

BIENVENUE AU DOMAINE D'AUNOY



CHÂTEAU D'AUNOY

# Une Réception d'Exception

VOTRE MARIAGE PERSONNALISE ET UNIQUE ...











# Sommaire



**NOTRE PROPOSITION...  
S'ADAPTE A VOS DÉSIRES**

**UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE  
UNE GASTRONOMIE À LA CARTE  
UN APERÇU DU JOUR J**

**UNE FORMULE JOUR J AU JUSTE PRIX  
DES PROFESSIONNELS QUI VOUS**

**ACCOMPAGNENT  
DES OPTIONS  
DES PARTENAIRES  
DU SUR-MESURE**





## Nature et Calme



A l'abri des voisins et regards, Aunoy vous accueille dans le premier Parc à l'anglaise conçu en France de 18 hectares clos de murs .

## Authenticité et Confort



L'espace Réception réunit décors et pièces d'époque avec une cour illuminée, équipée d'une terrasse, et d'un chapiteau pouvant vous réunir ensemble.

# Une Expérience Inoubliable

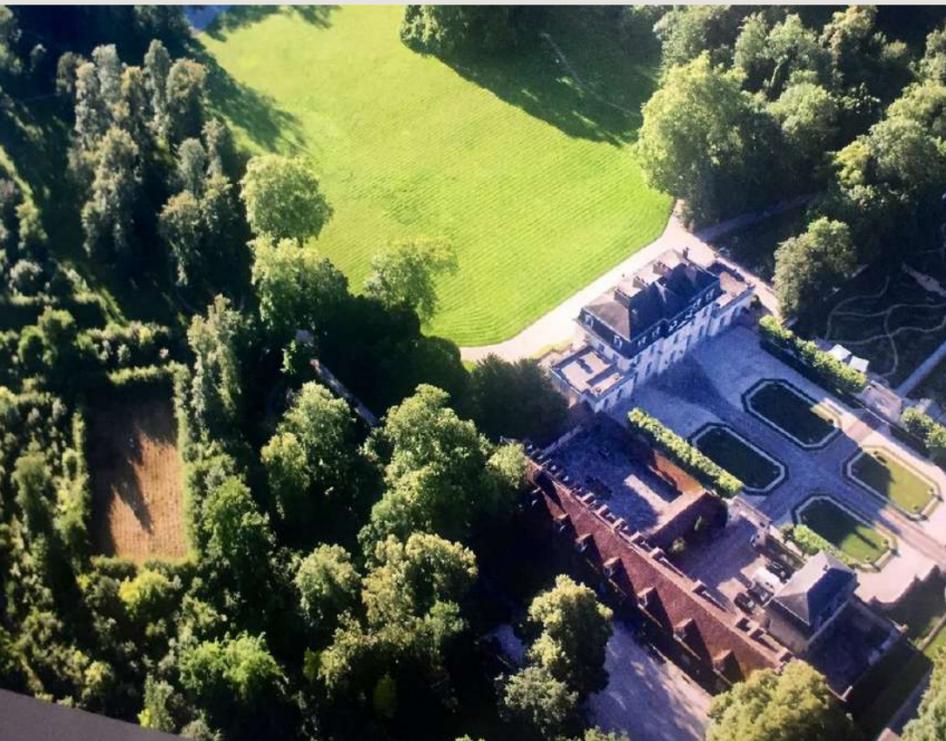


## Luxe et Intimité

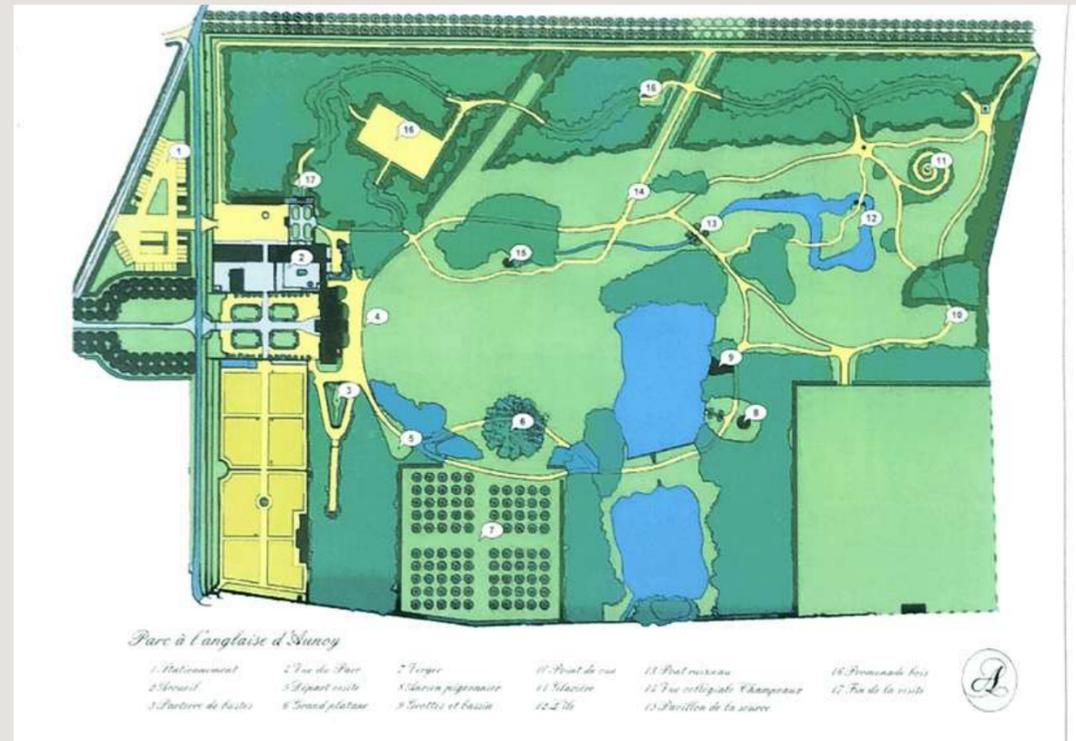
Les mariés, leurs familles, proches peuvent résider dans le Château avec tout confort, dans une décoration associant ancien et contemporain.

# Nature et Calme

LE PARC ROMANTIQUE ISMH EST PRIVATISE POUR VOUS  
PLUSIEURS SITES, AMBIANCES , DECOUVERTES...  
UN VOYAGE HORS DU TEMPS ET DU QUOTIDIEN



Vue aérienne du Parc clos



Plan du Parc pour vos invités

