

Château du Clos de la Ribaudière

Restaurant - Hôtel



Le Clos
d'un jour

Mariage au Clos de la Ribaudière

Saison 2 : Juillet à Décembre

Osez vos envies !

C'est parce que vous voulez le meilleur que vous nous avez consultés et nous vous en remercions.

Passez les portes du château et recevez vos invités dans l'une des plus belles demeures du département. Ici, tout est fait pour rendre votre réception unique.

Des prestations sur mesures, une atmosphère et un décor somptueux, le Clos de la Ribaudière vous propose des prestations adaptées de 10 à 250 convives.

Vous trouverez en détails nos propositions pour :

- Votre vin d'honneur dans le parc ou sur la terrasse.
- Votre apéritif cocktail.
- Votre diner.
- La formule Parc en Fête.
- Les forfaits boissons.
- L'Open bar.
- Les Plus du Clos...

En espérant vous recevoir bientôt pour l'élaboration de votre projet, toute l'équipe se joint à moi pour confirmer l'assurance de notre entier dévouement.

E. LORTHOLARY



LE SITE

Le château du Clos de la Ribaudière est composé de nombreuses salles dédiées aux réceptions sur une surface totale de 400 m² ; elles ont été entièrement restaurées en juin 2011 et janvier 2014.

Pour les réceptions de plus de 100 personnes, nous vous dédions l'ensemble de cet espace pour le plus grand confort de vos hôtes.

Une salle pour les enfants sera aménagée, la danse et le cocktail pourront être proposés à différents endroits, en fonction du nombre de convives.



CONTACTEZ-NOUS

LE VIN D'HONNEUR

En fonction de l'heure à laquelle il est organisé, nous vous proposons différentes formules ; d'une prestation « tout sucré » à une prestation « apéritive » composée de canapés froids, bouchées chaudes, d'ateliers culinaires et de canapés sucrés.

Laissez-vous séduire par les propositions de notre Chef et profitez...

Formule Pourpre, douceurs sucrées

Notre prestation inclut :

Boissons servies à discrétion : Kir Méthode Champenoise, Jus de fruits et Eaux minérales plate et gazeuse,

Accompagnés de spécialités régionales : Broyé du Poitou, Macaron et Tourteau fromager et du nombre de votre choix de mignardises sucrées.

Prix TTC avec 3 pièces par personne : 12.00 €

Supplément Champagne (en remplacement du pétillant) : 4.00 €

La pièce supplémentaire : 1.20 €

Formule Turquoise, cocktail apéritif

Notre prestation inclut :

Boissons servies à discrétion : Kir Méthode Champenoise ou Punch Planteur, Jus de fruit et Eaux minérales plate et gazeuse,

Accompagnés d'Olives vertes et noires, Feuilletages, Panier de légumes croquants et du nombre de votre choix de canapés.

Prix TTC avec 3 pièces par personne : 14.00 €

Supplément Champagne (en remplacement du pétillant) : 4.00 €

La pièce supplémentaire : 1.20 €



Pour compléter votre Cocktail apéritif nous vous proposons les **Ateliers Gourmands**, dans le parc. Ces scènes gourmandes animeront le parc et raviront vos invités.

Nous vous proposons :

Les Planchas : Bœuf, Magret, Volaille marinée aux agrumes, Saumon, Thon, Gambas.

Les Découpes : Saumon ou lieu mariné ou fumé, Jambon Serrano, Bloc de Foie Gras.

Chacun de ces Ateliers est accompagné de pains spéciaux.

Détail des canapés :

Froids : Crème brûlée au foie gras, Guacamole et Gressini, Foie gras sur pain d'épices aux figues, Faisselle de chèvre, Gaspacho, Tartare de bœuf ou saumon, Escabèche de rouget ou maquereau, Bavarois de crustacés, Roulé de thon au sésame et courgette, Brouillade d'œufs, Perle de chèvre, Tomate cocktail mozzarella...

Chauds : Tartelette de légumes, Nems, Accras de morue, Croque Chorizo, Mini quiche au saumon fumé, Crevette en chemise de légume, Chou béchamel et magret d'oie fumé, Crémée de champignons aux noisettes, Pruneau au bacon, Volaille rôtie au miel, Aiguillette de canard aux herbes...

