

## *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'événements 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.

## Entrées



---

Variation autour de la tomate, glace moutarde .....	13.00 €
Gravad Lax de saumon Bömlo, velouté d'asperges vertes et tarama maison.....	14.00 €
Gavotte à la chiboust de petits pois et sa glace aux amandes .....	13.00 €

*Prix TTC, service compris*

## *Poissons , plat végétarien*

---



<sup>FR</sup> Pavé de maigre sauce rhubarbe, crémeux d'épinards et pickles de radis .....	23.00 €
Lasagnes de Charlotte, compotées de tomates cerises et brocolis, béchamel (végan) .....	17.00 €

## *Viandes*

---



<sup>FR</sup> Côte de veau aux morilles, grenailles printanières et ail des ours .....	26.00 €
<sup>UE</sup> Le jeune cochon en deux façons (côtelette et pulled pork) sauce réglisse, condiment tamarin, pomme et artichaut .....	23.00 €

*Prix TTC, service compris*

## *Fromages*



Assiette de fromages de nos provinces ..... 7.00€

## *Desserts*

*A commander en début de repas*



Mille-feuille spéculos et crème citron, sorbet pamplemousse poivre Timut ..... 13.00€

Entremet au kiwi, glace au riz au lait ..... 13.00€

Café gourmand..... 12.00€

*Prix TTC, service compris*

# Menu Perrière

Entrée, Plat et Dessert 44.00 €

*Supplément fromage 6,00€*

Variation autour de la tomate, glace moutarde

**ou**

Gravad lax de saumon Bömlö, velouté d'asperges vertes et tarama maison

**ou**

Gavotte à la chiboust de petits pois et sa glace aux amandes



Côte de veau aux morilles, grenailles printanières et ail des ours

**ou**

Le jeune cochon en deux façons (côtelette et pulled pork) sauce réglisse, condiment tamarin, pomme et artichaut

**ou**

Pavé de maigre sauce rhubarbe, crémeux d'épinards et pickles de radis

**ou**

Lasagne de charlotte, compotée de tomates cerises et béchamel végan



Mille-feuille spéculos et crème citron, sorbet pamplemousse au poivre Timut

**ou**

Entremet kiwi, accompagné de sa glace riz au lait

**ou**

Café gourmand

*Prix TTC, service compris*

*Menu hors boisson*

## *Ardoise du midi*

Entrée, Plat et Dessert 25.00€  
Entrée, Plat ou Plat, Dessert 22.00€  
(Hors dimanche et jour férié)



Entrée du jour : 8.00€



Plat du jour : 15.00€



Dessert du jour : 7.00€

## *Menu enfant*

Entrée, Plat et Dessert 17.00€  
Entrée, Plat ou Plat, Dessert 11.00€

Entrée du jour / saison

**ou**

Rillettes de saumon



Hamburger

Garniture au choix : frites ou légumes de saison

**ou**

Parmentier de Cabillaud au citron



Glaces au choix

**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)