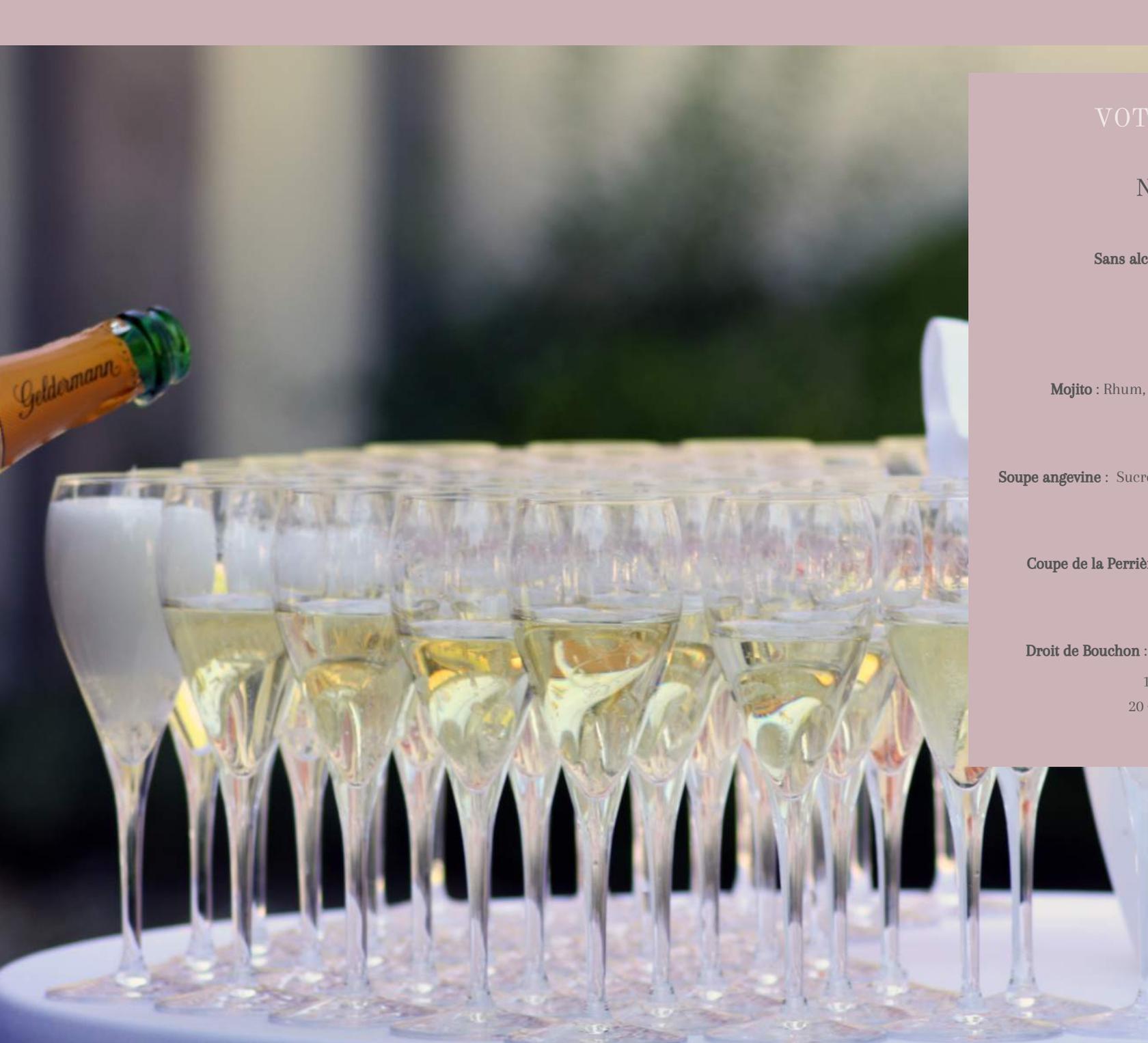
Le Aragon : 25 m² avec 15 places assises.

200 € par salon

Arrivée anticipée

Le jour de votre mariage vous et vos invités pouvez accéder aux espaces de réception avant 16h.