Mignardises : Fruit au chocolat, Tartelette aux fruits, Tartelette choco-banane, Petits chocolats avec mousse fruitée, Cannelés, Soupe de fraises, Financiers vanille ou pistache, Moelleux chocolat, Profiteroles nougat, Guimauves et Macarons, Baba au rhum...

Le temps du Vin d'honneur

C'est le nombre de pièces proposées à votre Vin d'honneur qui en détermine la durée :

- De 45 minutes à 1h00, comptez environ 6 pièces par personne
- De 1h00 à 1h30, prévoyez environ 10 pièces par personne
- Pour 2h00 et plus, n'hésitez pas à prévoir 12 pièces par personne.
- Au-delà, votre Vin d'honneur peut remplir deux fonctions, celle propre au Vin d'honneur et celle de l'Apéritif.

CONTACTEZ-NOUS

Tarifs Vin d'Honneur

Vin d'honneur	3 pièces	6 pièces	10 pièces	12 pièces
Formule Pourpre Kir Méthode Champenoise	12.00 €	15.60 €	20.40 €	22.80 €
Formule Pourpre Champagne	16.00 €	19.60 €	24.40 €	26.80 €
Formule Turquoise Kir Méthode Champenoise	14.00 €	17.60 €	22.40 €	24.80 €
Formule Turquoise Champagne	18.00 €	21.60 €	26.40 €	28.80 €
Plancha Bœuf, Magret ou Volaille	5.00 €	9.00 €		
Plancha Saumon, Thon, Gambas	7.00 €	13.00 €		
Découpe Saumon ou Lieu	4.00 €	7.00 €		
Découpe Serrano ou Foie gras	5.00 €	9.00 €		

LES MENUS

Le chef Cédric Ravaud et son équipe ont concoctés pour vous deux belles saisons de menu.

La mise en avant de la production locale nous a permis de sélectionner des produits très haut de gamme, pour une prestation dont le palais des plus grands gourmets se souviendra !

Laissez-vous tenter par notre cuisine et naviguez au gré de vos envies...

Des prestations sur mesure

L'intégralité de nos propositions est adaptable, vous pouvez donc changer à loisir leurs compositions ; nous réajusterons le prix de votre menu en fonction de vos souhaits.

Dans cet esprit pourquoi ne pas proposer à vos invités de profiter du Parc du Château jusque tard dans la soirée lors d'un cocktail fourni et de continuer en salle de réception par une mise en bouche, un plat et un dessert judicieusement sélectionnés.

*Ce sera notre nouvelle proposition de prestation appelée « **Parc en Fête** ».*

Jade - 42.00 €

Mise en bouche

~

*Marbrure de saumon fumé et sandre en gelée de langoustines,
caviar d'aubergine, croquant de pavot.*

Ou

Cocktail de tomate, concombre et gambas à la coriandre, douceur de féta.

Ou

Confit de joue de bœuf au vin du Haut Poitou, mousseline de carotte à l'huile de Tolède.

~

*Sucette de cabillaud aux moules de Bouchot,
risotto et salade croquante de pois gourmands.*

Ou

*Tournedos de magret de canard au foie gras de Mr. Brilloux, pêches rôties,
mousseline d'amandine, jus de myrtilles.*

Ou

Panier de dorade Royale aux petits légumes de saison.

~

Plateau ou assiette de fromages.

Ou

Bonbons de chèvre du Poitou au beurre de cidre.

~

*Fantaisie nuptiale : dessert présenté à choisir dans la liste jointe puis servi à l'assiette
accompagné d'une boule de glace ou sorbet.*

Ou

Le duo des mariés : deux choix de desserts accompagnés d'une boule de glace ou sorbet.

Ou

*L'Assiette du Château : deux choix de dessert, un chou de pièce montée et une boule de
glace ou sorbet. (Supplément de 2.00 €)*



CONTACTEZ-NOUS

Rubis - 47.00 €

Mise en bouche

~

*Foie gras du Cébron au naturel et gelée de Cabernet aux épices,
figues rôties aux mille fleurs.*

Ou

*Nori de crabe, pamplemousse et orange, salade de roquette,
nougatine au sel de Guérande (perles iodées).*

Ou

*Emulsion de haddock et cabillaud aux langoustines,
perles noires sur dentelle de céréales.*

~

*Jambonnette de pigeonneau fermier au foie gras du Cébron,
tombée de chou confit, jus de noisettes.*

Ou

Tournedos de lotte au Serrano, biscailienne de poivron, pistou parmesan, basilic du Clos.

