



# Château de l'Aubrière

**Hôtel • Restaurant • Bar**

Célébrez le plus beau jour de votre vie dans un Château au cœur de la Touraine, entre élégance, nature et gastronomie.

## **Un cadre élégant, naturel et intimiste**

Au cœur d'un parc de 14 hectares, le Château de l'Aubrière vous accueille dans un cadre élégant, naturel et intimiste pour célébrer votre mariage.

Profitez du charme d'un château de caractère, d'une gastronomie raffinée et d'un accompagnement sur-mesure, vivez une expérience unique clé en main entouré de vos proches.



## **Pourquoi choisir le Château de l'Aubrière pour votre mariage ?**

- Privatisation complète du lieu
- Un cadre naturel et romantique à seulement quelques minutes de Tours
- Des espaces de réception élégants et modulables
- Hébergement sur place pour vos proches (total d'environ 36 couchages)
- Une cuisine faite maison, locale et de saison
- Une équipe expérimentée pour vous accompagner à chaque étape
- Une piscine extérieure accessible selon la saison





## Le Parc

Le parc du château offre un décor naturel idéal pour votre cérémonie laïque, votre cocktail ou vos photos de mariage.

En cas d'intempéries, une location de barnum est à prévoir.



# Nos Espaces et Privatisation :

Deux salles communicantes et un cadre d'exception pour imaginer une réception à votre image.



**La salle de réception**  
*Le Castel*

**105m<sup>2</sup>**

**100  
places  
debout**

**70  
places  
assises**



**Le salon**  
*Le salon bleu*

**36m<sup>2</sup>**

**30  
places  
debout**

**15  
places  
assises**

## 12 chambres et suites

Plongez dans un univers de luxe et de confort avec nos chambres raffinées, soigneusement aménagées pour une expérience inoubliable.

- 5 chambres 2 personnes
- 2 chambres 3 personnes
- 3 chambres 4 personnes
- 2 chambres 5 personnes

## Tarif Privatisation :

À partir de 4 800 €  
Hors juillet – août

## Tarif soirée :

Le Castel : à partir de 850 €  
Le Salon Bleu : à partir de 300 €  
Le Castel + Salon Bleu : à partir de 1 000 €

# Pôle Rafraîchissement

## Les eaux aromatisées :

*2 ou 3 goûts aux choix :*

Citron Thym Verveine

Fruits rouges

Agrumes

Pêche Concombre

**2.50 € par personne**

## Pièces sucrées :

*3 pièces par personne*

Aux choix parmi notre liste  
d'amuses-bouches

**6.50 € par personne**

Verre d'accueil en libre service  
Mise en place du pôle (verrerie, nappage,  
serviettes)

# Le Cocktail

## Au Vouvray :

1 coupe & 3 amuses-bouches  
**15 € par personne**

2 coupes & 6 amuses-bouches  
**25 € par personne**

## Au Champagne :

1 coupe & 3 amuses-bouches  
**17 € par personne**

2 coupes & 6 amuses-bouches  
**29 € par personne**

## Au Cocktail :

1 verre & 3 amuses-bouches  
**19 € par personne**

2 verres & 6 amuses-bouches  
**31 € par personne**



## Sans alcool :

1 boisson & 3 amuses-bouches  
**14 € par personne**

2 boissons & 6 amuses-bouches  
**23 € par personne**

## En plus :

Bar à cocktail  
Mojito; Apérol Spritz; Mule; Caïpirinha  
**12.50 € par personne (1 cocktail)**

Toutes nos formules apéritives alcoolisées comprennent de l'eau micro-filtrée à discrétion.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Nos Animations Gourmandes

## **Bar à huîtres**

Huîtres fraîches, pain tranché, beurre demi-sel, beurre doux, Espuma du moment \_\_\_\_\_ **6,50€/pers**

## **Gambas**

Flambées au Cognac ou au Pastis \_\_\_\_\_ **7,00€/pers**

## **Brochettes de Gambas marinées**

Marinade du moment \_\_\_\_\_ **6,00€/pers**

## **Jambon Serrano**

Découpe du jambon avec pain tranché, beurre, billes de melon \_\_\_\_\_ **6,50€/pers**

## **Foie gras**

Foie gras poêlé et mi-cuit accompagné de pain d'épice maison, chutney \_\_\_\_\_ **8,00€/pers**

## **Saumon gravlax**

Découpe de saumon gravlax, accompagné de blini et crème ciboulette \_\_\_\_\_ **7,50€/pers**

# Nos Ateliers Gourmands

## **Bar à olives**

Assortiment d'olives et tapenades \_\_\_\_\_ **4,50€/pers**

## **Bar à gaspacho**

Jarre de soupe froide au choix (tomate, melon, ....) \_\_\_\_\_ **3,00€/pers**

Nos animations et ateliers se composent de 2 à 3 pièces par personne



# Nos Menus

Notre chef, Axel Delmotte, vous propose une cuisine semi-gastronomique élaborée à partir de produits locaux, de saison, majoritairement issus d'une agriculture biologique et raisonnée. Il élaborera avec vous un menu à votre image.



## Menu Tradition :

Entrée  
Plat  
Dessert

***À partir de 61 € par personne***

## Menu Terroir :

Entrée  
Plat  
Fromage  
Dessert

***À partir de 71 € par personne***

## Menu Epicurien :

Composez votre menu sur mesure avec le  
Chef

***Tarif sur demande***

## Menu Enfant :

(jusqu'à 11 ans)

Plat • Dessert • Une boisson

***À partir de 19 € par personne***

Menu et cuisson unique pour l'ensemble des invités

# Nos Forfaits Vins :

Pour accompagner votre repas, nous vous proposons différentes formules incluant une sélection de vins soigneusement choisis par notre équipe.

