

*Le Clos
d'un jour...*

Pour toujours



*Château du
Clos de la Ribaudière*

Hôtellerie, Restaurant & Spa





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 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 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 jusqu'à 4/5 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 du Clos.

Vous y trouverez une piscine chauffée, un bain à remous, un hammam, un sauna et une salle de sport. Si vous souhaitez vous retrouver en intimité,

il est possible d'entièrement privatiser cet espace dans la limite de 20 personnes moyennant un coût supplémentaire.

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





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'Olives verte et noire, 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, 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 €		





*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 OU Saumon, Thon, Gambas.

Les Découpes : Saumon OU Lieu mariné ou fumé, OU Jambon Serrano, OU encore 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 légumes, Chou béchamel et magret d'oiseau 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





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 proposition de prestation appelée « **Parc en Fête** ».*





Jade - 45.00 €

Mise en bouche

~

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

Ou

Cocktail de tomates, concombre et gambas à la coriandre, douceur de féta

Ou

Royale de foie gras, chutney de fruits, tuile croquante

~

*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

~

Assiette de fromages affinés sur salade au goût 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 dessert 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 €)*





Rubis - 49.00 €

Mise en bouche

~

Foie gras du Cébron cuit au sel et gelée de Cabernet aux épices

Ou

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

Ou

*Tartelette d'aubergine et langoustines, tuile de parmesan,
vinaigrette de poivron au Xérès*

~

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

Ou

Tournedos de lotte au Serrano, biscuienne 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'oignon*

~

Assiette de fromages affinés sur salade au goût 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 dessert 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 €)*





Diamant - 62.00 €



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*

~

Assiette de fromages affinés sur salade au goût 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 dessert 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 €)*





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 verte et noire, 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 flambée au whisky devant vos invités (3 par personne)

Plancha de gambas marinées (3 par personne)

Menu (servi à la suite de votre cocktail)

Mise en bouche

~

Tournedos de canard rôti sur la peau, gratin de courgette 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

~

Assiette de fromages affinés sur salade au goût de noix

~


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 dessert 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 €)



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)



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



LISTE DES DESSERTS



- Pralinoise (craquant praliné, mousse ivoire, glaçage chocolat noir)
- Douceur Exotique (dacquoise coco, bavarois mangue épicée, ananas, gel passion)
- Douceur trois chocolats (chocolat noir, chocolat ivoire, chocolat lacté caramel)
- Miroir d'agrumes (pain de Gène, orange sanguine, Kalamansi, pamplemousse - *possibilité de le réaliser avec alcool*)
- Mangue chocolat (dacquoise coco, chocolat noir, mangue épicée)
- Tarte citron revisitée (broyé du Poitou, appareil tarte citron, framboises, meringue – *servi uniquement à l'assiette*)
- Entremet poire caramel (mousse caramel, poires caramélisées, éclats caramel - *possibilité de le réaliser avec alcool*)
- Fraisier (broyé du Poitou, mousseline vanille, fraise – *selon saison*)
- Craquelin (pain de Gène, craquant praliné, chocolat lacté caramel, glaçage framboise)
- Framboisier (brownies, mousseline citron vert, framboises – *selon saison*)
- Choco-noisette (biscuit noisette, ganache chocolat noir, crémeux noisette)
- 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 SORBETS & GLACES

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





Tarifs des menus



Saison 2 : Juillet à Décembre					
	Entrée	Plat	Fromage	Dessert	Menu complet
Jade	10.50 €	16.10 €	6.00 €	9.00 €	45.00 €
Rubis	12.10 €	18.50 €	6.00 €	9.00 €	49.00 €
Diamant	18.90 €	24.70 €	6.00 €	9.00 €	62.00 €
Parc en fête	36.50 €	15.10 €	6.00 €	9.00 €	70.00 €

Suppléments possibles

Dégustation

Menu sur table pour votre réception

Tourteau Fromager / Broyé du Poitou

Pain Surprise (30 à 35 pièces)

Champagne Besserat de Bellefon

Droit de Bouchon

Pause Digestive

Pièce montée (3 choux par personne)

Bar de nuit jusqu'à 4h

Brunch (à partir de 20 personnes)

50€ par personne boissons incluses

de 1€ à 2 € selon le nombre d'impressions

7.00 € la pièce

33.00 € le pain

30.00 € la bouteille

9.00 € par bouteille ouverte

3.50 € par personne

4.50 € par personne

Forfait de 150€

35.00 € par personne





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 Brochet - L'Essentiel Bio - Val de Loire

Ou Montagne Blanche Côteau du Vendomois Val de Loire

Ou Moulin de Gassac chardonnay Languedoc

Ou La Ciboise M. Chapoutier Lubéron

Vin rouge :

