



LA PERRIÈRE CHÂTEAU ET GOLF

LA MAISON YOUNAN





PRÉSENTATION

5 salons de réception

3 000 m² 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 m² avec 165 places assises.

«La Table du Roy René» :
140 m² 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.

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 16h.
300 €



A VOTRE DISPOSITION

NOS SALONS EN SUPPLÉMENT

Le salon «Anjou» (44 m²)
et **le salon «Maine»** (55 m²)
pour la préparation des mariés.
200€ par salon.

Il peut être envisagé une privatisation des petits
salons du rez-de-chaussée à votre demande.
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».
300 €



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

SANS ALCOOL

Jus de fruit, soda, eaux à discrétion

4,50 € par personne

DROIT DE BOUCHON

Pour le service de votre propre vin

5€ par bouteille

KIR

2 verres par personne

12 € par personne





NOS ACCOMPAGNEMENTS

EN EXEMPLE

Pièces cocktails

Blinis de saumon fumé et sa crème citronnée

Hommus 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: 39€ par personne

Menu Sensation: 46€ par personne



FORMULE PRESTIGE

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Menu Aragon: 47€ par personne

Menu Sensation: 60€ par personne



FORMULE PRESTIGE

Entrée

Poissson

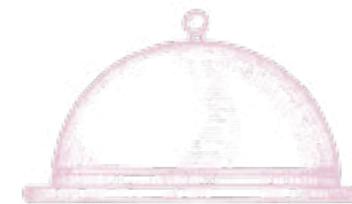
Viande

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*)

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.

VIN À LA CARTE

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

A partir de 22€ par bouteille



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



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)
Oeufs brouillés
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
Îles 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

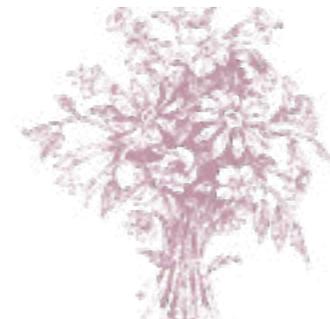
Entrée - plat - dessert
1/4 de vin et un café

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



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

