

*Le Clos d'un jour...*

*Pour toujours*



*Château du  
Clos de la Ribaudière*

Hôtellerie, Restaurant & Spa





# 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 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 400m<sup>2</sup>.*

*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<sup>e</sup> 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'Olivier verte et noire, Feuilletages, Panier de légumes croquants et du nombre de canapés choisi.

**Supplément Champagne Besserat Bellefont (en remplacement du pétillant) : 10.00 €**

**La pièce supplémentaire : 2.00 €**

## **Tarifs Vin d'Honneur**

| Vin d'honneur                                       | 3 pièces | 6 pièces | 10 pièces | 12 pièces |
|-----------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|
| <b>Formule Turquoise</b><br>Kir Méthode Champenoise | 19.00 €  | 25.00 €  | 33.00 €   | 37.00 €   |
| <b>Formule Turquoise</b><br>Champagne               | 29.00 €  | 34.00 €  | 43.00 €   | 47.00 €   |
| <b>Plancha</b><br>Bœuf, Magret, Volaille            | 9 €      | 18.00 €  |           |           |
| <b>Plancha</b><br>Saumon, Thon, Gambas              | 12 €     | 24 €     |           |           |
| <b>Découpe</b><br>Saumon ou Lieu                    | 6 €      | 12 €     |           |           |
| <b>Découpe</b><br>Serrano ou Foie gras              | 9 €      | 18 €     |           |           |



*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'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, 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 !*

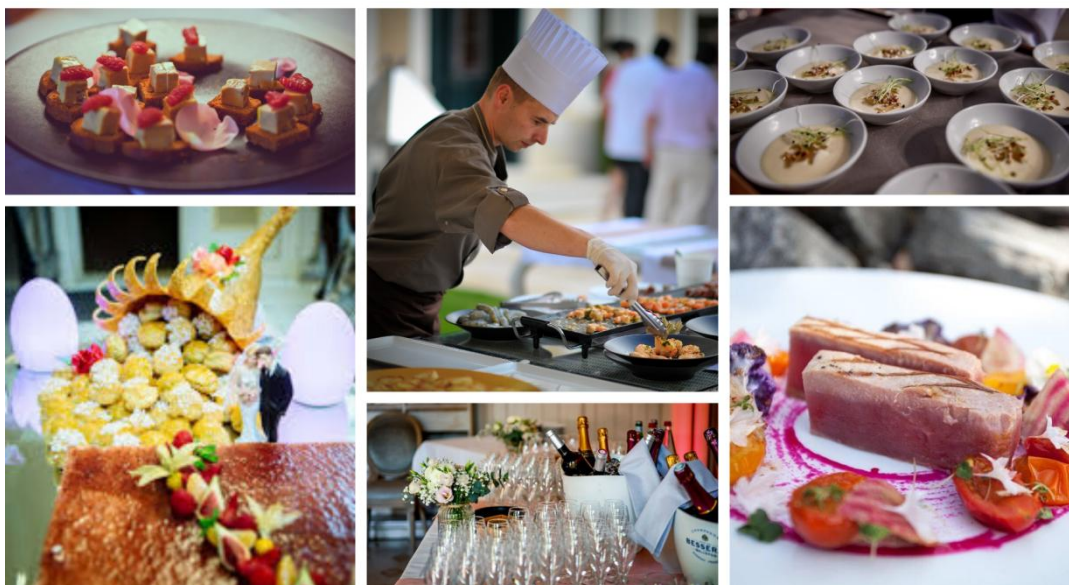
*Laissez-vous tenter par notre cuisine et naviguez au gré de vos envies...*

## 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 - 55.00 €**

*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 courgettes, tomate confite à la coriandre*

~

*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 - 62.00 €

*Mise en bouche*

~

*Ballotin d'asperges verte et blanche 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 pommes 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*

~

*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 - 75.00 €

*Mise en bouche*

~

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

*Ou*

*Pépites de foie gras du domaine du Cébron 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 poivrons,  
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*

~

*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 - 95.00 €

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 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*

~

*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 local, Fromagerie Petitsigne :

- Bûche
- Pyramide
- Crottin

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 :

