



LA PERRIÈRE CHÂTEAU ET GOLF

LA MAISON YOUNAN





## PRÉSENTATION

5 salons de réception

3 000 m<sup>2</sup> 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 le romantisme et l'authenticité  
d'un château du XVIIème.

«L'Orangerie» : 180 m<sup>2</sup> avec 165 places assises.

«La Table du Roy René» :  
140 m<sup>2</sup> avec 120 places assises ou piste de danse.

**Mise à disposition d'une salle  
pour les enfants :** avec 30 places assises.  
**200 € le salon.**

## INCLUS

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

Accès aux espaces verts :  
jardins, terrasses 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.  
Réduction du volume sonore à 2h du matin,  
voire suppression des basses.

*De Janvier à Mars & Novembre*

**3 550 €**

*Avril, Octobre & Décembre*

**3 820 €**

*De Mai à Septembre*

**4 600 €**

## EN OPTION

*Retour de mariage de 11h à 15h30  
et fermeture à 16h.*

**300 €**

**150 € l'heure supplémentaire,  
jusqu'à 17h uniquement**



# A VOTRE DISPOSITION

## NOS SALONS EN SUPPLÉMENT

**Le salon «Anjou»** (44 m<sup>2</sup>)  
et/ou **le salon «Maine»** (55 m<sup>2</sup>)  
pour la préparation des mariés.  
**200€ par salon.**

Il peut être envisagé une privatisation de petits  
salons du rez-de-chaussée à votre demande,  
(hormis le Sévigné).  
**1500€**

## ARRIVÉE ANTICIPÉE

Le jour de votre mariage vos invités et vous pouvez  
accéder aux espaces de réception avant 16h.  
**100€ par heure.**

## CÉRÉMONIE LAÏQUE

Organisation en extérieur (selon météo)  
ou dans notre salon «La Table du Roy René».  
**350 €**

L'équipe se réserve le droit de la tenue de  
l'évènement en intérieur suivant la météo le jour J.

## LOCATION DE BRASERO

Nous pouvons vous proposer de louer un brasero  
pour ajouter une touche chaleureuse à votre mariage.  
**150 € l'unité par soirée**



# VOTRE VIN D'HONNEUR

## 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 votre propre vin  
**5€ par bouteille**

Pour le service de votre propre champagne  
**10€ par bouteille**

## KIR

2 verres par personne

**12 € par personne**

## SANS ALCOOL

Jus de fruit, soda, eaux à discrétion

**4,50 € par personne**





## NOS ACCOMPAGNEMENTS

EN EXEMPLE

Pièces cocktails

Blinis de saumon fumé et sa crème citronnée

Houmous et courgettes sautées au ras-el-hanout

Salade thaï (soja, ananas, coriandre)

