

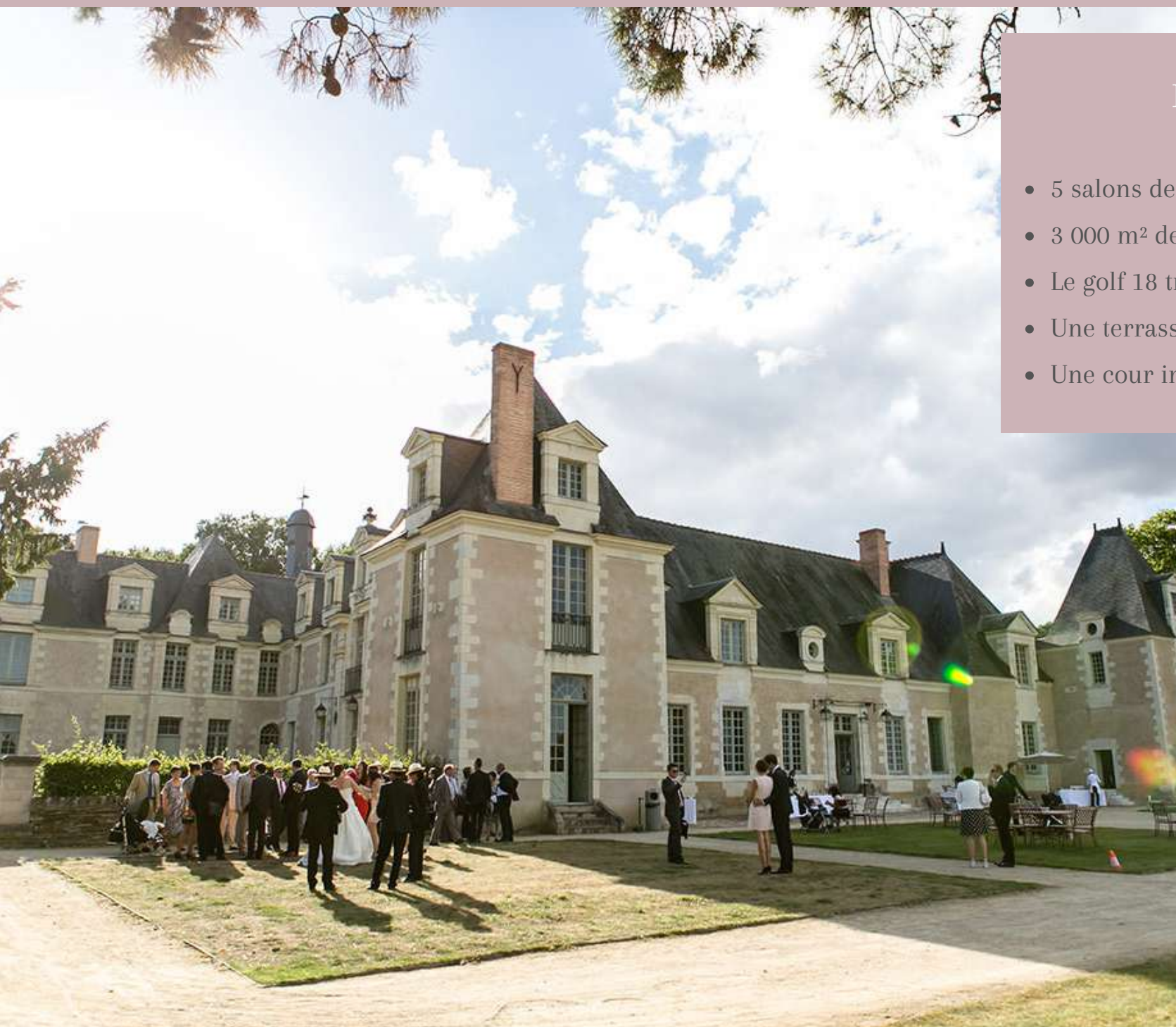


LA PERRIERE
CHATEAU & GOLF
2022 - 2023

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 165 places assises.