- Tomme de Brebis de la Vienne

## LISTE DES DESSERTS

- **Le Royal**, biscuit noisette, croustillant praliné, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, glaçage noir.
- **Passion-Framboise**, biscuit financier, bavaroise framboise, crémeux abricot, ganache montée passion.
- **Infiniment Fraise**, biscuit financier pistache, mousse chocolat blanc, crémeux fraise, ganache montée pistache
- **Fraisier, Framboisier, Fruits rouges**, biscuit génoise, crème mousseline vanille, fruits, chantilly, mascarpone vanille (selon saison).
- **Poire Caramel**, biscuit madeleine aux poires, mousse chocolat au lait, crémeux caramel, bavaroise poire.
- **100% Fruits-rouges**, biscuit dacquoise cassis, bavaroise framboise, crémeux mûres, ganache montée cassis.
- **Miroir d'agrumes**, biscuit pain de Gène, bavaroise orange sanguine, crémeux kalamansi, bavaroise pamplemousse (possibilité de le réaliser avec alcool).
- **Douceur Chocolatée**, biscuit brownie, mousse chocolat noir, crémeux caramel, ganache chocolat noir.
- **Pièce montée**, choux à la crème : vanille, pralinée, pistache, chocolat ou rhum
  - supplément 3 € par personne, 2 choux par convive **ou** supplément 4€50 par personne, 3 choux par convive (minimum 60 choux).

Tous ces desserts peuvent être accompagnés d'une plaque en chocolat 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 1 : Janvier à Juin |         |         |         |         |                |
|---------------------------|---------|---------|---------|---------|----------------|
|                           | Entrée  | Plat    | Fromage | Dessert | Menu complet   |
| <b>Jade</b>               | 11.00 € | 18.00 € | 9.00 €  | 14.00 € | <b>55.00 €</b> |
| <b>Rubis</b>              | 15.00 € | 21.00 € | 9.00 €  | 14.00 € | <b>62.00 €</b> |
| <b>Diamant</b>            | 20.00 € | 29.00 € | 9.00 €  | 14.00 € | <b>75.00 €</b> |
| <b>Parc en fête</b>       | 48.00 € | 21.00 € | 9.00 €  | 14.00 € | <b>95.00 €</b> |

## Suppléments possibles

Dégustation

Menu sur table pour votre réception

Tourteau Fromager / Broyé du Poitou

Pain Surprise (environ 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

2€ par menu

7.00 € la pièce

40.00 € le pain

52 € la bouteille

9.00 € par bouteille ouverte

3.50 € par personne

4.50 € par personne

Forfait de 200€

45.00 € par personne

# FORFAITS VINS

Boissons servies à discrétion pendant le repas

## **Forfait boissons n°1**

**18,00 € par personne**

### **Vin blanc :**

La Ciboise - M. Chapoutier - AOP Lubéron

*Ou* Solas - Laurent Miquel - IGP Pays d'Oc - Viogner

*Ou* Vigné Lourac, Vignoble Gayrel - Chardonnay Prestige - Côtes du Tarn IGP - HVE

*Ou* Domaine Tariquet - Sauvignon - Vin de Gascogne IGP - HVE

### **Vin rouge :**

La Ciboise - M Chapoutier – AOP Lubéron

*Ou* Vigné – Lourac - Vignoble Gayrel - Merlot Prestige - Côtes du Tarn - HVE

*Ou* Ensédune - Coteaux d'Ensérune IGP - Malbec - Languedoc-Roussillon

*Ou* Domaine du Mage - Cerisier Sauvage - Côtes de Gascogne

*Ou* Château Lauduc - Bordeaux - HVE

*Ou* Moulin de Gassac - Pinot Noir - Pays d'Oc IGP - Famille Guibert

**Eaux minérales (plates et gazeuses), café et mignardises**

## **Forfait boissons n°2**

**25,00 € par personne**

### **Vin blanc :**

Domaine Tariquet Premières Grives - Vin de Gascogne (moelleux)

*Ou* Marigny neuf - Sauvignon - Domaine Ampelidae (blanc ou rosé) - Vin Local Bio

*Ou* Belleruche M Chapoutier - Côtes du Rhône AOC

*Ou* Côteaux du Giennois - Maison Balland Chapuis - Val de Loire

*Ou* Cadireta - Domaine Lafage - Languedoc Roussillon - Côtes Catalanes IGP

### **Vin rouge :**

Saumur Champigny - Domaine de Nerleux - Val de Loire Bio

*Ou* Marigny Neuf - Pinot Noir - Domaine Ampelidae - Vin local Bio

*Ou* Château Moulin des Blais - Côtes de Bourg AOC

*Ou* Authentique - Domaine Lafage - Côtes du Roussillon AOC

**Eaux minérales (plates et gazeuses), café et mignardises**



### **Forfait boissons n°3**

**30,00 € par personne**

#### **Vin blanc :**

Menetou Salon - Domaine Clément - Val de Loire

*Ou* Domaine de Darlan - Première Côtes de Blaye - Bordeaux (vin liquoreux)