Mille-feuille de Saint-Jacques au chorizo

Oeuf 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**

**2,20 € par pièce et par personne**

**8 pièces**

**17,5 € par personne**

**10 pièces**

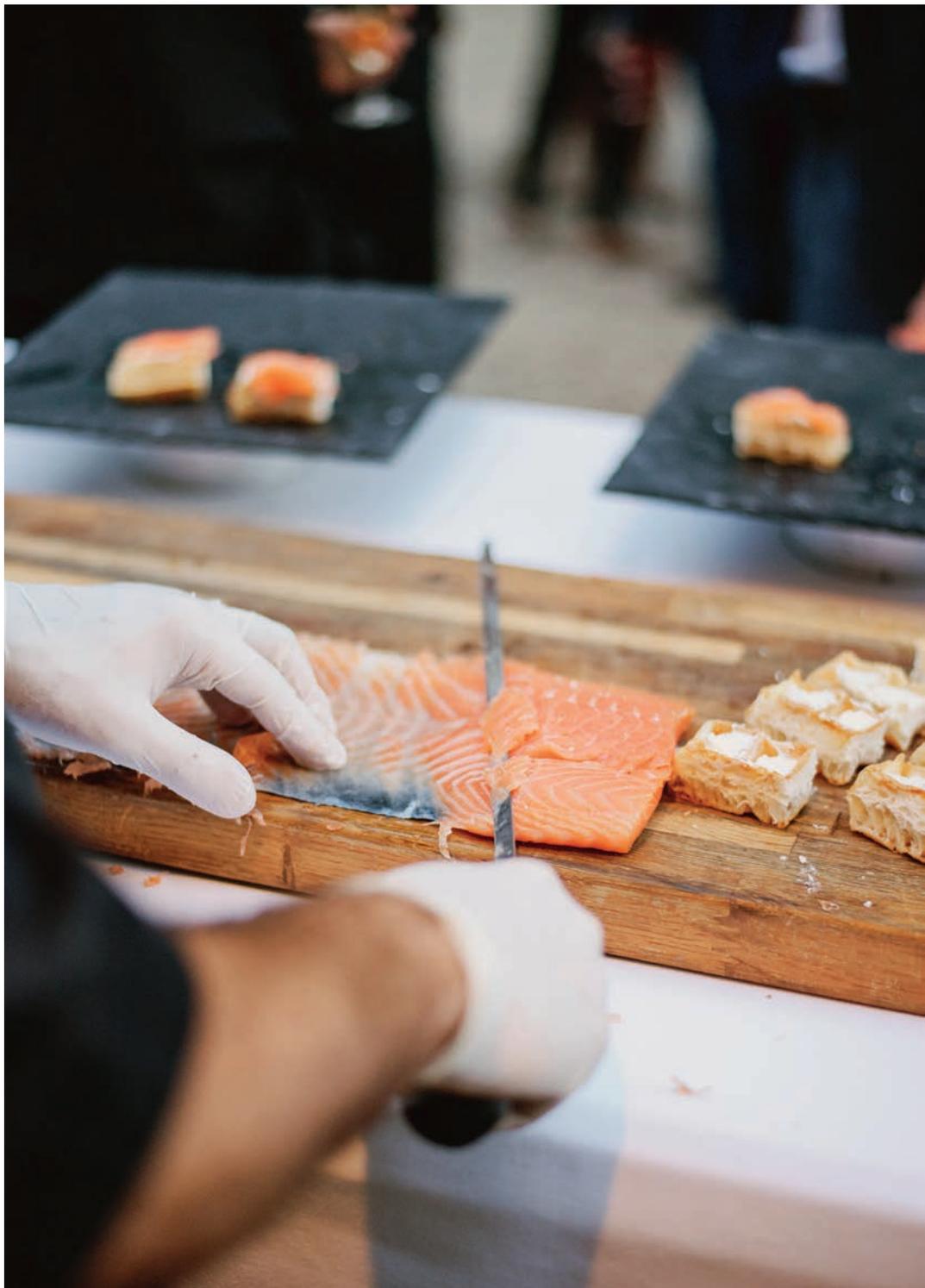
**20 € par personne**

**12 pièces**

**22 € par personne**

**15 pièces**

**25 € par personne**



## ATELIERS

### **3 pièces par personne**

Découpe du jambon cru

**5,50 € par personne**

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

**6 € 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

**8 € par personne**

Atelier plancha du boucher

**6 € par personne**

Atelier Tapas

**7.50 € par personne**

Pyramide de macarons fait maison

**1.80 € la pièce**

Corbeille de fruits frais

**2.30 € par personne**

## FORMULE ÉLÉGANCE

Plat

Fromage

Dessert

**Menu Aragon:** 42€ par personne

**Menu Sensation:** 46€ par personne

## FORMULE PRESTIGE

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

**Menu Aragon:** 47€ par personne

**Menu Sensation:** 60€ par personne

## FORMULE SIGNATURE

Entrée

Poisson

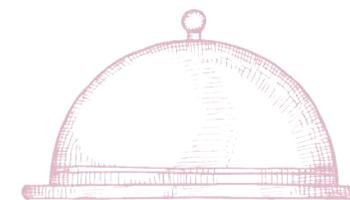
Viande

Fromage

Dessert

**Menu Aragon:** 61€ par personne

**Menu Sensation:** 82€ par personne



## MENU ENFANT

Entrée

Plat

Dessert

Une boisson

**19€ par personne**

Notre chef, **Thierry Lejoly**, propose une cuisine française, traditionnelle 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 demi-sel poché, sauce à l'ail noir, crémeux de céleri aux noisettes, tomates cocktail rôties à l'origan  
ou  
Pavé de saumon Label Rouge, dahl de lentille corail et pousses d'épinards, crème de maïs et lait de soja

Filet de canette au Guignolet angevin, gratin du Saumurois, poêlée de légumes verts  
ou  
Pièce de faux filet de Simmental, sauce à la tomme angevine, disque de pommes fondantes, confit de panais au sésame  
ou  
Suprême de pintadeau en croûte de pain d'épices, jus corsé de volaille, demi 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 (*inclus*)  
ou  
Trilogie de douceurs (*inclus*)  
ou  
Buffet de desserts (*suppléments 8 €/pers*)

# MENU SENSATION

Fraîcheur de homard, mangue et framboises, pois gourmand, vinaigrette aux fruits 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 boeuf (VBF), sauce bordelaise à la moëlle, carotte glacée et pommes de terre salardaises

ou

Médaille de filet de veau, sauce Chardonnay et morilles, soufflé de pommes de terre, champignons Eryngii

ou

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

Plateau de fromages du Val de Loire et mesclun (fromages AOP affinés au choix)

ou

Camembert et poire tapée servi chaud sur salade

Croquembouche tradition (*inclus*)

ou

Gâteau au choix dans la carte (*inclus*)

ou

Trilogie de douceurs (*inclus*)

ou

Buffet de desserts (*supplément 8€/ personne*)