100 € par heure



VOTRE VIN D'HONNEUR

Nos rafraîchissements

Sans alcool : Jus de fruit, soda, eaux à discrétion

4 € par personne

Kir : 2 verres par personne

9 € par personne

Mojito : Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe et Perrier

2 verres par personne

14 € par personne

Soupe angevine : Sucre de canne, cointreau, jus de citron, Crémant de Loire

2 verres par personne

12 € par personne

Coupe de la Perrière : Sirop de violette, Cointreau, Crémant de Loire

2 verres par personne

12 € par personne

Droit de Bouchon : pour le service de vos propres bouteilles d'alcool

10 € par bouteille ouverte de 75cl

20 € par bouteille ouverte d'alcool fort

Nos accompagnements

En exemple....

Pièces cocktails

Bouchée feuilletée de ris de veau

Toast de foie gras et pain d'épices

Blinis de saumon fumé et œufs de lump

Choux avocat et crevette au paprika

Crème de butternut et champignons des bois

Tartare de bœuf mi-cuit à l'huile de sésame

Pain nordique à la rilette de saumon et herbes fraîches

Soupe de melon à la Menthe Pastille

1 à 7 pièces

1.90 € par pièce et par personne

8 pièces

15 € par personne

10 pièces

17 € par personne

12 pièces

19 € par personne

15 pièces

22 € par personne



Ateliers

3 pièces par personne

Découpe du jambon cru

4.50 € par personne

Découpe «Le saumon fumé» servi avec un shot de Vodka

5.00 € par personne

Atelier Plancha du Pêcheur

5.50 € par personne

Fabrication de sushis

7.00 € par personne

Découpe de terrines de foie gras

7.00 € par personne

Atelier plancha du boucher

5.50 € par personne

Atelier de l'écaillier

6.00 € les 3 huîtres, par personne

Pyramide de macarons faits maison

1.50 € la pièce

Corbeille de fruits frais

2.10 € par personne

Brioche

3.00 € la part

ÉLÉGANCE

Plat

Fromage

Dessert

Ou

PRESTIGE

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Ou

SIGNATURE

Entrée

Poisson

Viande

Fromage

Dessert

Menu Aragon : 35 € par personne
Menu Sensation : 40 € par personne

Menu Aragon : 42 € par personne
Menu Sensation : 52 € par personne

Menu Aragon : 55 € par personne
Menu Sensation : 70 € par personne

Notre chef, Thierry Lejoly, propose une cuisine traditionnelle française et moderne avec une touche d'exotisme pour le plaisir de vos papilles.
Il se tient à votre disposition pour vous guider dans le choix de votre menu mariage.



MENU ARAGON

Terrine de lentilles vertes du Puy et foie gras,
fine gelée au vin des Coteaux du Layon

Ou

Tatin de Noix de Saint-Jacques aux poireaux, coulis safrané

Ou

Cannelloni de saumon fumé et fenouil
sur un biscuit madeleine huile d'olive et citron

Dos de cabillaud en crumble d'épices, mousseline de carottes au curry

Ou

Sandre rôti en vinaigrette d'épices,
vermicelles bruns aux petits légumes

Ou

Brochette « Retour de pêche » au poivre Timut, sauce pamplemousse

Filet de canette aux agrumes,
soufflé de pommes de terre et petits légumes à la cannelle

Ou

Emincé de boeuf à la Saumuroise, gratin de charlottes
et champignons de couche

Ou

Pintade fermière comme un Wellington, crème à l'Amaretto

Farandole de fromages

Ou

Chèvre pané aux spéculoos, mesclun de jeunes salades

Croquembouche tradition (supplément 2,60€ TTC/pers.)

