

Le Château à l'Anglaise













Sommaire



**NOTRE PROPOSITION...
S'ADAPTE A VOS DÉSIRS**

UNE EXPÉRIENCE D'ÉMOTIONS INOUBLIABLES

UNE GASTRONOMIE À LA CARTE

ZOOM SUR LE JOUR J

**UNE FORMULE CRÉÉE À LA MESURE DE VOS
ENVIES**

**DES PROFESSIONNELS QUI VOUS
ACCOMPAGNENT**

VOS OPTIONS

DES PARTENAIRES

VOTRE ÉVÉNEMENT PRIVÉ SUR MESURE





Une Expérience d'Emotions Inoubliables



Nature et Sérénité

A l'abri des regards, le château à l'Anglaise, son Parc à l'anglaise de 18 ha, ses lacs, ruisseau, platane centenaire dégagent un romantisme idéal pour célébrer votre mariage en pleine nature



Authenticité et Confort

L'espace Réception est équipé d'un grand chapiteau de 180m2, bordé d'une terrasse dans une cour et un patio éclairés réunissant de très belles pièces d'époque.

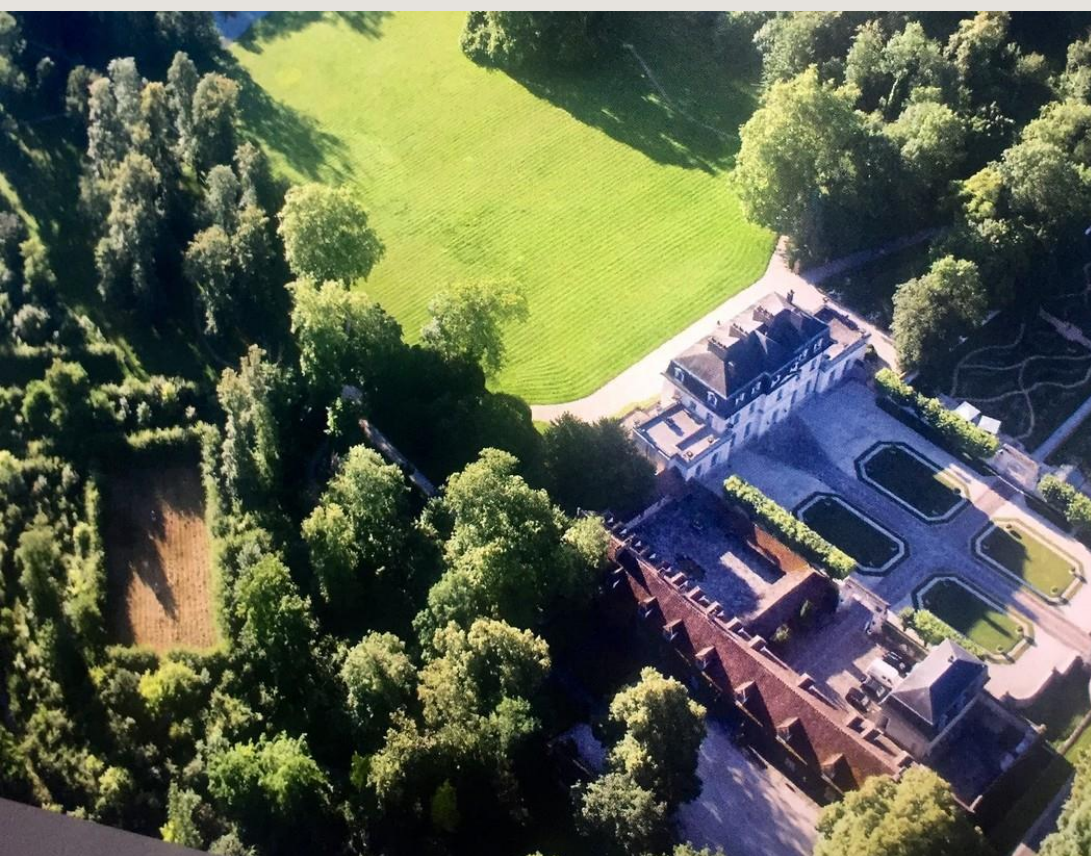
Luxe et Intimité



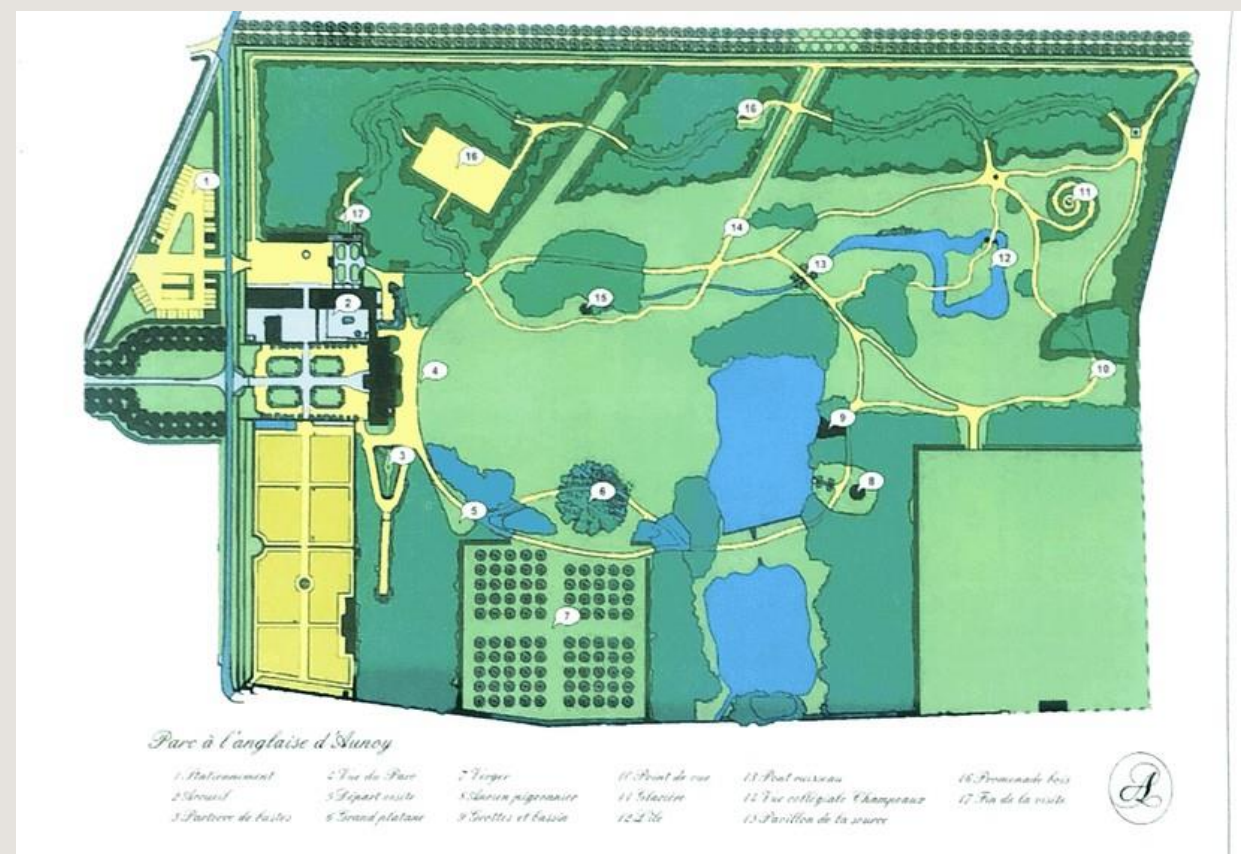
Les mariés, leurs familles, et leurs proches peuvent résider dans le Château dans un décor unique associant pièces anciennes et œuvres contemporaines