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

Mise à disposition d'une salle pour les enfants : avec 20 places assises.
200 € le salon

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.

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.

En option

Retour de mariage de 11h à 17h.
300 €

De Janvier à Mars & Novembre

3 550 €

Avril, Octobre & Décembre

3 820 €

De Mai à Septembre

4 600 €



A VOTRE DISPOSITION

Nos salons en supplément

Le salon rose : 70 m² avec 60 places assises.
620 €

Le salon Anjou (44 m²) et **le salon Maine** (55 m²)
pour la préparation des mariés.

200 € par salon

Il peut être envisagé une privatisation des petits salons
du rez-de-chaussée à votre demande

1500 €

Arrivée anticipée

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

100 € par heure

Cérémonie Laïque

Organisation en extérieur ou dans notre salon
La Table du Roy René (selon météo)

300 €



VOTRE VIN D'HONNEUR

Nos rafraîchissements

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

4,50 € par personne

Kir : 2 verres par personne

12 € 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

5 € par bouteille de vin ouverte

10 € par bouteille ouverte d'alcool fort

Nos accompagnements

En exemple....

Pièces cocktails

Blinis de saumon fumé et sa crème citronnée

Hommus et courgettes sautées au ras-el-hanout

Salade thaï (soja, ananas, coriandre)

Mille-feuille de Saint-Jacques au chorizo

Œuf de caille pané sauce tartare

Filet de rouget sauce gingembre risotto à l'encre de seiche

Tartelette provençale (poivron, olive, thym)

Cube tofu frit au sésame et sirop d'érable

1 à 7 pièces

2 € par pièce et par personne

8 pièces

16 € par personne

10 pièces

18 € par personne

12 pièces

20 € par personne

15 pièces

23 € par personne



Ateliers

3 pièces par personne

Découpe du jambon cru

5 € par personne

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

5.50 € par personne

Atelier Plancha du Pêcheur

6.50 € par personne

Atelier d'huîtres et son verre de Muscadet

6.50 € par personne

Assortiment de foie gras maison

7.50 € par personne

Atelier plancha du boucher

6.00 € par personne

Atelier Tapas

7.50 € par personne

Pyramide de macarons faits maison

1.80 € la pièce

Corbeille de fruits frais

2.30 € par personne

Découpe de terrines de foie gras

7.00 € la part

ÉLÉGANCE

Plat

Fromage

Dessert

Ou

PRESTIGE

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Ou

SIGNATURE

Entrée

Poisson

Viande

Fromage

Dessert

Menu Aragon : 36 € par personne
Menu Sensation : 42 € par personne

Menu Aragon : 43 € par personne
Menu Sensation : 55 € par personne

Menu Aragon : 56 € par personne
Menu Sensation : 75 € 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

Mille-feuille de saumon fumé, mascarpone au yuzu, crème de
raifort et betterave rouge

Ou

Ecrevisses marinées au vinaigre de pomme, crème d'avocat et
Granny Smith, tuile au piment d'Espelette

Ou

Suprêmes de caille rôtis, caviar d'aubergine et raisin de Corinthe,
vinaigrette au Verjus de Périgord

Sandre avec peau snacké, beurre blanc au combawa, fondue de
fenouil à l'anis vert et courgettes sautées

Ou

Dos de cabillaud en 1/2 sel poché, sauce à l'ail noir, crémeux de
céleri aux noisettes, tomates cocktails rôties à l'origan

Ou

Pavé de saumon Label Rouge, Dahl de lentille corail et pousse
d'épinard, crème de maïs et lait de soja

Filet de canette au Guigiolet Angevin, gratin du Saumurois, poêlée
de légumes verts

Ou

Pièce de faux filet de Simmental, sauce à la tomme Angevine,
disque de pomme fondante, confit de panais au sésame

Ou

Suprême de pintadeau en croûte de pain d'épices, jus corsé de
volaille, 1/2 pomme rôtie, purée de chou rouge

Farandole de fromages

Ou

Crottin de chèvre frais rôti sur mesclun

Ou

Pastilla de Brie au miel et thym

Croquembouche tradition (supplément 3 €/pers.)