Ou

Gâteau au choix dans la carte

Ou

Trilogie de douceurs

Ou

Buffet de desserts



MENU SENSATION

Ravioles de homard en bisque à l'estragon et céleri confit

Ou

Terrine de foie gras et fruits secs, petite brioche tiède

Ou

Croustillant de langoustines et artichauts, sauce au grué de cacao

Blanc de bar poché et son sabayon au champagne,
fondue de fenouil, salicornes et poireaux frits

Ou

Brochette de lotte au romarin, petit ragoût de coquillages

Ou

Filet de turbot en crumble de fruits secs,
courgettes sautées à l'ail et mousseline de citron Combawa

Noisette de veau et surprise de foie gras chaud, tombée de choux verts

Ou

Tournedos de boeuf, pommes Boulangère au persil plat,
sauce Périgieux

Ou

Carré d'agneau servi rosé, fine ratatouille et jus au thym

Farandole de fromages

Ou

Camembert chaud et poire tapée,
caramel au poivre de Séchuan

Croquembouche tradition

Ou

Gâteau au choix dans la carte

Ou

Trilogie de douceurs

Ou

Buffet de desserts

**Nos menus sont ici à titre d'exemple.
Ils peuvent changer selon la saison et l'année de votre événement**

ACCORD ÉLÉGANCE

Jus de fruits, sodas à discrétion

Eaux minérales à discrétion

1 Café ou thé

9 € par personne

ACCORD PRESTIGE

2 verres de vin

Eaux minérales à discrétion

1 Café ou thé

19 € par personne

ACCORD SIGNATURE

3 verres de vin

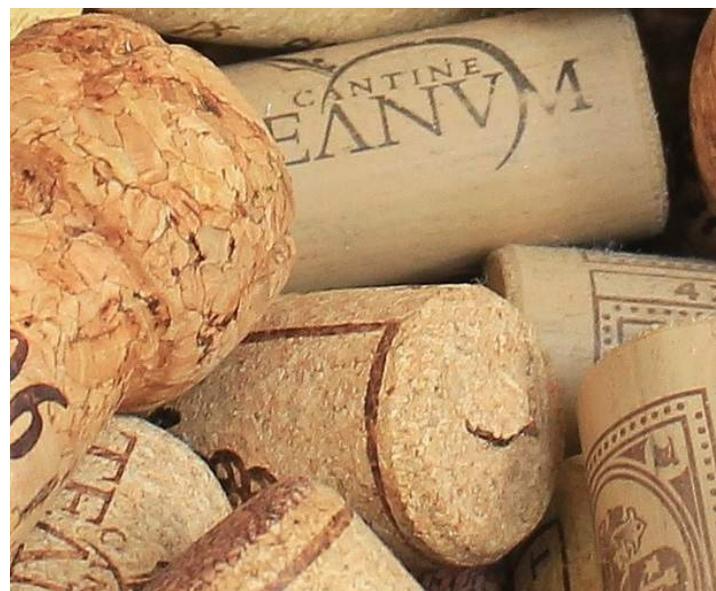
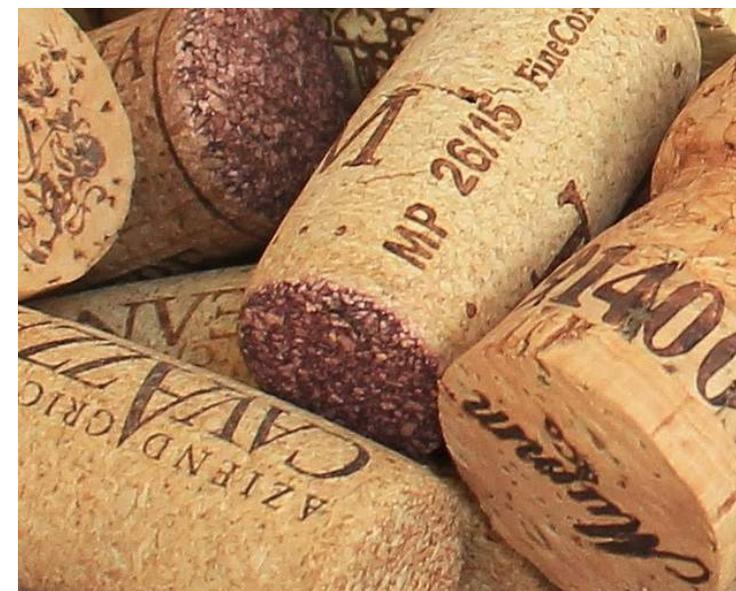
Eaux minérales à discrétion

1 Café ou thé

25 € par personne

DROIT DE BOUCHON

Vous avez possibilité d'apporter vos vins ou pétillants.
5 € par bouteille ouverte de 75cl.





