

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



Linguines de calamar façon carbonara, pancetta et Grana Padano	13.90 €
Velouté de topinambour et ses ravioles de champignons des bois	12.90 €
Cœur de ris de veau mitonné au Porto, mousseline de carotte et ses pickles	20.50 €
Dariole d'anguille de Loire et merlu, sauce crevettes grises	19.90 €

Poissons , plat végétarien



Filet de haddock poché au lait et oseille, écrasé de pomme de terre au citron confit et fèves de soja	18.50 €
Poêlée de noix de Saint-Jacques aux endives braisées à l'orange et patate douce	25.90 €
Parmentier végan d'« agata et pimprenelle », pesto aux noix de cajou	16.90 €

Viandes



Petit-salé de canard, sauce estragon, embeurrée de chou frisé et croustillant de polenta.....	20.50 €
Épaule d'agneau de 14 heures, jus corsé aux épices, crémeux de coco noir au lait de coco et céleri branche	23.90 €

Prix TTC, service compris

Fromages



Assiette de fromages de nos provinces 7.00€

Desserts

A commander en début de repas



Douceur Angevine (*Bottereaux à notre façon, gelée Cointreau, chantilly clémentine*) 9.90 €

Clafoutis aux poires rôties au miel et thym, coulis de chocolat et cardamome..... 9.90 €

Café gourmand..... 12.00 €

Entremet du Piémont, madeleine et mousse noisette, feuillantine pralinée, crémeux citron.....12.90 €

Prix TTC, service compris

Menu Perrière

Entrée, Plat et Dessert 39.50 €
Supplément fromage 5,00€

Linguines de calamar façon carbonara, pancetta et Grana Padano

ou

Velouté de topinambours et ses ravioles de champignons des bois



Filet de haddock poché au lait et oseille, écrasé de pommes de terre au citron confit et fèves de soja

ou

Parmentier végétal d'« agata et pimprenelle », pesto aux noix de cajou

ou

Petit-salé de canard, sauce estragon, embeurrée de chou frisé et croustillant de polenta



Douceur Angevine (*Bottereaux à notre façon, gelée Cointreau, chantilly clémentine*)

ou

Clafoutis aux poires rôties au miel et thym, coulis de chocolat et cardamome

Prix TTC, service compris
Menu hors boisson

Menu Madame de Sévigné

Entrée, Plat et Dessert 49.50 €
supplément fromage 5,00€

Cœur de ris de veau mitonné au Porto, mousseline de carottes et ses pickles

ou

Dariole d'anguille de Loire et merlu, sauce crevettes grises



Poêlée de noix de Saint-Jacques aux endives braisées à l'orange et patate douce

ou

Épaule d'agneau de 14 heures, jus corsé aux épices, crèmeux de coco noir au lait de coco et céleri branche



Entremet du Piémont, madeleine et mousse noisette, feuillantine pralinée, crèmeux citron

ou

Café gourmand

Prix TTC, service compris
Menu hors boisson

Menu du Jour

(Hors dimanche, soir et jour férié)

19.50€ Entrée, Plat ou Plat, Dessert

25.00€ Entrée, Plat, Dessert



Entrée du jour : 6.50€



Plat du jour : 14.50€



Dessert du jour : 6.00€

*Prix TTC, service compris
Menu hors boisson*

Menu des petites princesses et des petits princes

10,00 € Entrée et plat **ou** plat et dessert

15.00 € Entrée, plat et dessert

Brochette de tomate et mozzarella

ou

Rillettes de saumon



Hamburger

ou

Filet de poisson du jour

Garniture au choix : frites ou légumes de saison



Glace (2 boules)

ou

Mi-cuit au chocolat

Prix TTC, service compris

Menu hors boisson