*Ou* Couvent des Jacobins - Louis Jadot - Bourgogne AOC

*Ou* Château moulin des Blais - Côtes de bourg AOC

*Ou* Authentique - Domaine Lafage - Côtes du Roussillon AOC

#### **Vin rouge :**

Château Primat - Haut Médoc - Bordeaux

*Ou* Sancerre « Le Rabault » - Val de Loire

*Ou* Couvent des Jacobins - Louis Jadot - Bourgogne

**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**

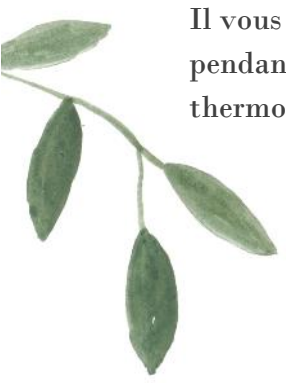
Si vous souhaitez fournir vous-même les vins de votre repas, notre forfait comprend :

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

## **FORFAIT OPEN BAR**

**200.00€ 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 : 1.50 € (dés de fromage, assortiment de charcuteries, panier de légumes croquants et sauce fromagère, bonbons, gaufres, muffins, crêpes, fraises-chocolat)
- Pain surprise (environ 35 pièces) : 40.00 € le pain

## MENU ENFANT 28.00 €

(ou plat et dessert 23.00 €)

*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, pommes de terre*

*Ou*

*Pavé de bœuf poêlé, pommes de terre*

~

*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 déjà appliquée sur nos meilleurs tarifs)

**Prix préférentiel par chambre, pour 2 personnes hors petit déjeuner**

**Taxe de séjour (2025) : 2.00 € par adulte et par jour**

|                                 | <i>Janv – Avril</i> | <i>Mai – Juin</i> |
|---------------------------------|---------------------|-------------------|
| 5 chambres Confort              | 120.00 €            | 128.00 €          |
| 1 chambre Prestige              | 152.00 €            | 160.00 €          |
| 3 chambres Deluxe               | 192.00 €            | 200.00 €          |
| 2 suites Balnéothérapie         | 232.00 €            | 240.00 €          |
| 1 Suite Nuptiale Balnéothérapie | Offerte             |                   |



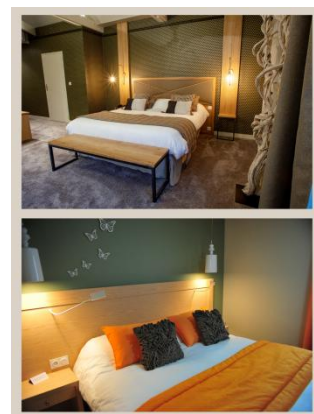
## TARIFS CHAMBRES CONCIERGERIE / PAVILLON

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

**Prix pour 2 personnes hors petit déjeuner**

**Taxe de séjour (2025) : 2.00 € par adulte et par jour**

|                                              | <i>Janv – Avril</i> | <i>Mai – Juin</i> |
|----------------------------------------------|---------------------|-------------------|
| 1 Chambres Confort Conciergerie              | 150.00 €            | 160.00€           |
| 17 Chambres Confort Pavillon                 | 160.00 €            | 170.00€           |
| 4 Chambres Prestige Conciergerie et Pavillon | 190.00 €            | 200.00€           |
| 2 Chambre Deluxe Conciergerie et Pavillon    | 240.00 €            | 250.00€           |
| 2 Appartements (4-5 pers) Pavillon           | 260.00€             | 270.00€           |



## PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Petit déjeuner buffet 20.00 € par adulte et 10€ par enfant de 4 à 12 ans, gratuit jusqu'à 3 ans

Personne supplémentaire 25.00 € (jusqu'à 4 personnes dans certaines chambres)

Animal de compagnie 25 €

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** 45.00 € 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

05 49 52 86 66

[events@ribaudiere.com](mailto:events@ribaudiere.com)

[www.ribaudiere.com](http://www.ribaudiere.com)