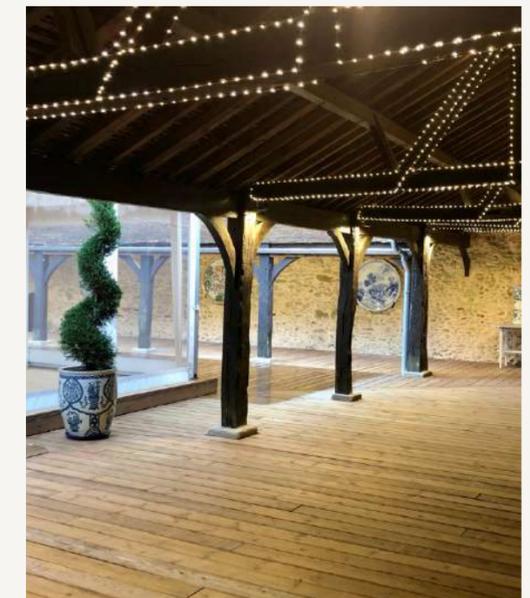


Cérémonie sous le Platane

# Authenticité et Confort



**ENTRE COUR D'HONNEUR, PIECES D'EPOQUE, TERRASSE ET CHAPITEAU ...  
L'ESPACE RECEPTION REUNIT VOS INVITES DANS UNE AMBIANCE DE  
CHATEAU LOUIS XV AVEC UN AMENAGEMENT ELEGANT ET CHALEUREUX**



**Entrée: Cour d'Honneur, Salle des Lanternes Salle des Boiseries, Chapiteau, Patio, Terrasse**

# Luxe et Intimité

RÉSIDER AVEC SES PROCHES  
DANS LE CHÂTEAU ...



## Grands Salons



Les Résidents sont accueillis dans les Grands Salons avant d'être installés dans leurs Chambres



## La Suite Nuptiale

Une somptueuse Chambre donnant sur le Parc avec coin salon, dressing, salle de bains Palace, et terrasse



## Les Suites Invités

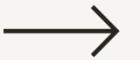
Quatre magnifiques Suites de style Relais et Châteaux avec 6 Chambres donnant sur le Parc accueillent 12 personnes



# Une Gastronomie à la Carte



## **Le Cocktail**



Des Créations et Saveurs empreintes de Tradition et revisités avec Modernité :



## **Les Menus Plaisirs**

Une Assiette Gourmande et Soignée qui fait Plaisir à voir et à déguster



## **De la Table au Service**

De l'Officier au Maître d'Hôtel, en passant par notre Cuisinier, la brigade de Professionnels est à votre service.

