

*Château du  
Clos de la Ribaudière*

Restaurant - Hôtel



**Le Clos**  
d'un jour

# Mariage au Clos de la Ribaudière

## Saison 1 : Janvier à Juin

### 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 dîner.
- 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

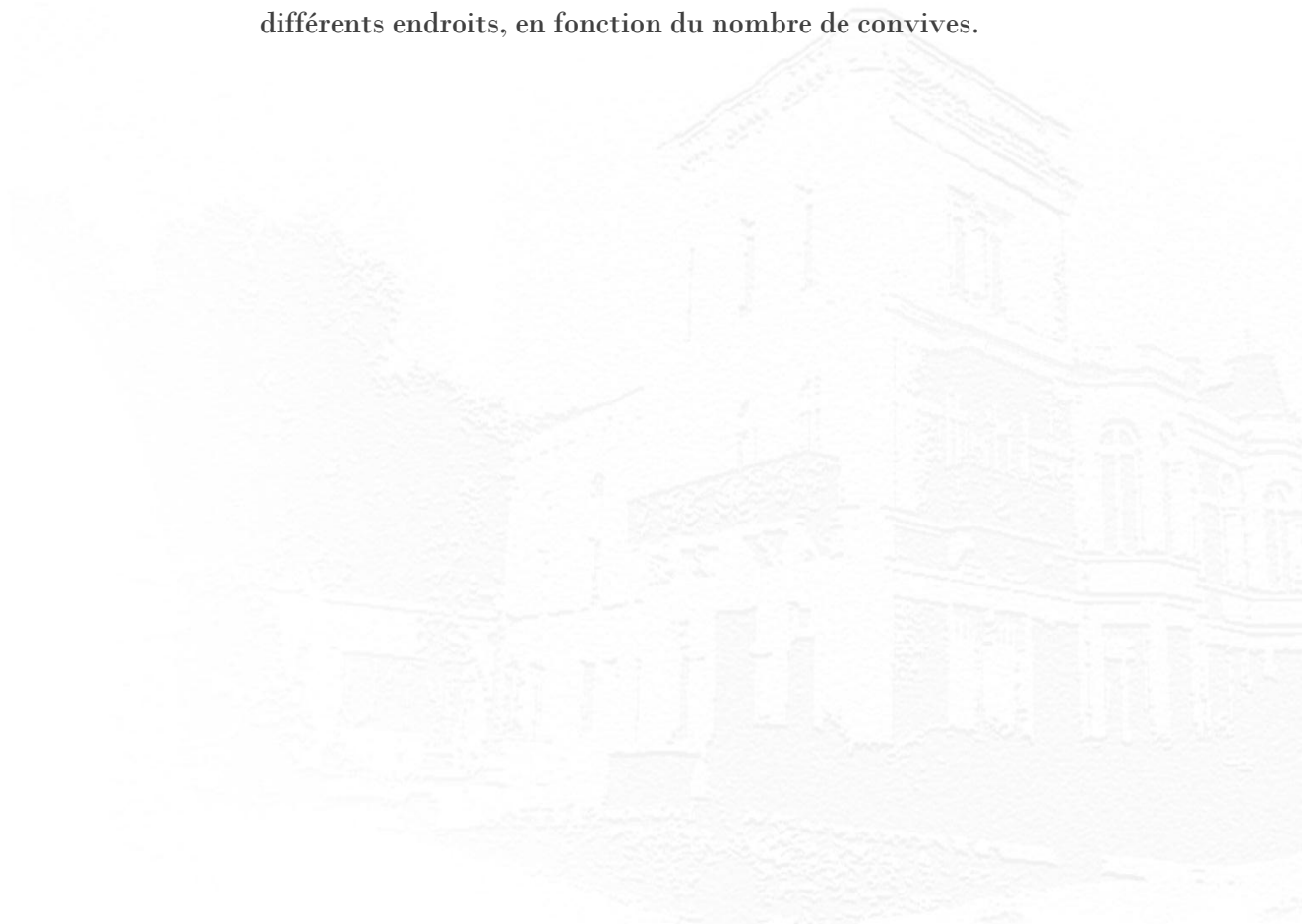


## LE SITE

Le château du Clos de la Ribaudière est composé de nombreuses salles dédiées aux réceptions sur une surface totale de 400 m<sup>2</sup> ; 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 €**



