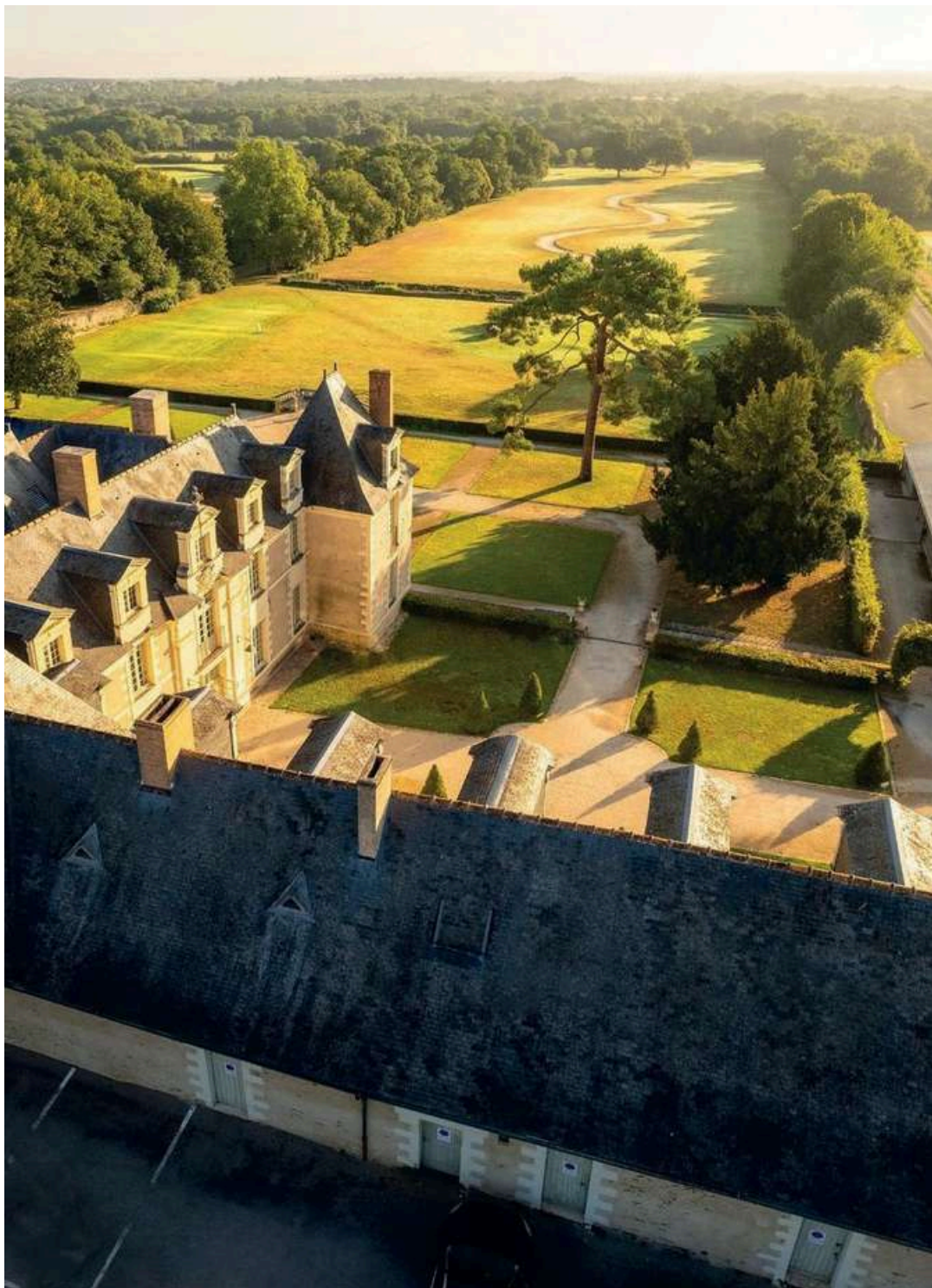




LA PERRIÈRE CHÂTEAU ET GOLF

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 156 places assises.