Nature et Sérénité

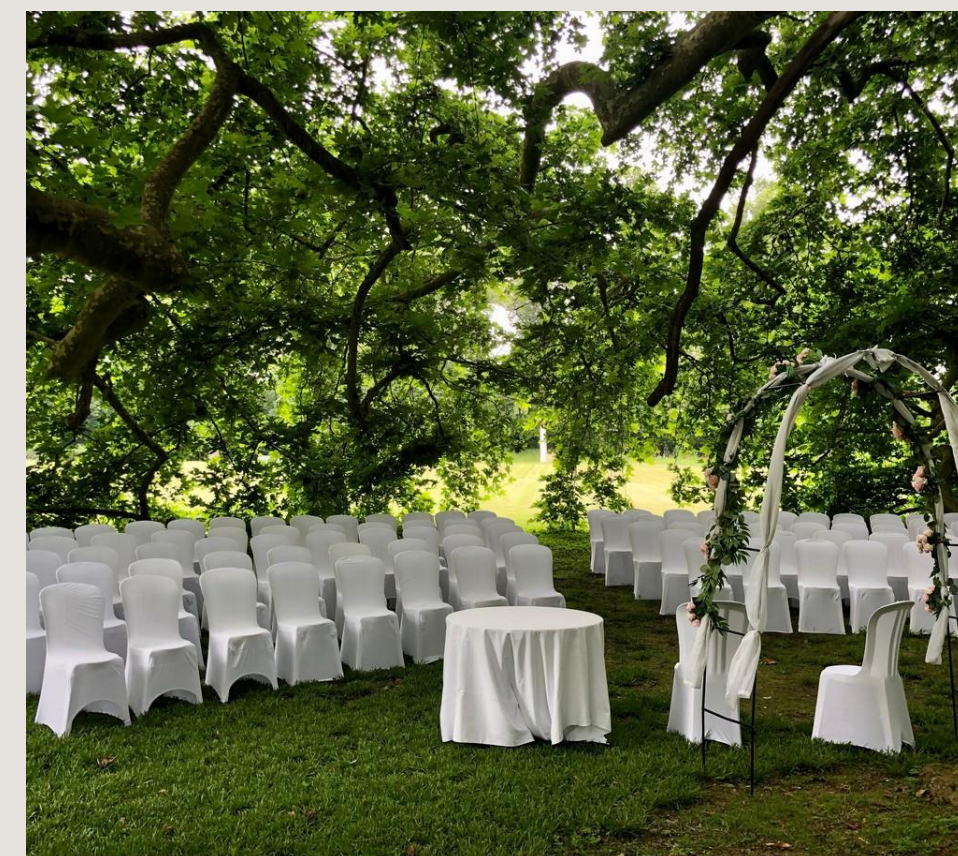
LE PARC ROMANTIQUE ISMH EST PRIVATISE POUR VOUS
PLUSIEURS SITES, AMBIANCES, DECOUVERTES...
UN VOYAGE HORS DU TEMPS ET DU QUOTIDIEN