## Forfait Tradition :

3 verres de vins  
Eau micro-filtrée plate/gazeuse  
1 café ou thé

**23 € par personne**

## Forfait Terroir :

3 verres de vins ou de Vouvray pétillant  
Eau micro-filtrée plate/gazeuse  
1 café ou thé

**31 € par personne**

## Forfait Epicurien :

3 verres de vins ou de Champagne  
Eau micro-filtrée plate/gazeuse  
1 café ou thé

**44 € par personne**



# Le bar de nuit :

## Formule Tradition :

1 bouteille pour 6 pers. d'alcool fort au choix  
Jus de fruits, sodas et eaux micro-filtrées à discrétion

**21 € par personne**

## Formule Terroir :

1 bouteille pour 6 pers. de Vouvray pétillant  
1 bouteille pour 4 pers. d'alcool fort au choix  
Jus de fruits, sodas et eaux micro-filtrées à discrétion

**37 € par personne**

## Formule Epicurien :

1 bouteille pour 4 pers. de Champagne  
1 bouteille pour 4 pers. d'alcool fort au choix  
Jus de fruits, sodas et eaux micro-filtrées à discrétion

**53 € par personne**

Tarif pour soirée jusqu'à 1h00. Forfait jusqu'à 3h00 : 250 €  
Possibilité de collation de nuit - Tarif sur demande

## **Option :**

Fût de bière 30 L  
A partir de 250 € le fût

Location tireuse à bière : 80 €  
Offert dès 2 fûts percutés

## **Option :**

Sangria maison : 16 €/L  
Rhum arrangé maison : 32 €/L  
Punch maison : 18 €/L

Cocktail Création : 25 €/L  
Mocktail Création : 22.50 €/L



# Brunch

*Servi sous forme de buffet*

## **Horaires**

De 11h00 à 13h00

**42€ par personne**

**25€ pour les enfants jusqu'à 11 ans**



# Petit-déjeuner

*Servi sous forme de buffet*

## **Horaires**

De 8h00 à 10h00

**15€ par personne**

**12€ pour les enfants jusqu'à 11 ans**

# Détail du Brunch

## Compris dans le brunch

Café / Thé / Chocolat chaud  
2 types de jus de fruit, Eau micro-filtrée plate et pétillante  
Mini croissant + Mini pain au chocolat  
Baguette et pain aux céréales  
Assiette de 2 types de charcuteries + Assiette de 2 types de fromages  
Beurre doux et demi-sel, Miel de Touraine et Confiture artisanale  
Fromage blanc + 3 types de céréales + 1 type de graines

## Salé

- Œuf Poché façon meurette, sauce au lard fumé, oignon et Porto
- Roulade de saumon pistache citron
- Tartare mangue-truite, sauce aux deux citrons persillés
- Tarte fine de poireaux, crème de chèvre, poivron, échalote, persil, piment d'Espelette
- Tourte au Poulet, salade, vinaigrette au miel
- Brioche, comté, lard et œuf sur le plat
- Terrine de poisson

**3 choix**

## Sucré

- Mi-cuit au chocolat
- Brioche perdue, crème monté au chocolat blanc, mangue
- Pancakes
- Tarte aux agrumes
- Carotte cake

**3 choix**

### Option Ateliers en supplément :

Atelier mini crêpes au sucre/ confiture/ chocolat/ crème de marron

Bar à smoothies

+ Tous les ateliers proposés au cocktail

## Informations complémentaires :

### Repas test :

Le repas devra avoir lieu en semaine sur rendez-vous.

Ce repas sera facturé puis déduit de la facture finale. Cette offre s'entend hors boissons et pour deux personnes uniquement.

### Repas Prestataire :

Entrée - Plat - Dessert

1 boisson soft

**23 € par personne**

# Nos Services

## **Le Personnel :**

1 serveur pour 15 personnes durant le repas, 1 pour 20 personnes durant le cocktail dont 1 Maître d'Hôtel sur site pour la gestion du service

## **Le Mobilier et le Nappage :**

Nous installons pour vous les tables ainsi que les chaises selon la disposition établie ensemble. Les nappes et serviettes sont fournis par nos soins

## **La Vaisselle :**

La vaisselle, la verrerie ainsi que les couverts sont compris dans toutes nos prestations.

## **La Décorations :**

Nos équipes se chargent de l'installation de votre décoration (si elle est légère) ainsi que de l'impression des menus (possibilité de personnalisation)

# Confirmation de réservation

La confirmation de votre projet est validée dès réception des conditions de vente signées, accompagnées d'un acompte de 50% du montant global de la prestation.

Nous vous informons que si plusieurs clients se positionnent sur une même date de prestation; seules les premières confirmations écrites seront retenues et réalisées.

Nos tarifs indiqués sont en TTC (TVA à 10 % pour les prestations nourriture, boissons non alcoolisées et location de chambre / TVA à 20% pour les boissons alcoolisées et location du lieu).

Dans l'hypothèse où, indépendamment de notre volonté, le coût de la matière première d'un plat augmenterait de plus de 10%, le prix dudit plat sera révisé.

En cas de variation du taux de TVA applicable à la restauration, les prix seront majorés ou diminués afin de tenir compte du nouveau taux en application.

Vous retrouverez nos conditions générales de vente lors de l'envoi de la proposition commerciale.

# Contactez-nous :

Venez découvrir le Château de l'Aubrière et imaginons ensemble le mariage qui vous ressemble.

**02 47 51 97 52**

**[chateau@aubriere.fr](mailto:chateau@aubriere.fr)**

11 route de Fondettes  
37390 La Membrolle sur Choisille

[aubriere.fr](http://aubriere.fr)