# Le Cocktail



VOS INVITÉS APPRÉCIERONT NOS PIÈCES CULINAIRES INNOVANTES ASSOCIANT LE PLAISIR DES YEUX ET DES PAPILLES , LE CROUSTILLANT ET LE MOELLEUX , SUR UNE PALETTE DE SAVEURS ET COULEURS.

## VOS METS : 9 PIÈCES DÉGUSTATION

Des Créations d'Aujourd'hui



- Tataki de Thon
- Sphère Foie Gras Fraise
- Bulle Chèvre Abricot
- Tartelette d'Asperges, Saumon & Fromage
- Tartelette Légumes Frais
- Brochette de Gambas aux Saveurs Asiatiques
- Pic'up de Saint Jacques
- PIncé de Magret Canard Croquant
- Mini Bun's Pesto au Saumon Fumé

# Le Cocktail

**ET LE VRAI PLUS :  
L'ATELIER DU CHEF**



## VOTRE ANIMATION CULINAIRE

Votre Choix Entre :

- Mini Burger au Foie Gras Poêlés
- Dégustation de Saumon Mariné Sauvage
- Gaufres Croustillantes au Raifort, Saumon Fumé, Tartare d'Algues
- Jambon de Parme à la Découpe et son Chutney de Figues
- Réalisation de Makis devant les convives
- Burrata Fumée au Bois de Hêtre devant vos Convives
- Bar à Smoothies
- Risotto Réalisé Devant vos Convives
- Plancha Océane : Gambas & St Jacques Snackées à la Plancha

### **A NE PAS MANQUER ... NOTRE DERNIÈRE CREATION**

- Saumon Glacé à l'Azote Liquide & Crème à l'Aneth (+6€/Personne)
- Trou Normand Inversé à l'Azote Liquide (+6€/Personne)

# Les Menus Plaisirs

**ENTREES**



**PLATS**



**DESSERTS**



**PERSONNALISATION DE NOS CRÉATIONS SELON VOS DESIRS**

*DU COCKTAIL AU DESSERT, TOUTES NOS FABRICATIONS SONT FAITES MAISON*

*NOTRE EQUIPE EST JEUNE, PASSIONNEE , INNOVANTE*

# Les Entrées



## LA CARTE 2021/2022

Salade de Queues de Gambas Persillées, Avocat & Agrumes

Salade Landaise

Risotto Végétarien

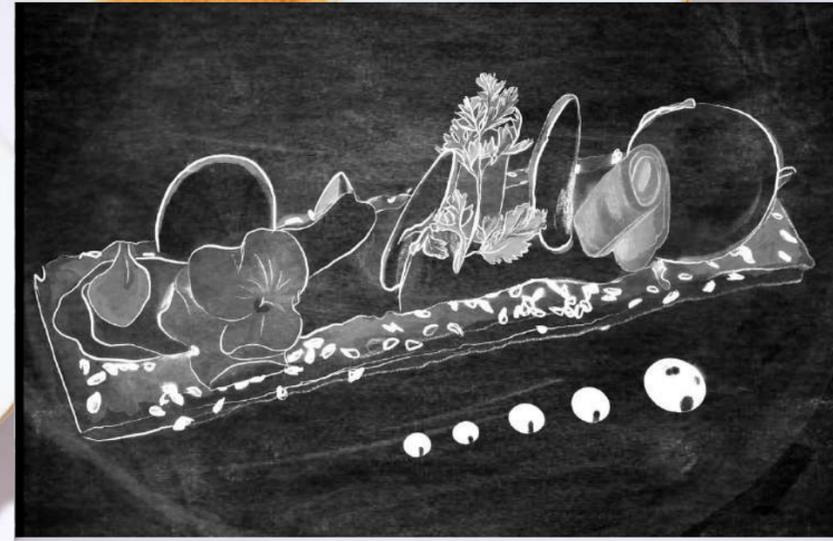
Finger de Foie Gras

Brochette de St Jacques & Poireaux Glacés

Filets de Caille & Mousseline de Petits Pois

Rouleau de Brousse de Chèvre & Saumon

*Sur Demande, Possibilité d'une Prestation Entièrement Halal avec une Certification agréée*



# Les Plats



## LA CARTE 2021/2022

Ballotine de Volaille aux Épices Douces, Polenta Crémeuse, Romanesco & Girolles

Medaillon de Veau, Crémeux de Patates Douces & Asperges

Filet de Dorade, Yuzu, Riz Safrané, Piperade de Poivrons & Légumes Glacés

Parmentier d'Effiloché de Canard

Jarret de Veau, Mini Légumes Croquants, Ecrasé de Charlotte à l'Olive Taggiasche

• Sur Demande, Possibilité d'une Prestation Entièrement Halal avec une Certification agréée