Vue aérienne du Parc clos



Plan du Parc pour vos invités

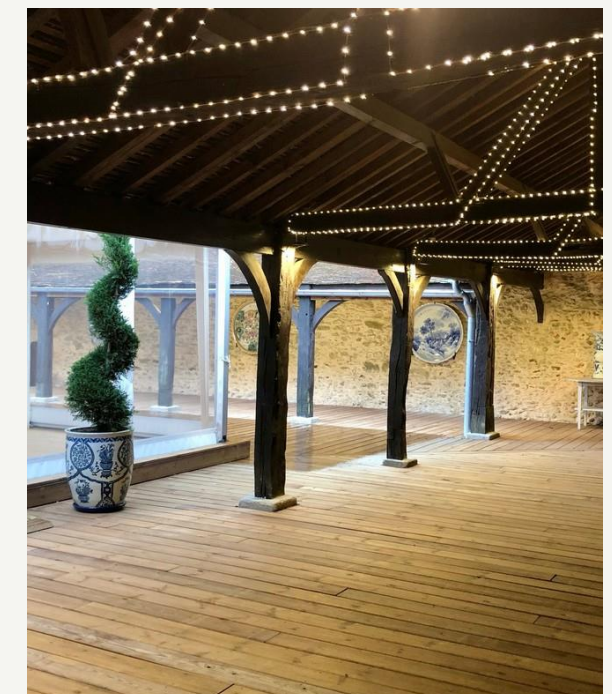
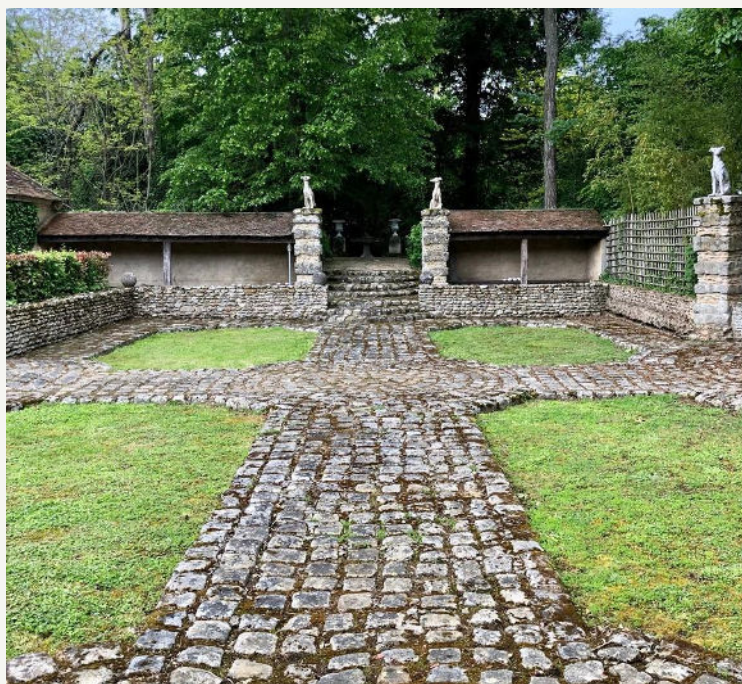


Cérémonie sous le Platane

Authenticité et Confort



**ENTRE COUR D'HONNEUR, PIECES D'EPOQUE, TERRASSE ET CHAPITEAU ...
L'ESPACE RECEPTION REUNIT VOS INVITES DANS UNE AMBIANCE DE
CHATEAU LOUIS XV AVEC UN AMENAGEMENT ELEGANT ET CHALEUREUX**



Entrée: Cour d'Honneur, Salle des Lanternes Salle des Boiseries, Chapiteau, Patio, Terrasse

Luxe et Intimité

SOYEZ L'HÔTE UNIQUE D'UN
OU PLUSIEURS JOURS DANS
CE CHÂTEAU PRIVÉ POUR
VIVRE UNE EXPÉRIENCE
UNIQUE



Grands Salons

Les Résidents sont accueillis dans les Grands Salons avant d'être installés dans leurs Chambres



La Suite Nuptiale

Une somptueuse Chambre donnant sur le Parc avec coin salon, dressing, salle de bains Palace, et terrasse

Les Suites Invités

Quatre magnifiques Suites de grand luxe, chacune décorée avec raffinement et un style particulier, composées de 6 Chambres donnant sur le Parc accueillent 12 personnes



Une Gastronomie à la Carte



Le Cocktail



Des Créations et Saveurs empreintes de Tradition et revisitées avec Modernité :

Les Menus Plaisirs

Une Assiette Gourmande associant le plaisir des yeux et des papilles

De la Table au Service

De notre Chef en passant par l'équipe de Maîtres d'Hôtels et de serveurs , notre équipe dévouée de professionnels est à votre service.

Le Cocktail

VOS INVITÉS APPRÉCIERONT NOS PIÈCES COCKTAIL INNOVANTES ASSOCIANT LE PLAISIR DES YEUX ET DES PAPILLES, LE CROUSTILLANT ET LE MOELLEUX, SUR UNE PALETTE DE SAVEURS ET DE COULEURS.



