



# Votre mariage au **Château** de Périgny



© regardinterieur.com

**CHÂTEAU**  **PÉRIGNY**

RESTAURANT • HÔTEL ★ ★ ★

[www.chateau-perigny.com](http://www.chateau-perigny.com)



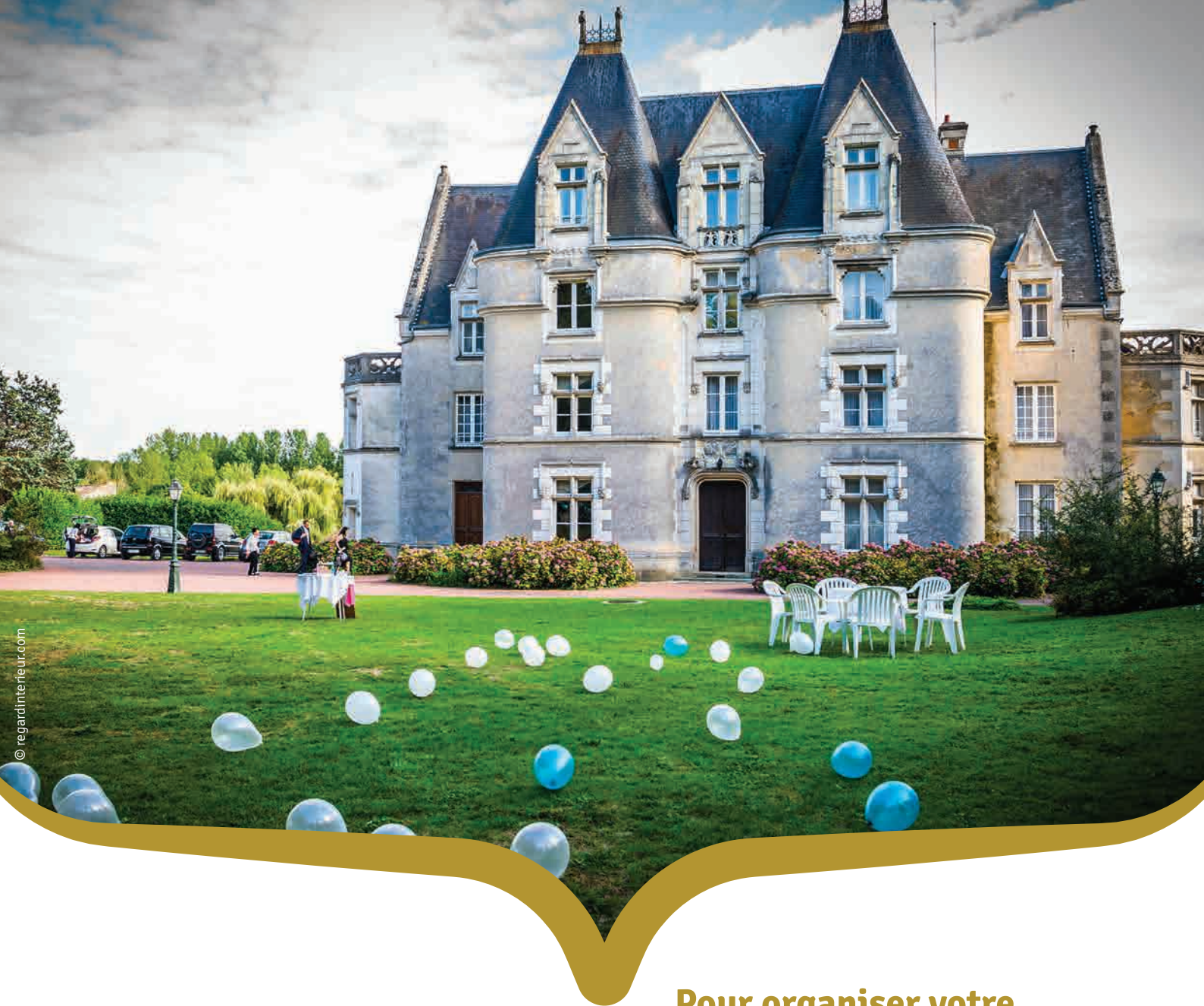
# CHÂTEAU PÉRIGNY

RESTAURANT • HÔTEL ★ ★ ★

Magnifique propriété de 35 hectares, le Château de Périgny est le lieu idéal pour célébrer le plus beau jour de votre vie.