«La Table du Roy René» :
140 m² avec 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 jusqu'à
18h ou 19h selon saison.

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.

Décoration à retirer le dimanche entre 16h et 19h.

De Janvier à Avril et de Octobre à Décembre :

4 200€

De Mai à Septembre :

4 900€

EN OPTION

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

350 €

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

Salon Maine disponible pour le retour de mariage

100€ en supplément



À VOTRE DISPOSITION

NOS SALONS EN SUPPLÉMENT

Le salon «Anjou» (44 m²)
et/ou **le salon «Provence»** (40 m²)
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€

PRESTATION PREMIUM

Pour vos témoins et vos proches
(tarifs sur demande) :

Atelier Champagne-fraise
Atelier Cigare-Cognac El Septimo
Atelier Caviar-Vodka El Septimo

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.



VOTRE VIN D'HONNEUR

MOJITO

Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe et Perrier

8,50 € le cocktail
14 € deux verres

SOUPE ANGEVINE

Sucre de canne, cointreau, jus de citron
Crémant de Loire

7,50 € le cocktail
12 € deux verres

COUPE DE LA PERRIÈRE

Sirop de violette, Cointreau
Crémant de Loire

7,50 € le cocktail
12 € deux verres

SANS ALCOOL

Jus de fruit, soda, eaux à discrétion
4,50 € par personne

Option Fontaine eaux infusées
supplément à partir de 6 € par litre



CRÉMANT DE LOIRE

Bouteille à partir de 25 €

DROIT DE BOUCHON

Pour le service de votre propre vin
**8€ par bouteille ouverte pour les vins
et pétillants type Crémant de Loire**

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





NOS ACCOMPAGNEMENTS

PIÈCES COCKTAILS

En exemple

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



ATELIERS

Au choix : 3 ateliers maximum

3 pièces par personne

Découpe de jambon cru
6 € par personne

Découpe "Le saumon fumé"
servi avec un shot de Vodka El Septimo
9 € par personne

Atelier Plancha du Pêcheur
7 € par personne

Atelier d'huîtres
et son verre de Muscadet
7,50 € par personne

Assortiment de foie gras maison
8,50 € par personne

Atelier plancha du boucher
(porc, boeuf, veau, canard, poulet)
8 € par personne

Atelier Tapas
7,50 € par personne

Atelier Végétarien
6,50€ par personne



FORMULE ÉLÉGANCE

Plat

Fromage

Dessert

Menu Aragon: 44€ par personne

Menu Sensation: 49€ par personne

FORMULE PRESTIGE

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Menu Aragon : 50€ par personne

Menu Sensation : 62€ par personne

FORMULE SIGNATURE

Entrée

Poisson

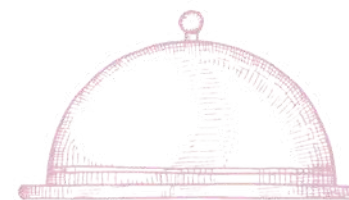
Viande

Fromage

Dessert

Menu Aragon: 67€ par personne

Menu Sensation: 80€ par personne



MENU ENFANT

3-12 ans

Entrée

Plat

Dessert

17 € 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

ENTRÉES

Gravad Lax de saumon Écossais « label rouge » à la betterave et vodka sur blinis vert maison, crème à l'aneth
ou
Carpaccio de filet de boeuf VBF « Rouge des prés » à l'italienne, roquette, parmesan, basilic et huile de truffe
ou
Cuit et cru de légumes et fruits de saison, daïkon cress (végan)

POISSONS

Filet de sandre au beurre blanc et ses mini légumes de saison
ou
Papillote de bar au muscadet, tagliatelle de courgettes colorées

VIANDES

Poitrine de volaille « du Maine » farcie à l'Angevine, sauce Anjou rouge, champignons de couche Saumurois
ou
Carré de porcelet laqué, oignon de Roscoff farci (bacon, épinard, cheddar), gnocchi de patate douce
ou
Vol-au-vent végétarien de tofu fumé, champignon eringii et volaille veggie (végan)