# Les Desserts



## DU BUFFET A L'ASSIETTE

Pièce Montée en Choux ou en Macarons

### & Buffet de Dessert :

- Cascade d'Entremets
- Palette du Pâtissier
- Dessert à l'Assiette
- Wedding Cake ou Naked Cake ( supplément 6€ ht/personne)

### Ou Dessert à l'Assiette

Mille Feuille à la Rose, Framboise & Vanille



# De la Table au Service

## DE L'ART DE BIEN VOUS RECEVOIR →

C'EST DANS LE RESPECT DE LA TRADITION D'UNE  
TABLE ÉLÉGANTE ET DU MAÎTRE D'HÔTEL ATTENTIF  
À SES CONVIVES QUE NOUS VOUS RESTAURONS



**Nappe unie en coton blanc**  
**Chaise Napoléon III**  
**Housse Blanche**



**Maître d'Hotel à votre**  
**Service**



**Couverts modèle**  
**Louis XV**  
**Assiettes à filet d'or**



# Un Aperçu du Jour J

## **NOTRE EXEMPLE DE PLANNING A MODIFIER SELON VOS ENVIES**

- Accueil des Invités à la Grille du Château par Maître d'Hôtel**
- Accompagnement au Parking**
- Boisson Soft à l'entrée du Château**
- Bienvenue des Mariés par Maître d'Hôtel et Rafraîchissement**
- Cérémonie, Animation, Cocktail sur le ou les Sites choisis :**
- Durée allongée pour profiter du Parc**
- Lancer de Bouquet**
- Invitation au Dîner , Découverte de la Salle**
- Animations**
- Lancement du Dessert sur Site choisi**
- Soirée Dansante sur Emplacement choisi**
- Open Bar jusqu'à 4 heures du Matin**



# Une Formule Jour J au Juste Prix



## DU PROFESSIONNEL AU MEILLEUR PRIX

Au moins deux Rendez-vous sur place pour organiser et Personnaliser sur l'ensemble du  
Domaine votre Programme du Jour J

Réalisation de votre Planning

Réalisation du Plan des Tables

Demie -Journée pour la Mise en place, Décorations

Réception le Jour J de 18 heures à 4 heures du matin : Accueil de Bienvenue, Cocktail, Repas,  
Dessert, Pièce -Montée

Boissons non alcoolisées à volonté et aucun droit de bouchons

Service Maître d'Hotel jusqu' à 4 heures du matin

Rangement et Nettoyage

**175 €TTC par Personne**  
*min 80 invités*



# Des Professionnels qui vous Accompagnent →

## VOS INTERLOCUTEURS DU DÉBUT À LA FIN

Vous aurez deux principaux interlocuteurs qui collaborent pour la réalisation de votre Réception : le Propriétaire du Domaine ou son Représentant, le Responsable de la Restauration , du Planning.

Ils facilitent et coordonnent les interventions sur place des autres Prestataires



# Des Options



## Résider au Château



Une expérience en soi unique à vivre et à partager avec ses proches avant, pendant et après le Jour J .



## La Cérémonie

Le Parc a l'anglaise avec sa disposition d'origine, ses arbres centenaires dégage un romantisme idéal pour la Cérémonie de Mariage



## Gastronomie

Du Cocktail du Dessert, nous vous proposons une dégustation raffinée et entièrement personnalisable pour nous adapter à votre projet

# Resider au Château

- À partir de 14 heures jusqu'au lendemain 13 heures.
- Accueil dans les Grands Salons
- Installation des 14 Résidents dans les 6 Chambres type Relais et Châteaux dont la Suite Nuptiale et sa Terrasse.
- Séance Photo dans les Grands Salons
- Deux Tarifs :
- Suite Nuptiale pour les Mariés : 1 000 €
- 6 Chambres pour les 12 Proches : 2 000 €



# La Cérémonie

À partir de 16 heures

- Choix de l'Emplacement
- Mise en Place du Mobilier le Jour J
- Accueil de vos Invités par Maître d'Hôtel
- Rafraîchissement au plateau de Boissons

Non Alcoolisées

- Chaises de Cérémonie

Tarif : 11 €TTC/Invité



# GASTRONOMIE ET JOUR J+1



## LE MENU DES ENFANTS

Entrée, Plat, Dessert & Boissons Non Alcoolisées

Tarif : 26,50 €TTC/Enfant

## LE MENU DES PRESTATAIRES

Entrée, Plat, Dessert

Tarif : 16,50 €TTC/Personne



## POUR LES PLUS GOURMANDS...

### Le Candy Bar: 120,00 € TTC

- 8 Bonbonnières & Friandises, Pots à Bonbons individuels, Affichage, Supports

### L'Encas du Soir : 8,00 € TTC/ Personne

- 2 Pièces Salées au choix (Samossas Bœuf, Mini Burger, Mini Hot Dog, Wrap saumon, Navette Volaille & Curry etc..)