NOS CRÉATIONS : 9 PIÈCES DÉGUSTATION

Des Inspirations d'Aujourd'hui

- Tataki de Thon
- Sphère Foie Gras Fraise
- Bulle Chèvre Abricot
- Tartelette d'Asperges, Saumon & Fromage
- Tartelette Légumes Frais
- Brochette de Gambas aux Saveurs Asiatiques
- Pic'up de Saint Jacques
- Pincé de Magret Canard Croquant
- Mini Bun's Pesto au Saumon Fumé

Votre animation Culinaire



L'ATELIER DU CHEF

Votre Choix Entre :

- Mini Burger au Foie Gras Poêlés
- Dégustation de Saumon Mariné Sauvage
- Gaufres Croustillantes au Raifort, Saumon Fumé, Tartare d'Algues
- Jambon de Parme à la Découpe et son Chutney de Figs
- Réalisation de Makis devant les convives
- Burrata Fumée au Bois de Hêtre devant vos Convives
- Bar à Smoothies
- Risotto Réalisé Devant vos Convives
- Plancha Océane : Gambas & St Jacques Snackées à la Plancha

A NE PAS MANQUER ... NOTRE DERNIÈRE CREATION

- Saumon Glacé à l'Azote Liquide & Crème à l'Aneth (+6€/Personne)



- Trou Normand Inversé à l'Azote Liquide (+6€/Personne)

