

*Situé dans un parc boisé, surplombant la Loire,
le Château le Prieuré est le lieu idéal pour votre réception de mariage.
Vivez un moment inoubliable dans cet édifice chargé d'histoire,
au cœur de la Vallée des Rois.*

LES CHAMBRES

Le Château le Prieuré dispose de 20 chambres classées en 4 catégories, de la plus raffinée à la plus charmante : «Tradition», «Supérieure», «De Luxe» et «Suite», toutes situées à l'intérieur du Château.

Toutes les chambres sont décorées avec élégance et jouissent du confort moderne.

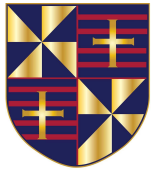
LA RESTAURATION

Notre Chef Richard Prouteau, vous propose une cuisine créative et subtile mettant à l'honneur les produits de la région, avec une carte spécialement élaborée pour votre mariage.

LES ESPACES DE RECEPTION

Le Château le Prieuré dispose d'un grand salon «Castellane» de 120 m² et de 1 salon communicant de 35m² : «Adhémar».

Le salon «Castellane» peut accueillir jusqu'à 120 personnes maximum.



LE VIN D'HONNEUR

Votre cocktail pourra être servi sur notre terrasse fleurie ou dans un de nos salons.

Apéritif «Castellane»

8 € par personne

- 1 Coupe de Saumur Brut
- 3 Canapés au soin du Chef

Apéritif «Prieuré»

14 € par personne

- 1 Coupe de Champagne Brut de Propriétaire
- 3 Canapés au soin du Chef

Apéritif - Sans Alcool

7 € par personne

- Jus de Fruits, Sodas et Eaux (plate ou gazeuse) à discrétion
- 3 Canapés au soin du Chef

Apéritif «Adhémar»

15 € par personne

- 2 Coupes de Saumur Brut
- 6 Canapés au soin du Chef

Apéritif «Napoléon»

27 € par personne

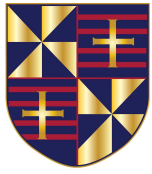
- 2 Coupes de Champagne Brut de Propriétaire
- 6 Canapés au soin du Chef

Apéritif - Sans Alcool

12 € par personne

- Jus de Fruits, Sodas et Eaux (plate ou gazeuse) à discrétion
- 6 Canapés au soin du Chef

*Les bouteilles consommées au-delà du forfait ainsi que toutes autres boissons
seront facturées selon les tarifs notés ci-dessous*



Les canapés « A la carte »

Pour vos cocktails ou vos repas, nous vous proposons une sélection de canapés (susceptibles d'être modifiés selon la saison).

Choix de minimum 20 pièces par type de canapés.

1.50 € par pièce

- Tartare de thon / crème citron-moutarde
- Sablé fenouil-aneth / saumon fumé
- Croustillant langoustine / menthe-tapenade
- Nuggets volaille, sauce cocktail
- Croque-Monsieur, Comté-Jambon à l'os
- Burguer foie gras, chutney pomme
- Bâgel saumon fumé / concombre
- Tomate mi-confite, chips d'aubergine
- Acras de poisson, sauce tartare
- Brochette mozza-chorizo-olives
- Tartelette carotte-canard fumé-passion
- Carpaccio de poisson mariné herbes / citron vert

Ateliers animés par notre Chef et son équipe

9 € par personne et par atelier

- Terrine de foie gras tranchée sur toast
50 gr par personne
- Saumon fumé sur pain de seigle
50 gr par personne
- 2 brochettes de volaille et 2 brochettes de poisson par personne
Ou 4 brochettes de volaille ou de poisson par personne
- Huîtres en coquille prêtes à déguster
4 par personne



LES BOISSONS

En fonction du forfait boissons et du menu retenu, notre Maître d'Hôtel vous proposera un accord mets et vins.

Les bouteilles consommées au delà du forfait ainsi que toutes autres boissons seront facturées selon les tarifs affichés sur notre carte.

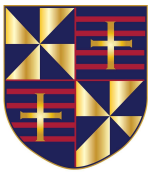
Formules « A la bouteille ouverte »

Formules alcoolisées à la bouteille ouverte :

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| ○ Saumur Brut | 30 € la bouteille 75 cl. |
| ○ Champagne Brut de Propriétaire | 50 € la bouteille 75 cl. |
| ○ Whisky Glenfidisch | 55 € la bouteille 70 cl. |
| ○ Gin Gordon's | 55 € la bouteille 70 cl. |
| ○ Vodka Smirnoff | 34 € la bouteille 70 cl. |
| ○ Bières | 5 € la bouteille 33 cl. |

Formules non alcoolisées à la bouteille ouverte :

- | | |
|--|-------------------------|
| ○ Eaux (plate ou gazeuse) | 7 € la bouteille 75 cl. |
| ○ Jus de Fruits, Ice Tea, Orangina, Limonade | 3 € / 25 cl |
| ○ Schweppes, Coca-Cola, Badoit | 3 € / 33 cl |



Forfait Boissons « 2 verres »