Situé au cœur du Poitou-Charentes, ce somptueux château du XVIème siècle, chargé d'histoire, vous accueille dans un cadre exceptionnel de verdure et d'arbres centenaires.

Venez vivre une expérience unique, pleine de romantisme, pour un moment inoubliable.



© regardinterieur.com

# “ Je dis **Oui** au **Château** de Périgny ”

## **Pour organiser votre mariage,**

le Château de Périgny vous propose ses espaces modulables de 10 à 300 personnes. La possibilité d'organiser une cérémonie dans le parc ou en intérieur selon la météo.

Imaginez un vin d'honneur avec pour décor le Château du XIXème siècle, le patio fleuri ou bien au bord de la piscine.

Nos salles adaptées au nombre de convives seront appréciées pour leur authenticité : pierres apparentes, poutres, cheminées, boiseries.

La piscine est idéale pour un brunch en extérieur, le lendemain de votre mariage.

Pour vos convives, notre hôtel de charme propose 43 Chambres pour 1 à 5 personnes.

Le Château de Périgny vous offre votre nuit de noces.

# “ Vin d’Honneur à la carte ”



## Forfait Vin d’Honneur & Apéritif à la carte

(Apéritif commun à l’ensemble des convives & servi à discrétion)

- > Champagne « Maison »..... 22.00 € / pers
- > Cocktail Périgny ..... 16.00 € / pers  
(Gin, Jus d’Orange, d’Ananas et de Fraise)
- > Vouvray & sa Crème de Cassis..... 16.00 € / pers
- > Votre Pétillant..... 14.00 € / pers

### Comprenant

- Jus de Fruits, Coca Cola et Eaux Minérales (Plates et Gazeuses)
- 5 Toasts par personne
- Fruits Secs

### Options possibles

- > Toasts Supplémentaires..... 1.70 € / Pièce
- > Pain Surprise..... 55.00 € / Pain  
50 pièces
- > Animation Plancha..... Forfait de 100 €  
Brochette de Cabillaud Mariné à la Citronnelle et Huile d’Olive Vierge,  
Brochette de Saumon à la Badiane, Brochette de Volaille à la Provençale,  
Brochette de Bœuf au Cumin & Poivrons, + 1.20€/pièce
- > Animation Saumon Fumé..... Forfait de 100 €  
Servi avec Citron, Crème de Raifort ou à l’Aneth, Blinis & Pain Grillé. + 90 €/Bande
- > Animation Jambon de Pays..... Forfait de 100 €  
Servi avec beurre, Pain et Condiments. + 240 €/ Jambon
- > Animation Foie Gras de Canard..... Forfait de 100 €  
Servi avec Chutney & Pains Grillés. + 90 €/Bloc
- > Animation Crêpes..... Forfait de 160 €  
Nutella, sucre & confitures
- > Fontaine à Chocolat..... Forfait de 100 €  
+ 24 €/Kg de Fruit ou Guimauve



# Vin d'Honneur Gourmand tout compris

## Forfait Vin d'Honneur & Apéritif tout compris

(Apéritif commun à l'ensemble des convives & servi à discrétion)

Nombre de convives	Votre Pétillant	Notre Vouvray	Cocktail Périgny	Votre Champagne
de 60 à 89	30€	32€	32€	38€
de 90 à 129	27€	29€	29€	35€
de 130 à 179	25€	27€	27€	33€

### Comprenant

#### > Animation Plancha

Brochette de Cabillaud Mariné à la Citronnelle et Huile d'Olive Vierge, Brochette de Saumon à la Badiane, Brochette de Volaille à la Provençale, Brochette de Bœuf au Cumin & Poivrons,

#### > Animation Saumon

Découpe de Saumon Fumé par nos soins servi avec du Citron, Crème à l'Aneth, Blinis & Pain Grillé

