

## *Histoire*

Le Château de la Perrière est l'un des plus importants édifices construits en Maine-et-Loire au XVII<sup>e</sup> 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 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup> de jardins et 1 chapelle. L'édifice actuel date du XVII<sup>e</sup> siècle. Il fut édifié, sur les structures d'une ancienne demeure seigneuriale du XIII<sup>e</sup> 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 XIX<sup>e</sup> siècle, puis changea de patronyme tout en restant dans le giron familial, jusqu'au XX<sup>e</sup> 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](http://www.laperrierechateauandgolf.com)

## Entrées



Le petit pâté en croûte de la Perrière au lièvre et sa gelée à l'hibiscus .....	13.00€
FR	
Mille-feuille de chou à la queue de bœuf et moelle, sauce tomate à l'ancienne .....	14.50€
VBF	
Maquereau des Sables d'Olonne marinés, salade de Ratte et Granny, sauce Gingerbeer.....	12.50€
FR	
Crème de marron au lait de coco et noisette.....	8.50€

*Prix TTC, service compris*

## *Poissons , plat végétarien*



ECOSSE

Cotriade de homard bleu et praires au coulis de crabe vert, pomme de terre safranée,  
poireaux et girolles .....FR..... 26.50€

Gâteau de légumes, bouillons d'automne et condiment de potimarron..... 12€

## *Viandes*



UE

Filet de biche sauce cacao, crémeux de persil tubéreux et bouchons de butternut,  
condiment d'estragon Thaï ..... 25.00€

IRL

Noix d'agneau rosé et son cromesquis d'épaule confite aux épices,  
céleri façon tajine et chou-rave.....RU..... 24.50€

*Prix TTC, service compris*

## *Fromages*



Assiette de fromages de nos provinces ..... 6.00€

## *Desserts*

*A commander en début de repas*



Pop-corn en folie (biscuit Génois, mousse pop-corn, crémeux amandes)..... 12.00€

Carrot cake automnal et sa glace au fromage frais, crémeux butternut, crumble fumé  
et châtaignes rôties..... 12.00€

Quand le mille-feuille rencontre la Tatin et sa glace Kasha..... 12.00€

*Prix TTC, service compris*

# Menu Perrière

Entrée, Plat et Dessert 44.00€

*Supplément fromage 6.00€*

Le petit pâté en croute de la Perrière au lièvre et sa gelée à l'hibiscus

**ou**

Mille-feuille de chou à la queue de bœuf et moelle, sauce tomate à l'ancienne

**ou**

Maquereau des Sables d'Olonne marinés, salade de Ratte et Granny, sauce Gingerbeer



Cotriade de homard bleu et praires au coulis de crabe vert, pomme de terre safranée, poireaux et girolles

**ou**

Filet de biche sauce cacao, crémeux de persil tubéreux et bouchons de butternut, condiment d'estragon Thai

**ou**

Noix d'agneau rosé et son cromesquis d'épaule confite aux épices, céleri façon tajine et chou-rave



Pop-corn en folie, biscuit Génois, mousse pop-corn, crémeux amandes

**ou**

Carrot cake automnal et sa glace au fromage frais, crémeux butternut, crumble fumé et châtaignes rôties

**ou**

Quand le mille-feuille rencontre la Tatin et sa glace Kasha

*Prix TTC, service compris*

*Menu hors boisson*

# *Menu du Potager*

Entrée, Plat et Dessert 31.00€

*Supplément fromage 6.00€*

Crème de marron au lait de coco et noisette



Gâteau de légumes, bouillons d'automne et condiment de potimarron



Carrot cake automnal et sa glace au fromage frais, crémeux butternut, crumble fumé  
et châtaignes rôties

*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 et jour férié)



Entrée du jour : 7.00€



Plat du jour : 15.00€



Dessert du jour : 6.50€

## *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**

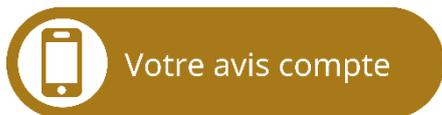
Mi-cuit au chocolat

*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](http://www.laperrierechateauandgolf.com)



02.41.27.37.47



[perriere@younancollection.com](mailto:perriere@younancollection.com)