Les Menus Plaisirs

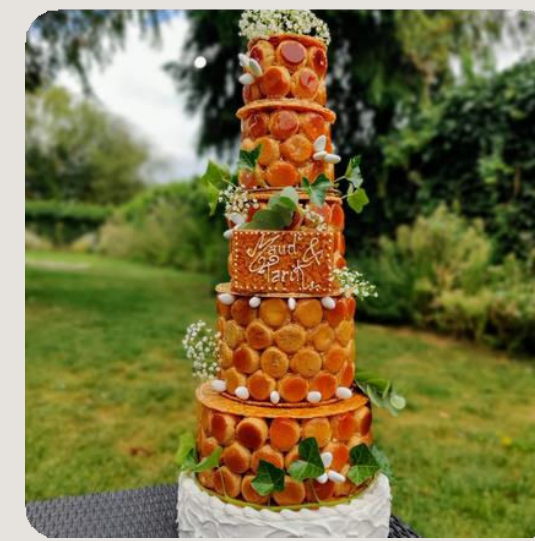
ENTREES



PLATS



DESSERTS



PERSONNALISATION DE NOS CRÉATIONS SELON VOS DESIRS

*DU COCKTAIL AU DESSERT, TOUTES NOS FABRICATIONS SONT FAITES MAISON
NOTRE EQUIPE EST JEUNE, PASSSIONNEE, INNOVANTE*

Les Entrées



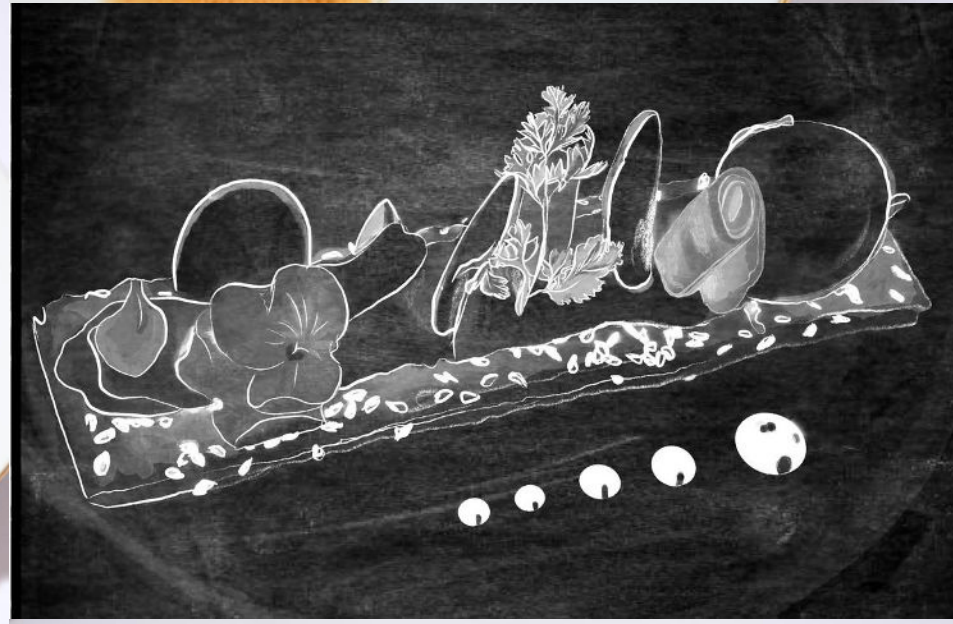
UN EXTRAIT DE LA CARTE



Salade de Queues de Gambas Persillées, Avocat & Agrumes



Salade Landaise



Risotto Végétarien



Finger de Foie Gras



Brochette de St Jacques & Poireaux Glacés

Filets de Caille & Mousseline de Petits Pois

Rouleau de Brousse de Chèvre & Saumon

- *Sur Demande, Possibilité d'une Prestation Entièrement Halal avec une Certification agréée*

Les Plats



UN EXTRAIT DE LA CARTE

Ballotine de Volaille aux Épices Douces, Polenta Crémeuse, Romanesco & Girolles

Médailillon de Veau, Crémeux de Patates Douces & Asperges

Filet de Dorade, Yuzu, Riz Safrané, Piperade de Poivrons & Légumes Glacés

Parmentier d'Effiloché de Canard

Jarret de Veau, Mini Légumes Croquants, Ecrasé de Charlotte à l'Olive Taggiasche





Les Desserts →

DU BUFFET A L'ASSIETTE

Pièce Montée en Choux ou en Macarons

& Buffet de Dessert :

- Cascade d'Entremets
- Palette du Pâtissier
- Dessert à l'Assiette
- Wedding Cake ou Naked Cake (supplement 6€ ht/personne)

Ou Dessert à l'Assiette

Mille-Feuille à la Rose, Framboise & Vanille



De la Table au Service

DE L'ART DE BIEN VOUS RECEVOIR

C'EST DANS LE RESPECT DE LA TRADITION D'UNE
TABLE ÉLÉGANTE QUE NOTRE EQUIPE DE
PROFESSIONNELS ENCADRE VOTRE RECEPTION
DE NOTRE CHEF EN PASSANT PAR L'EQUIPE DE
MAITRES D'HOTELS ET DE SERVEURS NOUS VEILLONS
AU BON DEROULEMENT