#### > Animation Foie Gras

Découpe de Foie Gras servi avec du Chutney et du Pain Grillé

#### > Buffet d'Huîtres

Accompagnées de Pain, Beurre & Vinaigre d'Echalotes

#### > Animation Crêpes

Avec Nutella, Sucre & Confitures

#### > Assortiments de Toasts salés servis au Plateau

#### > Boissons non alcoolisées

Jus de Fruits, Coca Cola et Eaux Minérales (Plates et Gazeuses)

#### > Soit 15 pièces / personne

#### > Au-delà de 180 convives, devis sur mesure

#### > Pour une même prestation, sur une base de 12 pièces par personne, il faut déduire 3€ / personne.



“  
Vous souhaitez  
profiter du parc  
du château  
un peu plus  
longtemps dans  
la soirée ?  
”

C'est possible en optant pour un **Vin d'Honneur Gourmand**, pour ensuite continuer en salle de réception avec la mise en bouche, le plat, le fromage et le dessert.





## “ Les menus ”

Notre chef et sa brigade vous feront découvrir une **cuisine gastronomique** raffinée mariant harmonieusement **produits régionaux et épices du monde**.

Parce qu'il s'agit de **VOTRE mariage** et que vous êtes maîtres de vos envies, votre menu est adaptable. Nous pourrions travailler ensemble sur l'élaboration d'un **menu sur mesure** à la hauteur de vos attentes et de votre budget.



# Menus

## Menu à 39€


- > Mise en bouche
- > Entrée
- > Plat
- > Fromage
- > Dessert

## Menu à 30€

- > Mise en bouche
- > Plat
- > Fromage
- > Dessert

## MISE EN BOUCHE

## ENTRÉE

- > Pressé de Légumes Confits au Chèvre Frais, Coulis de Tomates & Poivre de Timut 
- > Saumon Mariné à l'Aneth, Tartare de Betterave au Raifort, Toast de Pain de Mie à l'Encre de Seiche
- > Poêlée d'Escargots Petits Gris Façon Paysanne, Crème d'Ail Confit
- > Tarte Fine de Rouget Barbet Façon Escabèche, Comptée d'Oignon Rouge aux Anchois, Vierge aux Agrumes
- > Rilette de Crabe, Pomme & Coriandre Fraîche, Ecume d'Avocats **(+ 3€/pers)**
- > Croustillant de Gambas Forestier, Coulis de Tête à la Livêche **(+ 3€/pers)**
- > Foie Gras de Canard à la Fève de Tonka, Chutney du Moment, Meringue Parfum Carotte **(+ 4€/pers)**
- > Comme une Tourte de Ris de Veau & Noix de Pécan, Salade d'Oxalys **(+5 €/pers)**





## PLAT

- > Pavé de Saumon, Fine Ratatouille aux Agrumes, Beurre d'Orange Sanguine
- > Dos de Cabillaud ½ Sel en Croute de Chorizo, Clafoutis au Fenouil, Huile Vierge
- > Suprême de Pintade, Pomme de Terre Boulangère, Crème de Morille
- > Comme un Saltimbocca de Veau à la Sauge, Poêlée Maraîchère, Jus Court au Madère
- > Risotto Végétarien, Tuile Grana Padano 
- > Filet de Carrelet Farci aux Langoustines, Simple Fondue de Poireau & Tomate Confite, Beurre Façon Grenobloise **(+ 3€/pers)**
- > Filet de Canette, Mousseline de Patate Douce, Jus Corsé au Poivre de Timut **(+ 3€/pers)**
- > Pièce de Boeuf Cuit à Basse Température, Tian de Légumes, Jus de Madère **(+ 5€/pers)**
- > Pavé de Sandre, Poêlée à la Thai, Emulsion à la Citronnelle **(+ 5€/pers)**

## FROMAGE

- > Assiette de Fromages Affinés, Salade & Pain aux Noix
- > Comme un Nougat de Chèvre, Simple Roquette
- > Brie de Meaux aux Abricots, Mâche à l'Huile de Truffe



## DESSERT

1

### Assiette du Château

Présentation d'un gâteau avec des scintillants  
L'assiette composée de 2 parts de Gâteaux

