



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

105m²

**100
places
debout**

**70
places
assises**



Le salon
Le salon bleu

36m²

**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 €

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
16 € par personne

2 coupes & 6 amuses-bouches
26 € par personne

Au Champagne :

1 coupe & 3 amuses-bouches
18 € par personne

2 coupes & 6 amuses-bouches
30 € par personne

Au Cocktail :

1 verre & 3 amuses-bouches
20 € par personne

2 verres & 6 amuses-bouches
32 € par personne



Sans alcool :

1 boisson & 3 amuses-bouches
15 € par personne

2 boissons & 6 amuses-bouches
24 € 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 20 € 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 choisi par notre équipe.

Forfait Tradition :

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

24 € par personne

Forfait Terroir :

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

32 € par personne

Forfait Epicurien :

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

46 € 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

22 € 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

39 € 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

55 € 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 percutes

Option :

Sangria maison : 17 €/L
Rhum arrangé maison: 34 €/L
Punch maison : 19 €/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

18€ 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

24 € 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

11 route de Fondettes
37390 La Membrolle sur Choisille

aubriere.fr