- 2 Pièces Sucrées au Choix (Mini Crêpes, Fontaine a Chocolat avec Brochettes de Fruits et Guimauves (Minimum 50 Personne), Gaufres, Corbeilles de fruits de saison coupés, barbe à papa)

# GASTRONOMIE ET JOUR J+1 →

## LE TROU NORMAND

- Sorbet Pomme Verte & Calvados
- Sorbet Rose & Champagne
- Sorbet Pamplemousse & Soho Litchi
- Sorbet Melon & Champagne
- Sorbet Citron Vert & Limoncello
- Sorbet Pomme & Jus de Pomme Artisanal Pétillant

Tarif : 3.50€ TTC/personne

## Le Trou Normand Inversé à l'Azote Liquide

- Sorbet Calvados & Jus de Pommes

Tarif : 6.00€ TTC/personne



## LES BOISSONS ALCOOLISEES

- Soupe Champenoise, Vins Blanc & Vins Rouge : 8,90€ TTC /Convive
- Soupe Champenoise : 3,30€ TTC /Convive
- Champagne : 12,90€ TTC /Convive
- Tireuse à Bière, Fûts de Bière & Verres : 4,45€ TTC /Convive

# GASTRONOMIE ET JOUR J+1



## JOUR J +1 : Le Brunch

• À partir de 11 hrs jusqu'à 17 hrs. • Espace Réception, Parc • Art de la Table • Personnel de Service

**Tarif : 75 €TTC/convive**

- Mini Viennoiseries en Assortiment
- Boissons chaudes et Boissons non alcoolisées

• Plateaux « Rustique » : Jambon de Pays, Rosette, Saucisson de Paris, Rillons, Rillettes, Cornichons, Beurre Doux

• Plateaux de la « Baltique » : Chiffonnade de Saumon Gravelax & Saumon Fumé, Maquereaux au poivre,

• Plateaux « du Jardinier » : Bâtonnets de Légumes (Carottes, radis, sommités de choux fleur, tomates cerises, etc.) & Terrine de fromage de chèvre et tomates confites au basilic et Sauces

• Plateaux de Viandes Froides : Suprême de Volaille à l'Estragon, Gigolette de Poulet au Beurre Demi-Sel

• Salades Composées (200gr Par Personne) : 3 au choix :

- Salades des Iles (Avocats, Mangues, Crevettes, Sauce Cocktail)
- Salade Florida (Avocat, Pamplemousse, Crevettes, Sauce Cocktail)
- Salade Grecque (Tomates, Concombres, Fêta, Oignons, Vinaigrette)
- Salade Italienne (Tomates, Mozzarella, Basilic, Huile d'Olive, Vinaigrette)
- Salade Riz au Thon (Riz, Tomates, Thon, Œuf, Mayonnaise)
- Salade Taboulé
- Salade du Terroir (Frisée, Fêta, Noix, Viandes des Grisons, Raisin)
- Salade Baltique (Penne Provençale au Pesto & Saumon)
- Salade Landaise (Frisée, Gésiers, Pignon, Tomates Confites, Magret de Canard Fumé)

• Buffet de Fromages AOC, Salade & Pains

• Dessert : Tartes Aux Fruits





# Des Partenaires



- LA DÉCORATION FLORALE
- LE DISC-JOKEY
- LE TRANSPORT EN MINI VAN
- LES HÉBERGEMENTS





## ***Avec Vous et Pour Vous***

*Vous souhaitez une Privatisation du Domaine;  
Personnaliser votre Événement, Mettre en  
place un Programme unique... Il suffit pour cela  
de nous contacter et nous veillerons à répondre  
au mieux à votre demande, vos désirs.*

**DU  
SUR-MESURE**



# VOS CONTACTS

- **PROPRIÉTAIRE :**

**JEAN-LOUIS TAPIAU : 06 18 73 01 28**

- **RESTAURATION :**

**NICOLAS DAMLENCOUR : 06 50 21 04 84**



**CHÂTEAU D'AUNOY**