2

### La Grande Assiette du Château

avec pièce montée traditionnelle  
L'assiette composée de 2 parts de Gâteaux et **Chou(x) ou Macaron(s)**

#### Les gâteaux

(Parfums : nous consulter)

- > Délice Chocolat (Praliné, Noir ou Blanc)
- > Dame Blanche (Chocolat Blanc & Fruits Rouges)
- > Fraisier\*
- > Framboisier\*
- > Entremet Pommes
- > Entremet Fruits Exotiques

#### Supplément

« La Grande assiette du Château »

- > 1 Chou  
**+ 2,50€ / pers**
- > 2 Choux  
**+ 4,50€ / pers**
- > 1 Macaron  
**+ 1,80€ / pers**
- > 2 Macarons  
**+ 3,50€ / pers**

3

### Buffet des Mariés

- > Fraisier\*
  - > Délice Chocolat (Praliné, Noir ou Blanc)
  - > Gaspacho de Melon\*
  - > Pana Cotta aux Fruits Rouges
  - > Pièce Montée en Macarons
  - > Fontaine à Chocolat Fruits Frais & Guimauve
- Supplément 6,00€ / pers**

“

# Menus Enfant



## MENU 20€

> enfant de 7 à 12 ans

### ENTRÉE

- > Wrap de Jambon de Pays & Kiri
- > Assiette de Saumon Fumé & Concombre
- > Jambon Blanc, Œuf Mimosa & Crudités

### PLAT

- > Nuggets de Cabillaud
  - > Suprême de Volaille
  - > Burger du Chef
- Garnitures :**  
Pâtes Fraîches ou Frites & Légumes  
de Saison

### DESSERT

- > Assiette du Château
- > Eaux minérales (plates ou gazeuses)  
comprises

## MENU 15€

> enfant de 3 à 7 ans

- > Plat & Dessert
- > Eaux minérales  
(plates ou gazeuses) comprises



© regardinterieur.com

# Forfaits Vins

## Forfait 20,00€

- > Vins communs à l'ensemble des convives et servis à discrétion jusqu'au café
- > Forfait à 15€ si pas d'entrée dans le menu\*

### Comprend

Eaux Minérales (Plates et Gazeuses),  
Café et Mignardises

## VIN BLANC

- > Château de Périgny  
Haut Poitou AOC
- > Domaine de Tariquet  
Côtes de Gascogne IGP
- > Baudry-Dutour – Sauvignon  
Val de Loire IGP
- > Château Vieux L'Estage  
Appellation Entre Deux Mers Contrôlée

## VIN ROUGE

- > Chinon - Michel Laurent  
Appellation Chinon Contrôlée
- > Brouilly – André Vonnier  
Appellation Brouilly Contrôlée
- > Château Les Peyroulets  
Appellation Bergerac Contrôlée 
- > Croix de Lagorce  
Appellation Moulis en Médoc Contrôlée

### SUPPLÉMENTS POSSIBLES

- > Vouvray  
16.00 € / Btle

- > Champagne « Maison »  
28.00 € / Btle
- > Fût de Leffe  
(6 litres) 58.00 € / Fût

## Forfait 25,00€

- > Vins communs à l'ensemble des convives et servis à discrétion jusqu'au café
- > Forfait à 20€ si pas d'entrée dans le menu\*


### Comprend

Eaux Minérales (Plates et Gazeuses),  
Café et Mignardises

## VIN BLANC

- > Les Croix Blanches  
Appellation Graves Contrôlée
- > Alsace Gewurztraminer - Henri Weber  
Appellation Gewurztraminer Contrôlée
- > Cuvée des Perruches  
Appellation Vouvray Contrôlée
- > Vignerons des Terres Secrètes  
Appellation Saint Véran Contrôlée

## VIN ROUGE

- > Côte du Rhône – M. Chapoutier  
Appellation Côte du Rhône Contrôlée
- > Domaine de la Cabernelle  
Appellation Bourgueil Contrôlée 
- > Château Béjac Romelys – Cru Artisan  
Appellation Médoc Contrôlée
- > Fleur La Chapelle  
Appellation St Emilion Contrôlée

- > Trou Normand ou  
Granité de Champagne  
4.00 € / Pers.