Ou

Gâteau au choix dans la carte

Ou

Trilogie de douceurs

Ou

Buffet de desserts (suppléments 8 €/pers)



MENU SENSATION

Fraîcheur de homard, mangue et framboises, pois gourmand,
vinaigrette aux fruit de la passion, fleur de bourrache

Ou

Marbré de fois gras maison et lentins de chêne en gelée de Layon,
Chutney d'échalions et figotte toastée

Ou

Langoustines juste cuites, jus de têtes, risotto Arborio au Prosecco
et roquette

Pavé de turbot au beurre salé, fondue de poireau, salicorne
et baies de goji

Ou

Filet de bar poché et pesto, polenta crémeuse aux olives noires,
pickles de carotte

Ou

Tronçons de lotte en bouilliture Angevine, allumettes de rillauds et
galipettes à la duchesse de ratte

Filet de bœuf (VBF), sauce Bordelaise à la moelle, carotte glacée et
pomme de terre Salardaise

Ou

Médailillon de filet de veau, sauce Chardonnay et morilles, soufflé de
pomme de terre, champignon Eryngii

Ou

Carré 3 côtes d'agneau, sauce à la menthe et romarin, provençale
de légumes et petit épeautre

Plateau de fromages de Val de Loire et mesclun
(Sainte Maure de Touraine, Curé Nantais, Tomme Angevine, Galet
de Loire)

Ou

Camembert et poire tapée servi chaud sur salade

Croquembouche tradition (supplément 3 €/pers)

Ou

Gâteau au choix dans la carte

Ou

Trilogie de douceurs

Ou

Buffet de desserts (supplément 8 €/pers)

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

ACCORDEZ VOS BOISSONS A VOTRE MENU

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

Assortiment de plusieurs douceurs
à choisir parmi notre sélection.

A partir de 8 € par personne
en supplément du dessert

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



GÂTEAUX A PARTAGER

Le classique !

A choisir parmi notre carte.

Servi en plusieurs pièces sur présentoir à étage
avec découpe en salle.

