

Château de Cocove

Votre Repas De Fin D'Année

Au

Château de Cocove

*D*e pur style 18^{ème} siècle, le château de Cocove est blotti dans un parc aux arbres centenaires de 11 hectares.

*S*on cadre authentique et son parc verdoyant vous offriront un lieu unique pour cette journée inoubliable.



Château de Cocove

Le Château dispose de 3 salles de Réception :

- Les Salons du Comte de Coëtlogon jusque 40 personnes

Location Salle : 250.00 euros 12h00 à 18h00 OU 19h00 à Minuit



- La Salle de Restaurant jusque 40 personnes

Disponible jusque 17h30

Privatisation Restaurant : 300.00 euros



- La Verrière du Château jusque 160 personnes avec piste de danse

Location Verrière : 950.00 euros 12h à 20h00 OU 19h00 à 02h00



Supplément de 200.00 euros par heure au-delà de ces heures.

Château de Cocove

L'Apéritif

L'apéritif est servi en terrasse ou dans votre salle de réception.

Champagne Ruffin	45€/bouteille
Crémant	28€/bouteille
Cocktail du Château	12.00 euros la coupe
Jus de fruits (1l)	8€/bouteille
Coca Cola (1.5l)	8€/bouteille
Eau minérale	6€/bouteille

L'apéritif est accompagné de 2 amuses

Supplément de 2.90 euros par amuse



Château de Cocove

Composez votre Menu....

68.00 euros

Blinis de Saumon Fumé

Compote D'Oignons doux et crème d'Avruga

Ou

Foie Gras de Canard cuit par nos soins

Brioche dorée et compote de Figues sèches

Ou

Persillé de Homard aux herbes fines (+10 pers.)

(Supplément 10.00 euros/pers.)

Ou

Croûte de Ris de Veau à la Mode Bourgeoise

(Supplément 5.00 euros/pers.)

Ou

Tartare de Langoustines

Viennoise de Bar à l'Orange et au Basilic

Ou

Filet Mignon de Veau au jus de Porto

Ou

Filet D'Agneau Rôti à la Fleur de Thym

Ou

Pièce de Filet de Bœuf aux Champignons du moment

Ou

Blanc de Volaille fermier, herbes fines et crème de Foie Gras

L'Assiette Gourmande du Château

Accord Mets et Vins : 1 verre de vin blanc, 2 verres de vin rouge, ½ Eau Minérale et Café

Château de Cocove

Un menu unique pour l'ensemble des convives est conseillé.

Vous optez pour un choix au niveau du menu :

Maximum 2 choix – Le choix de chaque convive devra nous être communiqué 10 jours avant la date de la prestation.

Vous souhaitez une deuxième entrée pour votre menu :

Supplément de 15.00 euros

Château de Cocove

Pour agrémenter vos menus, nous vous suggérons :

Les Sorbets

Le Granité au Pomme et Vieux Calvados	8.00 euros par personne
Le Granité au Pamplemousse et Champagne	8.00 euros par personne
Le Colonel (Vodka Citron)	8.00 euros par personne

Les Fromages

Tartine de Chèvre au Miel et Roquette aux Noix	7.00 euros par personne
Maroille gratiné et Salade de Cresson	7.00 euros par personne
Le Brie de Meaux gratiné	7.00 euros par personne
Assiette de 3 Fromages	9.00 euros par personne
Le plateau de 3 Fromages par table (8 pers.)	55.00 euros le plateau
Buffet du Maître Fromager	12.50 euros par personne



Château de Cocove

Conditions Particulières

Service

Le plat principal sera servi impérativement avant 15h pour le déjeuner et avant 22h pour le dîner

Décoration

Les confettis et serpentins sont interdits dans les salles.

Il est interdit de coller sur les murs des décorations (Scotch – pâte à fixe...).

Interdiction aux feutres pour les enfants.

Supplément de 300.00 euros si ces conditions ne sont pas respectées.

Toute détérioration sera facturée.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Restauration

Le contenu des menus est sujet à modification.

Le nombre définitif de convives ainsi que le choix du menu (Menu unique pour l'ensemble des convives) devra être arrêté 2 semaines avant la date de réception.

Modification du nombre de convives

Plus de 1 semaine avant la réception

1 semaine avant la réception

Aucun frais

100% du forfait par pers.

Château de Cocove

Conditions Générales de Vente

*T*oute réservation devra être confirmée par écrit.

Un versement d'arrhes d'un montant de 30% du montant total du devis vous sera demandé à la réservation. Celui-ci garantira votre réservation.

Le solde se fera à réception de facture.