CONTACTEZ-NOUS

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
<b>Formule Pourpre</b> Kir Méthode Champenoise	12.00 €	15.60 €	20.40 €	22.80 €
<b>Formule Pourpre</b> Champagne	16.00 €	19.60 €	24.40 €	26.80 €
<b>Formule Turquoise</b> Kir Méthode Champenoise	14.00 €	17.60 €	22.40 €	24.80 €
<b>Formule Turquoise</b> Champagne	18.00 €	21.60 €	26.40 €	28.80 €
<b>Plancha</b> Bœuf, Magret ou Volaille	5.00 €	9.00 €		
<b>Plancha</b> Saumon, Thon, Gambas	7.00 €	13.00 €		
<b>Découpe</b> Saumon ou Lieu	4.00 €	7.00 €		
<b>Découpe</b> 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 - 38.00 €**

*Mise en bouche*

~

*Brandade et effeuillé de cabillaud gravelax, pesto de roquette.*

*Ou*

*Marbré de confit de canard et foie gras du Cébron, fruits du mendiant en aigre doux.*

*Ou*

*Douceur norvégienne au parfum fumé, crème de raifort,  
croquant de pavot et perle de saumon.*

~

*Roulade de cochon de lait à l'Ossau Iraty, tagliatelles de courgettes,  
jus de viande au basilic du jardin.*

*Ou*

*Tournedos de saumon aux épices douces, risotto au chorizo et herbes du Clos,  
réduction de crevettes grises.*

*Ou*

*Cœur de faux filet de bœuf, mousseline de pomme de terre à l'Aligot,  
tomate confite à la coriandre.*

~

*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 - 44.00 €**

*Mise en bouche*

~

*Ballotin d'asperges vertes et blanches du Poitou, crème de morilles, chips de bacon.*

*Ou*

*Aumônière de noix de pétoncles et gambas, émulsion de crustacés.*

*Ou*

*Mille-feuille de foie gras et magret d'oie fumé,  
marmelade de fraises au vinaigre balsamique.*

~

*Dos de maigre en croûte de tomate, ratatouille revisitée par nos soins.*

*Ou*

*Filet de bœuf en robe de foie gras, tatin de pomme de terre et échalotes,  
miroir aux tanins corsés.*

*Ou*

*Rôti de lotte au romarin du Clos, tombée de petits légumes printaniers,  
coulis de petits pois.*

~

*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 - 52.00 €**

*Mise en bouche*

~

*Fleur de rouget et langoustines au caviar d'aubergine, vinaigrette de tapenade.*

*Ou*

*Pépites de foie gras du domaine Mitteau et pommes caramélisées, coulis de myrtilles.*

*Ou*

*Fond d'artichaut et homard aux tomates confites,  
senteurs de parmesan et estragon de notre jardin.*

~

*Dos de bar sauvage au Parmigiano Reggiano, wok de poivron,  
huile de Tolède aux herbes du maquis.*

*Ou*

*Filet mignon de veau, jus de viande aux girolles, barigoule d'artichauts.*

*Ou*

*Pastilla d'agneau de Montmorillon aux noisettes et estragon,  
pomme de terre Anna aux senteurs des sous-bois.*

~

*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, rizotto 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

CONTACTEZ-NOUS

**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 1 : Janvier à Juin					
	Entrée	Plat	Fromage	Dessert	Menu complet
<b>Jade</b>	7.50 €	12.60 €	5.90 €	7.50 €	<b>38.00 €</b>
<b>Rubis</b>	8.50 €	17.10 €	5.90 €	7.50 €	<b>44.00 €</b>
<b>Diamant</b>	12.50 €	21.60 €	5.90 €	7.50 €	<b>52.00 €</b>
<b>Parc en fêtes</b>	36.50 €	12.10 €	5.90 €	9.50 €	<b>70.00 €</b>

## 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 Blanques - 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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)

**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