Ou

*Quasi de veau et tomate farcie aux légumes confits, jus de romarin de nos massifs,
confiture d'oignons.*

~

Plateau ou assiette de fromages

Ou

Bonbons de chèvre du Poitou au beurre de cidre.

Ou

Faisselle de chèvre et ciboulette à l'huile d'olive.

~

*Fantaisie nuptiale : dessert présenté à choisir dans la liste jointe puis servi à l'assiette
accompagné d'une boule de glace ou sorbet.*

Ou

Le duo des mariés : deux choix de desserts accompagnés d'une boule de glace ou sorbet.

Ou

*L'Assiette du Château : deux choix de dessert, un chou de pièce montée et une boule de
glace ou sorbet. (Supplément de 2.00 €)*

CONTACTEZ-NOUS

Diamant - 58.00 €

Mise en bouche

~

Dos de bar de ligne rôti sur peau, bulbe de fenouil au cumin, coulis de poivron rouge.

Ou

*Escalope de foie gras du domaine Mitteau,
abricots moelleux pochés au Coteaux du Layon et coulis d'abricot.*

Ou

Belle vue de homard, crudités et confit de homard.

~

*Filet de Saint-Pierre au beurre de cidre, fleur de courgette farcie et
tomate confite aux mille fleurs.*

ou

*Carré d'agneau de Montmorillon au thym de notre cueillette, tian provençal,
émulsion à l'ail doux.*

Ou

*Filet de Bœuf Charolais, gratin d'aligot et carottes fanes,
émulsion de foie gras de Cébron.*

~

Plateau ou assiette de fromages.

Ou

Bonbons de chèvre du Poitou au beurre de cidre.

Ou

Faisselle de chèvre et ciboulette à l'huile d'olive.

~

*Fantaisie nuptiale : dessert présenté à choisir dans la liste jointe puis servi à l'assiette
accompagné d'une boule de glace ou sorbet.*

Ou

Le duo des mariés : deux choix de desserts accompagnés d'une boule de glace ou sorbet.

Ou

*L'Assiette du Château : deux choix de dessert, un chou de pièce montée et une boule de
glace ou sorbet. (Supplément de 2.00 €).*

CONTACTEZ-NOUS

Parc en Fête – 70.00 €

Cocktail et repas inclus

Cocktail

Notre prestation inclut :

Boissons servies à discrétion : Kir Méthode Champenoise ou Punch Planteur, Jus de fruits et Eaux minérales (plates et gazeuses)

Accompagné d'Olives vertes et noires, Feuilletage, Panier de légumes croquants et un panaché de 10 pièces froides et chaudes par personne

Animations gourmandes :

Saumon mariné (Gravelax) découpé devant vos invités (3 pièces par personne)

Brochette de bœuf et canard flambées au whisky devant vos invités (3 par personne)

Plancha de gambas marinées (3 par personne)

Menu (servi à la suite de votre cocktail)

Mise bouche

~

Tournedos de canard rôti sur la peau, gratin de courgettes et sauce foie gras.

Ou

Croustille de lotte au Serrano, risotto citron vert et coulis de poivron rouge.

Ou

Châteaubriand de faux-filet à l'esprit de vin, pommes de terre écrasées à la ciboulette.

~

Plateau ou assiette de fromages affinés sur salade au gout de noix.

~

L'Assiette du Château : deux choix de dessert, un chou de pièce montée et une boule de glace ou sorbet.



CONTACTEZ-NOUS

LISTE DES DESSERTS

- Pralinoise (craquant praliné, mousse chocolat blanc glaçage chocolat)
- Douceur Exotique (dacquoise coco, mousse passion, mousse orange sanguine, mousse mangue)
- 3 chocolats (génoise, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc mousse chocolat au lait caramel)
- Miroir d'agrumes (génoise imbibé au Cointreau, mousse orange, mousse kalamansi, mousse mandarine)
- Mangue chocolat (dacquoise coco, mousse chocolat noir, mousse mangue épicée)
- Tarte citron revisitée (broyé du Poitou, appareil tarte citron, framboises, meringue)
- Entremet poire caramel (biscuit imbibé poire Williams, mousse caramel, poires caramélisées)
- Fraisier (broyé du Poitou, mousseline vanille, fraise)
- Craquelin (génoise, craquant praliné, mousse chocolat lacté au caramel, glaçage framboise)
- Framboisier (brownies, mousseline citron vert, framboises)
- Pièce montée en choux ou macarons (supplément pour la réalisation et le montage)

Tous ces desserts peuvent être accompagnés d'une plaque en nougatine avec l'inscription de votre choix.