8 € par personne

- 2 verres de vin régional (2 appellations différentes)
- ½ bouteille d'eau (plate ou gazeuse) 75 cl.
- 1 Café /Thé

Forfait Boissons « 3 verres »

11 € par personne

- 3 verres de vin régional (2 appellations différentes)
- ½ bouteille d'eau (plate ou gazeuse) 75 cl.
- 1 Café/Thé

Forfait Boissons « 4 verres »

13 € par personne

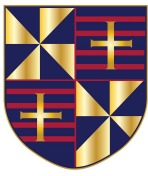
- 4 verres de vin régional (3 appellations différentes)
- ½ bouteille d'eau (plate ou gazeuse) 75 cl.
- 1 Café/Thé

Droit de Bouchon – Sur Champagne uniquement

30 € par bouteille ouverte 75 cl

(uniquement pour le dessert et soirée dansante)

Nous n'autorisons pas l'apport de vos propres bouteilles de vins et crémants.



EXEMPLES DE MENUS MARIAGE

PRINTEMPS-ETE

(01 Avril – 30 Septembre)

MENU 3 PLATS

(Entrée – Plat – Dessert)

45 € par personne, hors boissons

ENTREE

Pressé de foie grascéleri, chorizo Ibérico, poire au vin épicié
Vapeur de langoustines d'Ecosse, fruits et légumes rafraîchies aux perles de Yuzu
Crèmeux de chair de tourteaux croustillant sarrazin, granny-smith, curry et radis

PLAT

Dos de maigre glacé au sirop de tomate épicié girolles, courgettes, olives et citron
Épaule de veau confite aux épices fenouil, carottes crémeuses, courgettes, poire/romarin
Volaille fermière biologique sauce albuféra, crèmeux de céleri, pruneau-figue

GATEAU DES MARIES

Le «Rouge-Baiser»

litchi, Pamplemousse, framboise

Sultanas Pistaché

ananas, amandes, crumble noisette

Le Croquembouche – 4 choux par personne

(supplément de 5 € par personne)

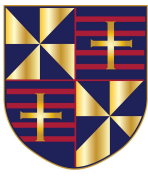
(2 parfums au choix : Chocolat, Vanille, Grand Marnier, Kirsch)

Servi à partir de 20 convives

Présentation en une seule pièce ou sur présentoir puis découpe en salle

Sujets de mariés, feux scintillants et/ou plaque sur demande

Petits fours et mignardises



MENU 4 PLATS

(Entrée – Plat – Fromage – Dessert)

60 € par personne, hors boissons

Amuse-bouche du Chef

ENTREE

Le demi-homard rafraîchit *gaspacho coco/concombre, légumes croquants*
Ballotine de volaille farcie au foie gras *salade de haricots verts, crème estragon*

PLAT

Blanc de Turbot glacé au jus d'orange carottes-curry-citron vert
Grosse Lotte marinée aux graines de fenouil émulsion de soupe de roche
Filet de Boeuf façon Rossini sauce poivrade, jeux de céleri et noisette

FROMAGE

Découverte des fromages de France
Melon confit (été)
Poire au vin épicé (hiver)

GATEAU DES MARIES

Entremets délice au chocolat noir
citron, praliné, gelée de framboise
Entre Passionné-Mangue
confit de fraise

Le Croquembouche – 4 choux par personne

(supplément de 5 € par personne)

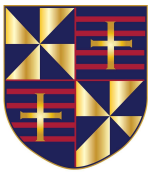
(2 parfums au choix : Chocolat, Vanille, Grand Marnier, Kirsch)

Servi à partir de 20 convives

Présentation en une seule pièce ou sur présentoir puis découpe en salle

Sujets de mariés, feux scintillants et/ou plaque sur demande

Petits fours et mignardises



LE MENU «EMPEREUR»

De 11 à 15 ans

Afin de t'initier à la gastronomie, nous te proposons de choisir ton repas,
en demi-portion.

LE MENU «PETIT PRINCE»

Pour les enfants de moins de 10 ans

Choix de menu identique pour l'ensemble des enfants.

Menu à 20 €

Entrée - Plat - Dessert + 1 boisson non alcoolisée

Assiette de crudités

ou

Assiette de charcuterie

Jambon blanc

ou

Blanc de volaille

ou

Filet de poisson du jour

Garniture : Pâtes fraîches ou frites

Glace (2 boules)

ou

Pâtisserie du jour



LA SOIREE DANSANTE

Formules « à la bouteille ouverte »

Formules alcoolisées à la bouteille ouverte :

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| ○ Saumur Brut | 30 € la bouteille 75 cl. |
| ○ Champagne Brut de Propriétaire | 50 € la bouteille 75 cl. |
| ○ Whisky Glenfidisch | 55 € la bouteille 70 cl. |
| ○ Gin Gordon's | 55 € la bouteille 70 cl. |
| ○ Vodka Smirnoff | 34 € la bouteille 70 cl. |
| ○ Bières | 5 € la bouteille 33 cl. |

Formules non alcoolisées à la bouteille ouverte :

- | | |
|--|-------------------------|
| ○ Eaux (plate ou gazeuse) | 7 € la bouteille 75 cl. |
| ○ Jus de Fruits, Ice Tea, Orangina, Limonade | 3 € / 25 cl |
| ○ Schweppes, Coca-Cola, Badoit | 3 € / 33 cl |

En guise d'accompagnement...