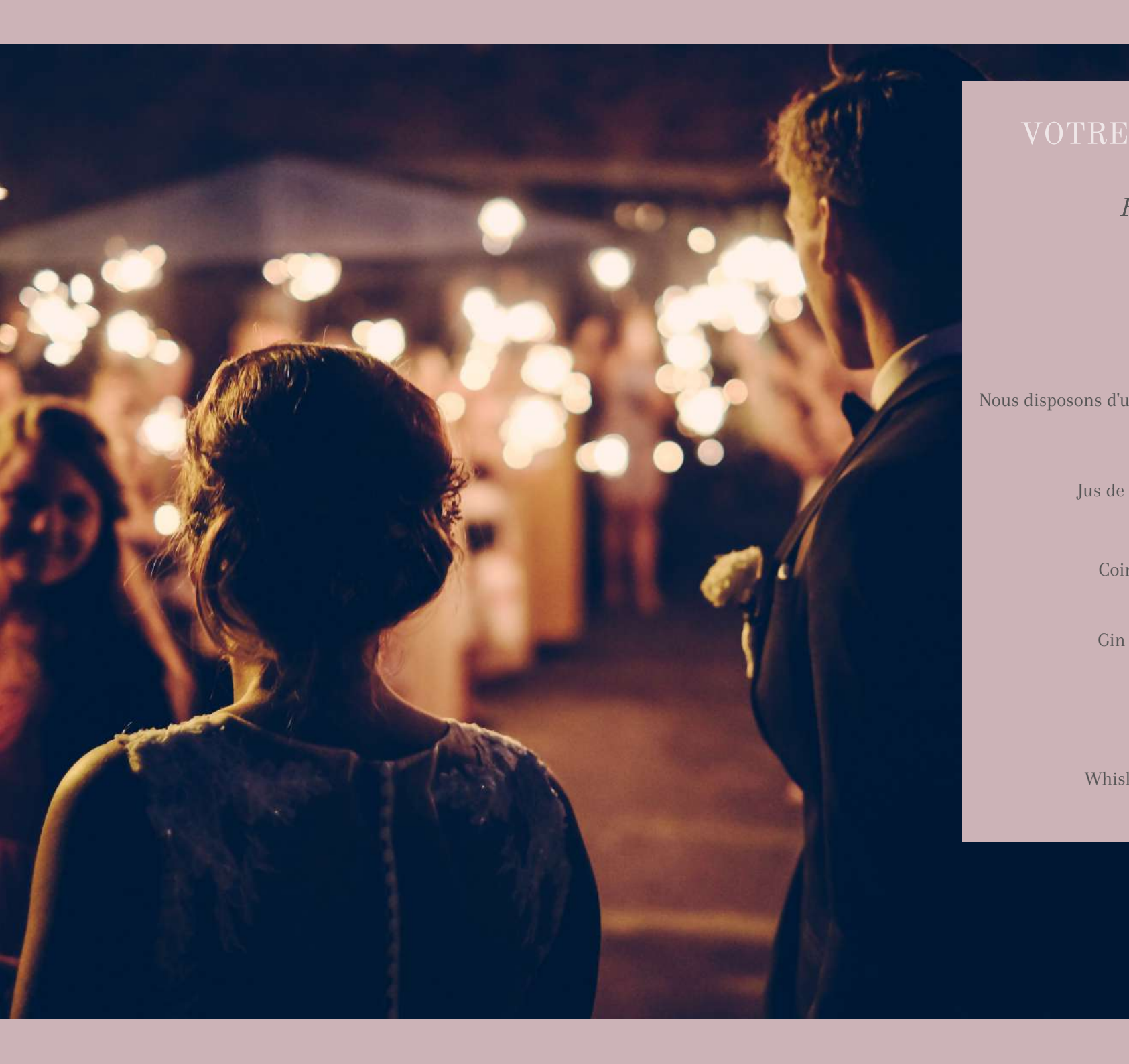
Ou

LA TRILOGIE DE DOUCEURS

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...

1 fût de 30 litres de bière
200 € la soirée

A la bouteille ouverte

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

Jus de fruits, sodas et eaux à discrétion
4.75 € par personne

Cointreau et Menthe Pastille 70cl
40 €

Gin Gibson's London Dry Gin 70cl
40 €

Eristoff Vodka 70cl
40 €

Whisky Lagavulin 16 ans Tourbe 70cl
180 €

BRUNCH

Côté sucré

Assortiment de viennoiseries,
Salade de fruits de saison,
Moelleux au chocolat,
Corbeille de fruits de saison,
Fromage blanc et ses confitures,
Gaufres Liégeoise.

Côté salé

Rillettes Angevine,
Ardoise de charcuteries,
Assortiment de poissons fumés,
Crudités (melon, tomates anciennes, carotte, concombre,
betterave rouge)
Œufs brouillés,
Rillauds d'Anjou,
Une salade composée au choix,
Plateau de fromages.

Boissons chaudes & froides

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

26 € par personne

15 € pour les enfants de moins de 12 ans

Horaires

De 11h00 à 17h00

LE LENDEMAIN

Servi en Orangerie ou en extérieur avec supplément



BUFFET

Côté sucré

Tarte aux fruits de saison,
Îles flottantes,
Cake au Cointreau et orange,
Moelleux au chocolat,
Corbeille de fruits de saison,
Assortiment de sorbets et glaces

Côté salé

Rillettes angevine,
Rillauds d'Anjou,
Crudités (melon, tomates anciennes, carotte, concombre,
betterave rouge)
Assortiment de poissons fumés,
Ardoise de charcuteries,
Deux salades composées au choix,
Terrine de lapin maison aux fruits secs,
Rôtis froids (bœuf et veau),
Plateau de fromages du Val de Loire.

Boissons à la carte

32 € par personne

19 € pour les enfants de moins de 12 ans

Horaires

De 11h00 à 17h00



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