FROMAGES

Fromage de notre région (Saint Maure de Touraine, curé Nantais, galet de Loire, camembert de Touraine, tomme d'Anjou)
ou
Crottin de chèvre frais rôti sur mesclun

DESSERTS

Croquembouche tradition (*supplément 3,50 €/pers.*)
ou
Gâteau au choix
ou
Trilogie de douceurs
ou
Buffet de desserts (*supplément 8 €/pers*)



MENU SENSATION

ENTRÉES

Ceviche de saint Jacques au lait de coco et citron vert, pickles d'oignon rouge et patate douce
ou
Magret de canard fumé sur pain d'épices maison, chutney de figue et raisin, glace au foie gras
ou
Raviole de betterave farcie au caviar d'aubergine, miso blanc et gingembre (végan)

POISSONS

Darne de turbot rôtie au romarin, fondue de fenouil et carotte fane
ou
Filet de Saint Pierre en croûte de sarrasin, compotée de tomates cerises et salicornes

VIANDES

Filet mignon de veau, crème de morille, soufflé de carotte et bouchons de pomme de terre
ou
Filet de canette, sauce orange, gratin dauphinois à la fête et aux légumes verts de saison
ou
Risotto de frégola sarda à la truffe et pecorino (végan)

FROMAGES

Plateau de fromage affinés
ou
Saint Marcelin rôti au miel et poivre de Sichuan

DESSERTS

Croquembouche Tradition (*Supplément de 2€ par personne*)
ou
Gâteau au choix
ou
Trilogie de douceurs
ou
Buffet de desserts (*supplément 6€/ 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

8€ par bouteille ouverte de 75cl de vin et pétillant

type Crémant de Loire

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 14 € par bouteille



VOS FROMAGES & DESSERTS

LE BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de plusieurs douceurs
à choisir parmi notre sélection.

**Supplément de 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, comme par exemple :

Le Petit Génois caramélisé aux poires
Le sablé breton aux pommes façon Tatin
La tarte au citron meringué

Inclus dans le prix du menu.



Possibilité de faire appel à un prestataire pour la pièce montée, dans la liste de nos partenaires référencés.
L'établissement décline toute responsabilité si le client fait appel à un prestataire non référencé.

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

Optez pour un dessert plus traditionnel !
3 choux par personne

**3,50 € 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. Quelques exemples :

Le Carré Cointreau
Le Black and White
Le Fraisier





VOTRE SOIRÉE DANSANTE

RAFRAÎCHISSEMENTS

1 fût de 30 litres de bière

200€ par fût

Tireuse fournie exclusivement par nos soins

FORFAIT SANS ALCOOL

Jus de fruits, sodas et eaux à discrétion

4,50 € par personne

NOS SPIRITUEUX

(Tarif par bouteille)

Cointreau et Menthe Pastille 70cl.....	40 €
Gin Gibson's London Dry Gin 70cl.....	40 €
Vodka El Septimo 70cl.....	50 €
Whisky Aberlour 10 ans.....	70 €
Rhum Trois Rivières.....	50 €

A GRIGNOTER

Pyramide de macarons

1,80€ pièce

Brioche maison accompagnée de confiture

5 € pièce

Corbeille de fruits

2,30€ par personne



BRUNCH DE LA PERRIÈRE

CÔTÉ SUCRÉ

Assortiment de viennoiseries
Salade de fruits de saison
Moelleux au chocolat
Corbeille de fruits de saison
Fromage blanc et ses confitures
Pancakes

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 (option pièce montée
de fromages en supplément)

BOISSONS CHAUDES & FROIDES

Café, thé, infusion, jus de fruits, lait, chocolat inclus.
Eaux et vins à la carte.

29 € par personne
16,5 € pour les enfants de moins de 12 ans

Horaires
De 11H à 15H30





INFORMATIONS

REPAS TEST

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

REPAS INTERVENANTS

Plateau repas froid
Entrée - plat - dessert - 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

