

*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 consulté 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-mesure, une atmosphère et un décor somptueux, le Clos de la Ribaudière vous propose des prestations adaptées pour recevoir 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 réception, toute l'équipe se joint à moi pour confirmer l'assurance de notre entier dévouement.

E. LORTHOLARY



LE SITE

Idéalement situées dans la partie historique, notre établissement propose de nombreuses salles dédiées aux réceptions sur une surface totale de 400m².

En fonction du nombre de convives, les espaces réservés pour le vin d'honneur et la soirée dansante seront proposés à différents endroits.

Une salle pour les enfants pourra être aménagée afin qu'ils puissent également profiter pleinement de votre bel évènement.

Composé de 41 chambres offrant différentes atmosphères qui permettront de séduire tous vos convives, le château du Clos de la Ribaudière est le lieu suprême pour votre mariage.

*En effet, les 11 chambres du château vous feront voyager au sein du XVIII^e siècle. Plus modernes, les chambres du Pavillon seront plus spacieuses et permettront d'accueillir des familles de 4 personnes. Plus petites mais tout autant confortables, les 6 chambres de la mythique conciergerie sont un vrai havre de paix. Enfin, n'oublions pas notre mystérieuse « **chambre des mariés** » pour votre fabuleuse nuit de noce.*

Vos convives et vous-mêmes pourront bénéficier d'un délicieux moment dans notre Spa qui a ouvert en juillet 2018. Vous y trouverez une piscine chauffée, un jacuzzi, un hammam, un sauna et une salle de sport. Si vous souhaitez vous retrouver en intimité, il est possible d'entièrement privatiser cet espace.

De mai à octobre, vous pourrez également profiter de notre piscine extérieure chauffée.

CONTACTEZ-NOUS

LE VIN D'HONNEUR

Nous vous proposons un « Cocktail » composé de canapés froids et bouchées chaudes.

Pour le compléter, vous pouvez ajouter des ateliers culinaires présentés ci-dessous.

Si besoin, des canapés sucrés pourront être également servis pour conclure le vin d'honneur.

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

Formule Turquoise, cocktail apéritif

Notre prestation inclut :

Boissons servies à discrétion : Vin pétillant Saumur Brut - Bouvet Ladubay, Jus de fruits et Eaux minérales plate et gazeuse,

Accompagnées d'Olivives vertes et noires, Feuilletages, Panier de légumes croquants et du nombre de canapés choisi.

Prix TTC avec 3 pièces par personne : 15.00 €

Supplément Champagne Besserat Bellefon (en remplacement du pétillant) : 4.00 €

La pièce supplémentaire : 1.20 €

Tarifs Vin d'Honneur

Vin d'honneur	3 pièces	6 pièces	10 pièces	12 pièces
Formule Turquoise Kir Méthode Champenoise	15.00 €	18.60 €	23.40 €	25.80 €
Formule Turquoise Champagne	19.00 €	22.60 €	27.40 €	29.80 €
Plancha Bœuf, Magret ou Volaille	6.00 €	10.00 €		
Plancha Saumon, Thon, Gambas	7.50 €	13.50 €		
Découpe Saumon ou Lieu	4.00 €	7.00 €		
Découpe Serrano ou Foie gras	6.00 €	10.00 €		

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

LES MENUS

Le chef Cédric Ravaud et son équipe ont concocté, 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** ».*

CONTACTEZ-NOUS

Jade - 39.00 €

Mise en bouche

~

Cœur d'artichaut

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, caviar de courgette, tomate confite à la coriandre.

~

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

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 - 46.00 €

Mise en bouche

~

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

Ou

Pastilla de gambas et pétoncles, pesto à l'estragon et agrumes.

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 affinés sur salade au gout de noix.

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 - 55.00 €

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 affinés sur salade au gout de noix.

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 : Vin pétillant Saumur Brut - Bouvet Ladubay, Jus de fruits et Eaux minérales plate et gazeuse,

Accompagnées 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 ananas, mousse mangue)
- 3 chocolats (génoise, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait, caramel)
- Miroir d'agrumes (génoise imbibée au Cointreau, mousse orange sanguine, 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 PAUSES DIGESTIVES

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

CONTACTEZ-NOUS

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



Tarifs des menus

Saison 1 : Janvier à Juin					
	Entrée	Plat	Fromage	Dessert	Menu complet
Jade	8.00 €	12.60 €	6.00 €	9.00 €	39.00 €
Rubis	10.50 €	17.10 €	6.00 €	9.00 €	46.00 €
Diamant	15.00 €	21.60 €	6.00 €	9.00 €	55.00 €
Parc en fête	36.50 €	13.10 €	6.00 €	11.00 €	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)	4.50 € par personne
Pause Digestive	3.50 € par personne
Menu sur table pour votre réception	de 1€ à 2 € selon le nombre d'impressions
Chambre des Mariés	Offerte (selon le 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.



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 PRÉFÉRENTIELS 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 par chambre, pour 2 personnes hors petit déjeuner

Taxe de séjour (2019) : 2 € 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 (2019) : 2 € 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 16 € - 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