- > Droit de Bouchon  
Pétillant (Btle de 75 Cl)  
9.00 € / Btle

# Forfaits Brunch

**Brunch**  
**29,00€ / pers.**

> à partir de 15 personnes

- > Café, Thé, Chocolat, Jus de fruits (Orange & Pomme)
- > Pain, Mini viennoiseries, Beurre, confitures, Miel
- > Assortiment de Salades Composées
- > Panier de Charcuterie (Jambon Blanc, Jambon Sec, Rosette, Chorizo, Terrine, )
- > Œufs Brouillés, Saucisses & Lard
- > Plateau de Fromages
- > Salade de Fruits Frais, Mousse au Chocolat, Riz au Lait & Pastèque (selon saison)

**Brunch**  
**36,00€ / pers.**

> à partir de 15 personnes

- > Café, Thé, Chocolat, Jus de fruits (Orange & Pomme)
- > Pain, Mini viennoiseries, Beurre, Confitures, Miel
- > Assortiment de Salades Composées
- > Panier de Charcuterie (Jambon Blanc, Jambon Sec, Rosette, Chorizo, Terrine, )
- > Œufs Brouillés, Saucisses & Lard
- > Poissons : Saumon Fumé par nos Soins
- > Viandes : Carré de Porc, Rôti de Bœuf
- > Plateau de fromages
- > Salade de Fruits Frais, Mousse au Chocolat, Riz au Lait & Pastèque (selon saison)





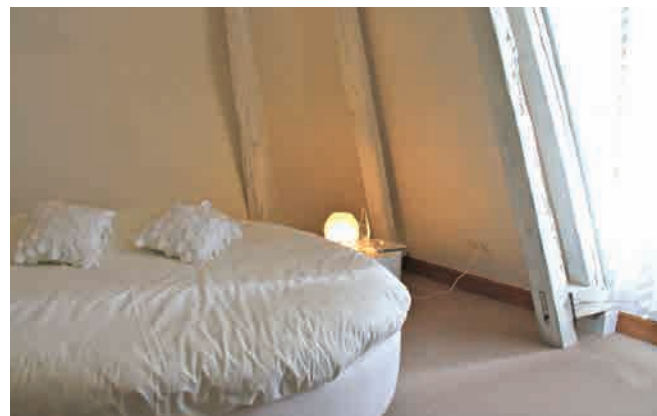
## “ Prestations Hôtelières ”

Pour prolonger votre expérience et vous permettre de profiter encore un peu plus de notre Château, de son parc et de la piscine, nous vous proposons des hébergements, pour vous et vos convives dans notre hôtel de charme. Nous disposons de 43 Chambres pour 1 à 5 personnes. Pour les mariés, le Château de Périgny offre la nuit de noces.



### OFFRE HÉBERGEMENT

- > Chambre des mariés..... **Offerte\***
- > Chambre des invités ..... **80,00€**  
(pour 2 personnes hors petit-déjeuner)
- > Personne supplémentaire ..... **10,00€ / pers.**



\* Soumis à conditions



# CHÂTEAU PÉRIGNY

RESTAURANT • HÔTEL ★ ★ ★

c'est aussi...



Hôtellerie



Restaurant  
gastronomique



Anniversaire



Séminaire  
conférence



Événement



Garden party



Baptême



Événement  
religieux

## Ils nous ont fait confiance...

Merci pour votre confiance lors de notre mariage. Nous avons passé un super week-end pour ce merveilleux jour. Grâce à vous, nous garderons un souvenir indélébile.

MERCI  
**Anthony et Amandine**

Un grand merci pour votre aide. Nous sommes ravis d'avoir pu célébrer notre mariage dans le cadre magique et romantique du Château de Périgny. Nous en garderons de magnifiques souvenirs.

**Alexandrine et Hugues**



# CHÂTEAU PÉRIGNY

RESTAURANT · HÔTEL ★ ★ ★

**40, rue des Coteaux  
86190 VOUILLÉ**

05 49 51 80 43  
info@chateau-perigny.com



Votre mariage  
**au Château  
de Périgny**

[www.chateau-perigny.com](http://www.chateau-perigny.com)