LISTE DES TROUS NORMANDS

- Limoncello (sorbet)
- Thé vert à la menthe (granité)
- Cognac poire ou orange (sorbet ou granité)
- Pomme / Calvados (sorbet)
- Cognac / Schweppes (granité)



LISTE DES SORBETS & GLACES

- Lait d'amandes
- Fraise
- Framboise
- Vanille
- Chocolat noir ou blanc
- Caramel au beurre salé
- Réglisse
- Praliné
- Mangue
- Kalamansi (variété de citron vert)

COMPOSITION DE L'ASSIETTE DE FROMAGES

(merci de choisir 3 fromages dans la liste)

Chèvre :

- Bûche de chèvre
- Valençay
- Chabichou du Poitou
- Ste Maure de Touraine
- Soignon (pasteurisé)

Vache :

- Camembert
- Reblochon fermier
- Salers
- Comté
- Livarot
- St Nectaire fermier
- Brie de Meaux
- Munster (pasteurisé)
- Cantal jeune (pasteurisé)
- Pont l'Évêque (pasteurisé)
- Murol (pasteurisé)
- Bleu d'Auvergne (pasteurisé)

Brebis :

- Ossau Iraty



MENU ENFANT 25.00 €

(ou plat et dessert 20.00 €)

Mise en Bouche

~

Assiette de saumon fumé maison

Ou

Assiette du Jardinier

Ou

Composition de charcuteries

~

Dos de saumon aux pâtes fraîches

Ou

Suprême de volaille, gratin de pommes de terre, sauce noisette

Ou

Pavé de bœuf poêlé, pommes sautées

~

Salade de fruits

Ou

Gâteau au chocolat, sauce anglaise

Ou

Assiette trois sorbets

Boissons incluses : jus d'orange et eaux minérales.

CONTACTEZ-NOUS

Tarifs des menus

Saison 2 : Juillet à Décembre					
	Entrée	Plat	Fromage	Dessert	Menu complet
Jade	9.50 €	14.60 €	5.90 €	7.50 €	42.00 €
Rubis	11.10 €	18.00 €	5.90 €	7.50 €	47.00 €
Diamant	17.90 €	22.20 €	5.90 €	7.50 €	58.00 €
Parc en fêtes	36.50 €	13.60 €	5.90 €	9.50 €	70.00 €

Suppléments possibles

Brunch (à partir de 20 personnes)	35.00 € par personne
Champagne Besserat de Bellefon	30.00 € la bouteille
Droit de Bouchon	9.00 € par bouteille ouverte
Pain Surprise (30 à 35 pièces)	33.00 € le pain
Tourteau Fromager / Broyé du Poitou	7.00 € la pièce
Pièce montée (3 choux par personne)	3.00 € par personne
Buffet de dessert	6.50 € par personne
Trou Normand / Granité de Champagne	3.50 € par personne
Menu sur table pour votre réception	de 1€ à 2 € selon le nombre d'impressions
Chambre des Mariés	Offerte (selon de nombre de convives)



CONTACTEZ-NOUS

FORFAITS VINS

Boissons servies à discrétion pendant le repas

Forfait boissons n°1

15,00 € par personne

Vin blanc :

Domaine du Tariquet - Classic - Vin de Gascogne

Ou Saumur - Les Loges

Ou Les Blancques - Vin de Pays d'Oc – Chardonnay ou Sauvignon

Ou Lubéron « La Ciboise » M. Chapoutier

Vin rouge :

Moulin de Gassac - vin du Languedoc

Ou Côtes du Roussillon Village – Les Costes

Ou Côtes du Rhône - Réserve des Comtes

Ou Saint Chinian Les Chanterelles

Ou Lubéron « La Ciboise » Chapoutier

Ou Saumur - Les Loges

Ou Château Lauduc - vin de Bordeaux (ou rosé)

Eaux minérales (plates et gazeuses), café et mignardises

Forfait boissons n°2

20,00 € par personne

Vin blanc :

Château Bousquet - Vin de Bordeaux - Graves

Ou Domaine de Tariquet 1^{ère} Grive - Vin de Gascogne - moelleux

Ou Marigny neuf (ou rosé)

