



Objet : Documentation mariage 2018

Le Perréon, Septembre 2017

Mademoiselle, Monsieur,

Suite à votre demande, nous avons le plaisir de vous faire parvenir une documentation concernant notre hôtel-restaurant.

Nous vous invitons vivement à nous rendre visite (sur rendez-vous) afin que nous puissions vous présenter notre établissement qui possède un cadre idéal pour les mariages et anniversaires.

Nous mettons à votre disposition et en exclusivité pour votre cérémonie et vos invités :

- Le cuvage en pierre de 320m², modulable et climatisé pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes avec piste de danse (ou 300 pers sans piste de danse ou piste à part).*
- Une salle à manger modulable et climatisée pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes avec piste de danse, jusqu'à 200 personnes pour une cérémonie, ou 230 personnes pour le cocktail*
- Une deuxième salle à manger de 35 personnes pour les enfants*
- Des salons pour faire dormir les plus petits*
- Le parc d'un 1 hectare pour les photos, quatre grands parkings*
- Trois terrasses jusqu'à 400 personnes dont une couverte, pour les apéritifs, vins d'honneurs et les repas du dimanche*
- La cave voutée pour les apéritifs, vins d'honneurs et les repas du dimanche en intérieur*
- Un salon billard pour prolonger la fête après la soirée dansante*
- 10 chambres pour la nuit du samedi pour 26 personnes (et tarif spécial pour la veille et le dimanche soir), plus de 30 chambres complémentaires à moins de 5 km.*

le tout dans un Château de la fin du XVIIIème siècle entièrement rénové.

Au cours de votre visite, nous allons aborder tous les détails de notre organisation pour un service "clés en main" et nous pourrons vous remettre et vous commenter notre dossier mariage qui comprend :

- Nos formules d'apéritifs*
- Nos menus et buffets à partir de 35 Euros (dont vous trouverez quatre exemples parmi une douzaine)*
- Nos formules pour le lendemain*

- Nos options boissons à volonté comprenant vins blancs et rouges, Champagne, eaux minérales et café

A l'issu de notre rendez-vous, nous pourrons prendre en compte vos besoins précis afin de pouvoir vous établir un devis personnalisé et sur mesure pour votre réception.

Il faut compter de 75 à 135 € par personne pour une prestation complète (cocktail, repas, dessert, boissons et champagne à volonté) sachant que pour la basse saison à partir du 1^{er} octobre, vous bénéficiez d'une remise supplémentaire de 10 % sur la partie prestation du dossier.

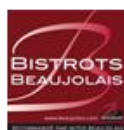
Le coût pour réserver votre mariage au château des Loges le samedi soir est indiqué dans le document joint dans le deuxième mail avec les visuel.

Dernier point important, il faut en moyenne un délai de six à quinze mois pour la réservation.

Par avance nous vous remercions de l'intérêt que vous porterez à ce courrier. Dans le souci de répondre au mieux à vos exigences, nous restons à votre écoute pour tout autre renseignement.

Dans l'espoir de vous recevoir bientôt dans notre établissement, nous vous prions de croire, Mademoiselle, Monsieur, en nos sentiments dévoués.

Franck LAGARDE





Réception de mariage

- *La mise en bouche de saison du chef*
- *Croustillant de saumon frais à l'oseille sauce Safranée OU - Cocon chaud au Homard à la crème de Persil*
- *Aloyau rôti découpe en salle sauce aux cèpes et Fine Champagne OU - Magret de canard flambé Calvados sauce aux cèpes et aux airelles*
- *Chiffonnade de légumes, Pavé royal et Tomates grappes à l'huile d'olives*
- *Gourmandises des pâturages : Chèvre frais, Fourme d'Ambert et Saint Marcellin affiné accompagné de son pain de seigle aux raisins et noix et de sa verdure à l'huile vierge*
- *La pièce montée des mariés ou l'entremet à étages*



Réception de mariage

- *La mise en bouche de saison du chef*
- *Salade de queues d'écrevisses et fond d'artichaut, foie gras de canard sur un lit de jeunes pousses de salades au vinaigre de Xérès*
- *Duo de bœuf et de carré d'agneau au romarin, jus léger*
- *Chiffonnade de légumes, Pavé royal et Tomates grappes à l'huile d'olives*
- *Gourmandises des pâturages : Chèvre frais, Fourme d'Ambert et Saint Marcellin affiné accompagné de son pain de seigle aux raisins et noix et de sa verdure à l'huile vierge*
- *La pièce montée des mariés ou l'entremet à étages*





Réception de mariage

- *Valse de saumon frais fumé et mariné maison, pain grillé et toast brioché*
- *Duo de filet de rouget et de loup au beurre blanc et sa tapenade*
- *Sorbet poire Williamine et sa tombée d'eau de vie*
- *Filet de bœuf en croûte sauce au jus de truffe découpé en salle OU - Cuisseau de veau rôti, flambé et découpé en salle*
- *Chiffonnade de légumes, Pavé royal et Tomates grappes à l'huile d'olives*
- *Gourmandises des pâturages : Chèvre frais, Fourme d'Ambert et Saint Marcellin affiné accompagné de son pain de seigle aux raisins et noix et de sa verdure à l'huile vierge*
- *La pièce montée des mariés ou l'entremet à étages*



Réception de mariage

- *Duo de foie gras terrine maison et brochette de noix de coquille Saint Jacques*
- *Parmentier de homard sur feuille d'épinard et beurre moussant*
- *Sorbet Abricotine et rhum blanc*
- *Carré de veau piqué à la truffe flambé et découpe en salle*
- *Chiffonnade de légumes, Pavé royal et Tomates grappes à l'huile d'olives*
- *Gourmandises des pâturages : Chèvre frais, Fourme d'Ambert et Saint Marcellin affiné accompagné de son pain de seigle aux raisins et noix et de sa verdure à l'huile vierge*
- *La pièce montée des mariés ou l'entremet à étages*