Nappe unie en coton blanc
Chaise Napoléon III
Housse Blanche



Maître d'Hôtel à votre
Service



Couverts modèle
Louis XV
Assiettes à filet d'or

Zoom sur le Jour J

**NOTRE EXEMPLE DE PLANNING
A MODIFIER SELON VOS ENVIES**

**Accueil à la Grille du Château par le Propriétaire du
Domaine ou son Représentant**

Accompagnement pour le Parking

Boisson Soft rafraîchissante offerte aux Mariés

Accueil des Invités : Buffet boissons soft rafraîchissantes

Cérémonie sur le site choisi

**Ballade dans le Parc et deuxième Buffet boissons soft
rafraîchissantes**

Séance de photos

Cocktail sur le site choisi, Animation culinaire

Lancer de Bouquet

**Invitation au Dîner, Découverte de l'Espace Réception Dîner
et Animations**

Lancement de la Pièce Montée sur Site choisi

Soirée Dansante

Open Bar jusqu'à 4 heures du matin



Une Formule créée à la mesure de vos envies →

**NOTRE EQUIPE A CONCU POUR VOUS CETTE FORMULE À PARTIR DE 80 INVITÉS
AU PRIX DE 175 € TTC PAR CONVIVE COMPRENANT**

- Au moins deux rendez-vous au Château en amont de votre réception pour organiser et Personnaliser votre Programme du Jour J
- Un Conseil attentif pour la réalisation de votre planning
- La réalisation du Plan des Tables pour le repas de Mariage
- Une demie -Journée pour la Mise en place du décor de votre Événement
- L'accueil de Bienvenue des Mariés et des invités par Boissons soft
- Cocktail de 9 pièces et l'Animation Culinaire
- Dîner : Entrée, Plat, Dessert
- Pièce-montée
- Boissons non alcoolisées à volonté et aucun droit de bouchon demandé
- Service Maître d'Hôtel jusqu' à la fin de la réception
- Horaires : de 18 heures à 4 heures du matin

Des Professionnels qui vous Accompagnent



VOS INTERLOCUTEURS

Deux principaux interlocuteurs seront à votre écoute tout au long de la préparation de votre Événement :

Le Propriétaire du Château ou son Représentant, le Responsable de la Restauration, du Planning.

Ils faciliteront et coordonneront au mieux les interventions sur place des autres prestataires et veilleront à faire de votre Événement un moment d'exception.



Vos Options



Résider au Château



Le Château à l'Anglaise vous permet de partager une expérience intime unique à vivre et à partager avec vos proches avant, pendant et après le Jour J



Organiser Votre Cérémonie

Le Parc à l'anglaise avec sa disposition d'origine, ses arbres centenaires dégage un romantisme idéal pour la Cérémonie de Mariage



Vous Régaler et Prolonger J+1

Notre Chef prend en compte vos particularités et s'adapte à vos envies. N'hésitez pas à nous consulter pour réaliser vos rêves culinaires.

Résider au Château

Le Château à l'Anglaise vous propose un hébergement raffiné et de grande qualité pour 14 personnes au maximum disponible de 14 heures à 13 heures le lendemain.

La formule qu'il a pensée pour vous comprend :

- L'accueil par le Châtelain ou son Représentant dans les Grands Salons
- L'Installation des Mariés dans la Suite Nuptiale et sa Terrasse
- L'Installation des Proches dans les 6 Suites, Chambres.
- La Séance Photos dans les Grands Salons



La Cérémonie

À partir de 16 heures

- Choix de l'Emplacement avec les Mariés
- Mise en Place du mobilier le Jour J
- Accueil de vos Invités
- Rafraîchissement au plateau de Boissons Soft
- Fourniture de Chaises de Cérémonie

Tarif : 11 €TTC/personne



Vous Régaler et Prolonger J+1 →

LE MENU DES ENFANTS

Entrée, Plat, Dessert & Boissons Non
Alcoolisées

Tarif : 26,50 €TTC/Enfant



LE MENU DES PRESTATAIRES

Entrée, Plat, Dessert

Tarif : 16,50 €TTC/Personne



POUR LES PLUS GOURMANDS...

Le Candy Bar: 120,00 € TTC

- 8 Bonbonnières & Friandises, Pots à Bonbons individuels, Affichage, Supports

L'Encas du Soir : 8,00 € TTC/ Personne

- 2 Pièces Salées au choix (Samossas Bœuf, Mini Burger, Mini Hot Dog, Wrap saumon, Navette Volaille & Curry etc..)
- 2 Pièces Sucrées au Choix (Mini Crêpes, Fontaine a Chocolat avec Brochettes de Fruits et Guimauves (Minimum 50 Personne), Gaufres, Corbeilles de fruits de saison coupés, barbe à papa)

Vous Régaler et Prolonger J+1 →

LE TROU NORMAND

- Sorbet Pomme Verte & Calvados
- Sorbet Rose & Champagne
- Sorbet Pamplemousse & Soho Litchi
- Sorbet Melon & Champagne
- Sorbet Citron Vert & Limoncello
- Sorbet Pomme & Jus de Pomme Artisanal Pétillant