### FORFAIT EAU ET CAFÉ

Eau microfiltrée plate et gazeuse à discrétion

1 café ou 1 thé

**4 € par personne**

### DROIT DE BOUCHON

Vous avez la possibilité d'apporter

vos vins et pétillants

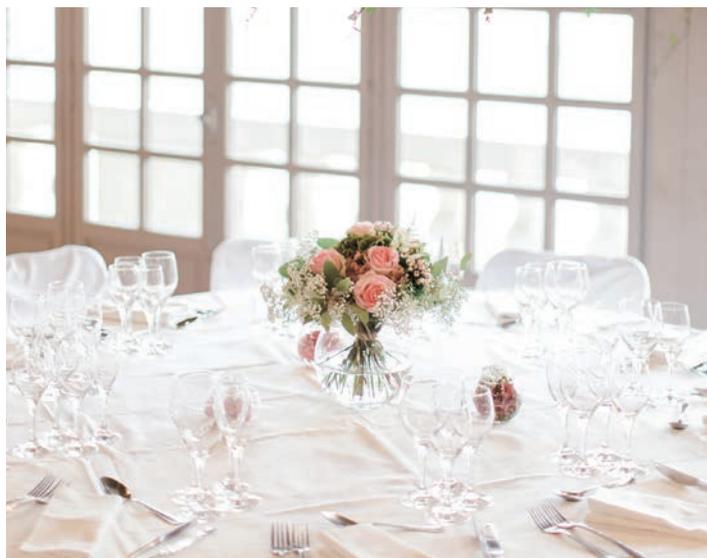
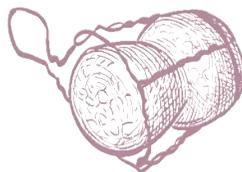
**5€ par bouteille ouverte de 75cl de vin**

**10€ par bouteille ouverte de 75cl de champagne**

### VIN À LA CARTE

Sélection parmi notre carte des vins  
conseillés par notre maître d'hôtel.

**A partir de 15,50€ par bouteille**



---

## VOS FROMAGES & DESSERTS

---

### LE BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de plusieurs douceurs  
à choisir parmi notre sélection.

**8 € par personne  
en supplément du dessert**

---

### 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.**

---



---

### BUFFET ET/OU PIÈCE MONTÉE DE FROMAGES *Nouveauté 2023*

Assortiment de plusieurs fromages  
à choisir parmi notre sélection.

**8 € par personne  
en supplément du dessert**

---

---

### LE CROQUEMBOUCHE

Laissez libre cours à votre imagination  
dans la réalisation de votre pièce montée.  
3 choux par personne et 2 parfums aux choix.

**3 € par personne  
en remplacement du dessert  
(inclus dans le menu sensation)**

---

---

### GÂTEAUX À PARTAGER

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

**Le classique !**

---





# VOTRE SOIRÉE DANSANTE

## RAFRAÎCHISSEMENTS

1 fût de 30 litres de bière

**200€ par fût (tireuse inclus)**

## À LA BOUTEILLE OUVERTE

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

Jus de fruits, sodas et eaux à discrétion

**4,50 € 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 liégeoises

## CÔTÉ SALÉ

Rillettes angevines  
Ardoise de charcuteries  
Assortiment de poissons fumés  
Crudités (melon, tomates anciennes,  
carotte, concombre, betterave rouge)  
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.

**28 € par personne**

**16,5 € pour les enfants de moins de 12 ans**

Horaires  
De 11H à 16H



# BUFFET CHAMPÊTRE

## CÔTÉ SUCRÉ

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

## CÔTÉ SALÉ

Rillettes angevines  
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 (boeuf et veau)  
Plateau de fromages du Val de Loire

## BOISSONS LA CARTE

**35 € par personne**

**20 € pour les enfants de moins de 12 ans**

Horaires  
De 11H à 17H





# INFORMATIONS

## REPAS TEST

Prestation offerte pour les mariés  
à partir de 80 couverts confirmés.

## REPAS INTERVENANTS

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

**26€ par personne**

## PARTENAIRES

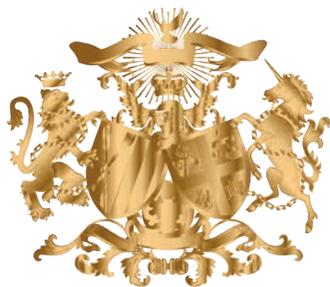
Nous vous proposons pour votre réception  
un large choix de prestataires :

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





# CONTACTEZ-NOUS



LA MAISON YOUNAN

SERVICE RÉSERVATION

+33 2 41 27 37 47  
perriere@lamaisonyounan.com



LA PERRIÈRE CHÂTEAU ET GOLF | LA MAISON YOUNAN

Route de Cantenay Épinard  
49240 Avrillé, France  
laperrierechateauandgolf.com