Brochet - L'Essentiel Bio - Val de Loire

Ou Belleruche M chapoutier Côtes du Rhône

Ou Moulin de Gassac cuvée classique Languedoc

Ou La Ciboise M Chapoutier Lubéron

Ou Château La Martinette - Bordeaux

Eaux minérales (plate et gazeuse), café et mignardises

Forfait boissons n°2

20.00 € par personne

Vin blanc :

Domaine de Tariquet sauvignon Vin de Gascogne

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

Ou Saumur chenin Blanc Domaine de Nerleux Val de Loire

Ou Marigny neuf Bio- Sauvignon - Domaine Ampelidae (ou rosé) Val de Loire

Vin rouge :

Touraine Rouge « La Javeline » Val de Loire

Ou Saumur Champigny Domaine de Nerleux Val de Loire

Ou Château Lauduc - Bordeaux

Ou Marigny Neuf Bio - Pinot Noir - Domaine Ampelidae Val de Loire

Eaux minérales (plate et gazeuse), café et mignardises





Forfait boissons n°3

23.50 € par personne

Vin blanc :

Menetou Salon Domaine Clément - Val de Loire

Ou Jurançon sec Domaine de Cauhapé Sud-Ouest

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

Ou Couvent des Jacobins Blanc - Domaine Louis Jadot Bourgogne

Vin rouge :

Château Primat - Haut Médoc Bordeaux

Ou Les Cranilles Côtes du Rhône Domaine Vins de Vienne

Ou Menetou Salon Domaine Clément Val de Loire

Ou Bourgogne - Couvent des Jacobins Rouge - Domaine Louis Jadot Bourgogne

Eaux minérales (plate et gazeuse), 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.

FORFAIT OPEN BAR

150.00€ la soirée jusqu'à 4h00

Il vous permet d'apporter vos boissons (alcoolisées et non alcoolisées) et vos gobelets pendant la soirée dansante. Nous mettons à votre disposition nos glaçons, carafe d'eau et thermos d'eau chaude ainsi que la présence d'une personne pour le réassort.





APERITIF ENFANT



Formule 3 pièces à 9.00 € par enfant

Notre prestation inclut :

Boissons servies à discrétion : Jus de fruits et Eaux minérales plate et gazeuse
Accompagnées de 3 pièces par enfant (mini-quiche, mini-burger, mini-pizza, etc...)

Compléments :

- Le toast supplémentaire : 1.20 € (dés de fromage, assortiment de charcuteries, panier de légumes croquants et sauce fromagère, bonbons, gaufres, muffins, crêpes, fraises-chocolat)
- Pain surprise (30/35 pièces) : 33.00 € le pain

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 de trois sorbets

Boissons incluses : jus d'orange et eaux minérales.



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 (2021) : 2.00 € par adulte et par jour

5 chambres Confort	115.00 €
1 chambre Prestige	135.00 €
3 chambres Deluxe	180.00 €
2 suites Balnéothérapie	210.00 €
1 Suite Nuptiale Deluxe	Offerte



TARIFS CHAMBRES CONCIERGERIE / PAVILLON

6 chambres dans l'ancienne Conciergerie / 23 chambres dans le Pavillon

Prix pour 2 personnes hors petit déjeuner

Taxe de séjour (2021) : 2.00 € par adulte et par jour

	<i>Juill – Août</i>	<i>Sept – Dec</i>
6 Chambres Confort Conciergerie	130.00 €	130.00€
17 Chambres Confort Pavillon	160.00 €	150.00€
3 Chambres Prestige Pavillon	190.00 €	180.00€
1 Chambre Deluxe Pavillon	230.00 €	220.00€
2 Appartements (4-5 pers) Pavillon	280 € - 300 €	270 € - 290 €



PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Petit déjeuner buffet 16.00 € - gratuit pour les moins de 12 ans

Personne supplémentaire 20.00 € (jusqu'à 4 personnes dans certaines chambres)

Animal de compagnie 15 €

Lit parapluie mis gracieusement à disposition (selon les disponibilités)

PRIVATISATION

Cela vous permet de bénéficier de l'ensemble des espaces réceptifs intérieurs et extérieurs de l'établissement pour votre réception (hors spa).

Il faudra prendre en compte le tarif de la location des 41 chambres plus un supplément pour l'exclusivité. Ce supplément est variable selon la date choisie, il sera défini lors du devis.



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
- 





*Château du
Clos de la Ribaudière*

Hôtellerie, Restaurant & Spa
★★★★

CONTACTEZ-NOUS !

*10 rue du Champ de Foire
86360 CHASSENEUIL-DU-POITOU*

Tel: 05 49 52 86 66

Mail: ribaudiere@ribaudiere.com

www.ribaudiere.com