Nos « buffets de soirée » composés de :

- Assortiment de fruits frais de saison
- Assortiment de bonbons (fraise tagada, carambar, etc...)
- Assortiment de mignardises (cookies, financiers, sablés, chocolats)

150 €/buffet pour 50 personnes

175 €/buffet pour 75 personnes

225 €/buffet pour 100 personnes



FRAIS POUR SERVICE DE NUIT

A partir de 2 heures du matin, un supplément de 40 € par heure et par employé sera facturé pour le service.

En général, il convient de prévoir 1 employé par heure pour 15 personnes.

Limite horaire : 4 heures du matin

REPAS ANIMATEUR/ARTISTE

Pour le repas des prestataires, nous vous proposons notre formule « Assiette à toute heure » à 27 € par personne, boissons comprises.

Cette formule comprend une assiette composée de saumon fumé, viande froide, charcuterie, crudités, fromages, salade de fruits de saison, accompagné d'une boisson de leur choix (un verre de vin ou autre boisson).

Le repas sera servi dans une salle au choix de l'hôtelier.

HEBERGEMENT

Si vous souhaitez une animation musicale ou dansante, la privatisation totale de l'établissement (soit des 20 chambres) est requise.

Ces 20 chambres, réparties en 4 catégories (« Tradition », « Supérieure », « Deluxe », « Suite ») et seulement accessibles par un escalier, sont toutes situées au dessus et en dessous de notre salle de réception.

Les chambres sont disponibles à partir de 16 heures le jour du mariage et doivent être libérées au plus tard à 12 heures le lendemain.

Réservation des 20 chambres (soit la privatisation totale) :

De Octobre à Avril (Basse Saison) 2 500 €

De Mai à Septembre (Haute Saison) 3 300 €

Taxe de séjour (gratuit pour enfants de - de 12 ans) 1.74 € par personne

Lit supplémentaire (gratuit pour enfants de - de 12 ans) 40 € par personne

Accueil animal 20 € par animal

Lit bébé et chaise bébé gracieusement mis à disposition (dans la limite des stocks disponibles).



SE RETROUVER LE LENDEMAIN...

Le lendemain des noces, retrouvez-vous en famille ou entre amis et profitez des lieux, pour un petit déjeuner ou un brunch convivial avant le départ de vos invités.

Le petit déjeuner est servi exceptionnellement jusqu'à 11 heures du matin.

Petit-déjeuner Américain (servi sous forme de buffet)

Petit-déjeuner sucré et salé, composé de boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, pain, fruits frais, céréales, yaourts, beurre, confitures, etc...et de charcuteries, fromages, oeufs et bacon.

23 € par personne

Gratuit pour les enfants de - de 12 ans

En remplacement du petit-déjeuner traditionnel, nous vous proposons également une formule « Brunch » de 10h00 à 14h00 :

Brunch froid & chaud, avec un plat chaud – Boissons Comprises

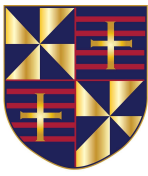
Assortiment de viennoiseries, pain, fruits frais, céréales, yaourts, beurre, confitures, pâtisseries, fruits secs, charcuteries, fromages, œufs, bacon, salades, viandes, poissons froids et un plat chaud au choix du Chef.

Boissons Comprises : 2 verres de vin du Val de Loire, Café, Thé, Lait, Jus de fruits, Eaux.

45 € par personne

20 € par enfant de moins de 12 ans

Gratuit pour les enfants de - de 6 ans



REPAS TEST

Une fois le mariage confirmé au Château Le Prieuré, vous avez la possibilité de réaliser un repas test, servi au restaurant, selon un choix fixé à l'avance et en accord avec les parties concernées.

Il sera limité à 2 entrées, 2 plats, 2 fromages et 2 desserts.

Cette prestation est offerte pour 2 couverts.

Elle est payante pour le reste des convives selon le tarif en vigueur.

Valable à partir de 50 couverts confirmés, du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Sur réservation uniquement.

UN EVENEMENT SUR MESURE...

Nous pouvons vous fournir la liste de prestataires extérieurs qui travaillent en collaboration avec le Château depuis de nombreuses années.

N'hésitez pas à nous la demander.

- Fleuriste
- Musicien - DJ
- Photographe
- Magicien
- Massage
- Coiffeur
- Baby-sitter
- Feu d'artifice
- Décoration Florale
- Animations

RESERVATION & GARANTIE

Votre réservation est définitive après signature du contrat accompagné des conditions générales de ventes, retour du bon pour accord et versement d'acomptes.

La facturation sera basée sur le nombre de convives confirmé 3 jours ouvrables avant la manifestation, comme stipulé dans les conditions générales de ventes.

Votre contact privilégié :

Dominique PINEAU

☎ 02.41.67.90.14

prieure@younancollection.com