

Histoire

Le Château de la Perrière est l'un des plus importants édifices construits en Maine-et-Loire au XVII^e 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 m², 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 m² de jardins et 1 chapelle. L'édifice actuel date du XVII^e siècle. Il fut édifié, sur les structures d'une ancienne demeure seigneuriale du XIII^e 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^e siècle, puis changea de patronyme tout en restant dans le giron familial, jusqu'au XX^e 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



| | | | |
|---------|--|--|---------|
| FR (50) | Quenelle de Saint Jacques sauvages françaises, mousseline de carotte du Mont-Saint-Michel à l'orange et au chorizo Ibérique Bellota..... | 14.00 € | |
| ESP | Courge potimarron rôtie, bouillon de parmesan Grana Padano et pousses d'épinards tombés..... | 12.00 € | |
| UE | FR | Croustillant de ris de veau et pieds de porc, sauce aux morilles | 14.00 € |
| | Mini potimarron aux blettes et amandes (végan) | 11.00 € | |

Poissons , plat végétarien



| | | |
|----|---|---------|
| FR | Ombre chevalier en croûte, jus à la main de bouddha accompagné de son risotto de freekeh au citron vert et choux de Bruxelles | 22.00 € |
| | Tajines de légumes d'hiver et pruneaux (végan) | 17.00 € |

Viandes



| | | |
|---------|---|---------|
| FR (37) | Poulette de Racan en ballottine contisée, demi-glace de volaille, purée de topinambour, effilochée d'endives carmine..... | 24.00 € |
| FR (49) | Filet de bœuf « rouge des prés », sauce Anjou rouge, crémeux de cerfeuil tubéreux et romanesco ... | 25.00 € |

Prix TTC, service compris

Fromages



Assiette de fromages de nos provinces 7.00€

Desserts

A commander en début de repas



Macaron à l'Angevaine aux agrumes et au cointreau 12.00€

L'Opéra au clair de Lune (*ganache chocolat, crème au beurre à la meringue suisse, café et biscuit joconde*) 12.00€

Café gourmand au gré de la saison 12.00€

Prix TTC, service compris

Menu Perrière

Entrée, Plat et Dessert 44.00 €
Supplément fromage 6,00€

Quenelle de saint Jacques sauvages Françaises, mousseline de carotte du Mont-Saint-Michel à l'orange
et chorizo Ibérique Bellota

ou

Courge potimarron rôtie, bouillon de parmesan Grana Padano et pousses d'épinards tombés

ou

Croustillant de ris de veau et pieds de porc, sauce aux morilles

ou

Mini Potimarron aux blettes et amandes (végan)



Omble chevalier en croûte, jus à la main de bouddha, risotto de freekeh au citron vert, choux de Bruxelles

ou

Poulette de Racan en ballottine contisée, demi-glace de volaille, purée de topinambour,
effilochée d'endives carmine

ou

Filet de bœuf « rouge des prés », sauce Anjou rouge, crémeux de cerfeuil tubéreux et romanesco

ou

Tajine de légumes d'hiver et pruneaux (végan)



Macaron à L'Angevaine aux agrumes et Cointreau
(comptée d'agrumes, gel de cointreau et une mousse orange)

ou

L'opéra au clair de lune
(ganache chocolat, crème au beurre à la meringue suisse, café et biscuit joconde)

ou

Café gourmand au gré de la saison

*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



Panna cotta et minestrone de fruits au coulis de
framboises

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



02.41.27.37.47



perriere@younancollection.com