Tarif : 3.50€ TTC/personne

Nouveauté: Le Trou Normand Inversé à l'Azote Liquide

- Sorbet Calvados & Jus de Pommes

Tarif : 6.00€ TTC/personne



LES BOISSONS ALCOOLISEES



- Soupe Champenoise, Vins Blanc & Vins Rouge : 8,90€ TTC /Convive
- Soupe Champenoise : 3,30€ TTC /Convive
- Champagne : 12,90€ TTC /Convive
- Tireuse à Bière, Fûts de Bière & Verres : 4,45€ TTC /Convive

Vous Régaler et Prolonger J+1 →

JOUR J +1 : Le Brunch

• À partir de 11 hrs jusqu'à 17 hrs. • Espace Réception, Parc • Art de la Table • Personnel de Service

Tarif : 75 €TTC/convive

- Mini Viennoiseries en Assortiment
- Boissons chaudes et Boissons non alcoolisées

• Plateaux « Rustique » : Jambon de Pays, Rosette, Saucisson de Paris, Rillons, Rillettes, Cornichons, Beurre Doux

• Plateaux de la « Baltique » : Chiffonnade de Saumon Gravelax & Saumon Fumé, Maquereaux au poivre,

• Plateaux « du Jardinier » : Bâtonnets de Légumes (Carottes, radis, sommités de choux fleur, tomates cerises, etc.) & Terrine de fromage de chèvre et tomates confites au basilic et Sauces

• Plateaux de Viandes Froides : Suprême de Volaille à l'Estragon, Gigolette de Poulet au Beurre Demi-Sel

• Salades Composées (200gr Par Personne) : 3 au choix :

- Salades des Iles (Avocats, Mangues, Crevettes, Sauce Cocktail)
- Salade Florida (Avocat, Pamplemousse, Crevettes, Sauce Cocktail)
- Salade Grecque (Tomates, Concombres, Fêta, Oignons, Vinaigrette)
- Salade Italienne (Tomates, Mozzarella, Basilic, Huile d'Olive, Vinaigrette)
- Salade Riz au Thon (Riz, Tomates, Thon, Œuf, Mayonnaise)
- Salade Taboulé
- Salade du Terroir (Frisée, Fêta, Noix, Viandes des Grisons, Raisin)
- Salade Baltique (Penne Provençale au Pesto & Saumon)
- Salade Landaise (Frisée, Gésiers, Pignon, Tomates Confites, Magret de Canard Fumé)

• Buffet de Fromages AOC, Salade & Pains

• Dessert : Tartes Aux Fruits



Des Partenaires



Le Château à l'Anglaise a sélectionné pour vous des Partenaires sensibilisés par l'âme et le charme de notre lieu, liés profondément à notre expérience dans l'événementiel

Traiteur d'expérience innovant et créatif

Décorateur floral ou fleuriste

DJ, Orchestre

Photographe, Vidéo

Hébergements à proximité

Animateurs pour enfants

Transport en Mini Van





Votre Événement Privé Sur Mesure

Un Lieu Féérique pour faire de vos Événements un Moment Unique au Château à l'Anglaise avec son Parc à l'Anglaise de 18 hectares



Mariage, Bar Mitzva, Bad Mitzva, Coupe de Cheveux, Anniversaires

Venez Découvrir le Premier Parc à l'Anglaise conçu en France d'une superficie de 18 hectares. Vous pourrez Célébrer en toute intimité votre Cérémonie Religieuse dans différents Décors du Parc selon vos Envies (sous un Platane Centenaire, près de l'étang, devant le Château...)

Capacité : jusqu'à 200 personnes

Hébergement : Vivez une Expérience inoubliable avec vos proches en logeant dans les Suites du Château et Profitez des Salons Prestigieux où cohabitent œuvres d'art anciennes et contemporaines.

Nos Suites peuvent accueillir jusqu'à 14 personnes.

Le Château à l'Anglaise a Sélectionné des Traiteurs Cashers de Qualité.