Ou Mareuil collection J. Mourat

Ou Coteaux du Giennois - vin du Cher

Vin rouge :

Château Terrefort de Bellegrave - Côtes de Bourg

Ou Saumur Champigny - Clos des Cordeliers

Ou Château de Faise - Bordeaux

Ou Marigny Neuf (ou rosé)

Ou Mareuil collection J. Mourat

Ou Coteaux du Giennois - vin du Cher

Eaux minérales (plates et gazeuses), café et mignardises



CONTACTEZ-NOUS

Forfait boissons n°3

23,50 € par personne

Vin blanc :

Fief Vendéen Château Marie du Fou

Ou Domaine de Chatenoy - Menetou Salon

Ou Château Maison Neuve - Bordeaux

Ou Domaine de Darlan - 1^{ère} Côte de Blaye - liquoreux

Vin rouge :

Château Primat - Haut Médoc

Ou Château La Couronne - Montagne Saint Émilion

Ou Domaine de Chatenoy - Menetou Salon

Eaux minérales (plates et gazeuses), café et mignardises

FORFAIT SERVICE APÉRITIF

7.00 € par personne

Si vous souhaitez fournir vous-même les alcools de votre apéritif, notre forfait comprend :

- Mise à disposition de la verrerie
- Service de vos boissons (droit de bouchon inclus)
- Jus de fruits
- Eaux minérales (plate et gazeuse)

FORFAIT SERVICE VINS

10.00 € par personne

Si vous souhaitez fournir vous-même les vins de votre repas, notre forfait comprend :

- Mise à disposition de la verrerie
- Service de vos boissons (droit de bouchon inclus)
- Eaux minérales (plate et gazeuse)
- Café, chocolat et mignardises.



CONTACTEZ-NOUS

TARIFS PRÉFÉRENTIEL CHAMBRES

Obligation de réserver les 12 chambres dans la partie historique du château lors de l'organisation d'une soirée dansante aux tarifs préférentiels ci-dessous (remise de 30% déjà appliquée sur nos meilleurs tarifs)

Prix préférentiel pour 2 personnes hors petit déjeuner

Taxe de séjour 2017 : 1.30 € par adulte et par jour

5 chambres Confort	104 €
2 chambres Prestige	125 €
2 chambres Deluxe	170 €
2 suites Balnéothérapie	200 €
1 Suite Nuptiale Deluxe	offerte

TARIFS CHAMBRES CONCIERGERIE / ANNEXE

6 chambres dans l'ancienne conciergerie / 23 chambres à l'annexe

Prix pour 2 personnes hors petit déjeuner

Taxe de séjour 2017 : 1.30 € par adulte et par jour

6 Chambre Confort Conciergerie	130 €
17 Chambre Confort Annexe	140 €
3 Chambre Prestige	165 €
1 Chambre Deluxe	220 €
2 Appartement (4-5 personnes)	260 € - 280 €

PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Petit déjeuner buffet 15 € - gratuit pour les moins de 12 ans

Personne supplémentaire 20 € (jusqu'à 4 personnes dans certaines chambres)

Animal 10 €

Lit parapluie mis gracieusement à disposition (selon les disponibilités)



CONTACTEZ-NOUS

BRUNCH 35.00 € TTC par personne

à partir de 20 convives, servi de 11h00 à 14h30

Charcuteries et viandes froides

- Assortiment de jambons : blanc, Bayonne ou Serrano et pays
- Rillettes et terrines ainsi que rillons charentais
- Volaille cuite à basse température aux épices
- Faux filet au paprika fumé

Salades composées

- Taboulé à l'huile d'olive et agrumes
- Pamplemousse surprise : crabe émietté, pamplemousse rose, riz
- Salade de tomates d'antan au basilic et olive
- Salade avocat/feta et oignons rouges
- Plateau d'asperges (selon saison)
- Plateau de melon (selon saison)
- Bouquet de crevettes roses

Fromages

- Assortiment de fromages affinés, accompagné de pains spéciaux.

Viennoiseries, sucrés et Desserts

- Île flottante
- Salade de fruits
- Tartes aux fruits
- Mousse au chocolat
- Plateau d'ananas frais
- Corbeille de fruits frais
- Viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)
- Yaourts
- Pain, beurre, confitures, miel

Boissons

- Vin blanc et vin rouge de notre sélection.
- Eaux minérales et café
- Jus de fruits



CONTACTEZ-NOUS