MENU ENFANT

Entrée

Plat

Dessert

1 Boisson

19 € par personne

LE BUFFET DE DESSERT

La tendance du moment !

Assortiment de plusieurs douceurs
à choisir parmi notre sélection.

Ou

LE CROQUEMBOUCHE

Le classique !

Laissez libre cours à votre imagination dans la réalisation
de votre pièce montée.

3 choux par personne et 2 parfums aux choix.

A partir de 3 € par personne en remplacement du dessert

A partir de 8 € par personne en supplément du dessert



LES ENTREMETS

Le classique !

A choisir parmi la carte des entremets.
Servi en plusieurs pièces sur présentoir à étage avec
découpe en salle.

Ou

LA TRILOGIE DE DOUCEURS

La tendance du moment !

Optez pour la modernité avec cette assiette de
trois desserts à choisir parmi la sélection de
notre chef pâtissier.

Inclus dans le prix du menu.





VOTRE SOIREE DANSANTE

Rafraîchissements...

A la bouteille ouverte

Nous disposons d'une large gamme alcoolisée ou non que nous sélectionnons ensemble.

Élégance

2 bouteilles d'alcools forts au choix
1 fûts de 20 litres de bière
Jus de fruits, sodas et eaux à discrétion

800 € la soirée

Prestige

3 bouteilles d'alcools forts au choix
2 fûts de 2 litres de bières au choix
Jus de fruits, sodas et eaux à discrétion

1 000 € la soirée

Signature

5 bouteilles d'alcools forts au choix
2 fûts de 6 litres de bières au choix
Jus de fruits, sodas et eaux à discrétion

1 200 € la soirée

BRUNCH DU LENDEMAIN

Côté sucré

Assortiment de viennoiseries,
Corbeille de fruits de saison,
Moelleux au chocolat,
Tarte sablées aux fruits,
Fromage blanc,
Muffins au citron.

Côté salé

Rillettes angevines,
Petits rillauds,
Fraîcheur de crudités,
Club sandwich au bacon,
Oeufs brouillés,
Assortiment de salades composées,
Terrine de campagne,
Plateau de fromages.

Boissons chaudes & froides

Café, thé, infusion, jus de fruits, lait, chocolat inclus.
Eaux et vins à la carte.

24 € par personne

15 € pour les enfants de moins de 12 ans

Horaires
De 11h00 à 18h00



BUFFET DU LENDEMAIN

Côté salé

Rillettes angevines,
Petits rillauds,
Fraîcheur de crudités,
Club sandwich au bacon,
Oeufs brouillés,
Assortiment de salades composées,
Terrine de campagne,
Plateau de charcuterie,
Terrine de lapereau aux fruits secs,
Cascade de viandes froides et ses condiments,
Quiche lorraine,
Plateau de fromages.

Côté sucré

Tarte aux fruits,
Crumble pommes-abricots,
Salade fruits frais à la verveine,
Corbeille de fruits de saison,
Moelleux au chocolat,
Tiramisu au café,
Ile flottante au caramel.

Boissons à la carte

26 € par personne

19 € pour les enfants de moins de 12 ans

Horaires
De 11h00 à 18h00



INFORMATIONS

Repas test

Prestation offerte pour les Mariés à partir de 50 couverts confirmés.

Repas intervenants

Entrée - plat - dessert
1/4 de vin et un café

26 € par personne

Partenaires

Nous vous proposons pour votre réception un large choix de prestataires

- Photographe
- Musicien - Dj
- Coiffeur
- Esthéticienne
- Fleuriste
- Artificier
- Baby-sitter...



LA PERRIERE
CHÂTEAU & GOLF

Route de Cantenay Epinard
49240 Avrillé
laperrierechateauandgolf.com

Younan Collection



CONTACTEZ-NOUS

SERVICE RESERVATION

02 41 27 37 47

perriere@younancollection.com