



Votre

**MARIAGE**



Au

**DOMAINE DE BEAUVOIS**



Domaine de Beauvois



***Situé dans un parc boisé de 140 hectares, surplombant l'étang Briffaut,  
le Domaine de Beauvois est le lieu idéal pour votre réception de mariage.***

***Vivez un moment inoubliable dans cet édifice chargé d'histoire,  
au cœur de la Vallée des Rois.***

## **LES CHAMBRES**

Le Domaine de Beauvois dispose de 36 chambres classées en 4 catégories, de la plus raffinée à la plus charmante : « Tradition », « Supérieure », « De Luxe » et « Junior Suite », toutes situées à l'intérieur du Manoir.

Toutes les chambres sont décorées avec élégance et jouissent du confort moderne.

## **LA RESTAURATION**

Notre Chef Régis Guilpain, Maître Cuisinier de France, vous propose une cuisine créative et subtile mettant à l'honneur les produits de la région, avec une carte spécialement élaborée pour votre mariage.

## **LES ESPACES DE RECEPTION**

Le Domaine de Beauvois dispose d'un grand salon « Briffaut » de 180 m<sup>2</sup> et de 3 salons communicants : « Louis XV », « Louis XIII » et « Duc de Luynes », tous donnant accès sur la terrasse et son jardin à la Française.

Le salon « Briffaut » peut accueillir jusqu'à 110 personnes maximum.

## LE VIN D'HONNEUR

Votre cocktail pourra être servi sur notre terrasse fleurie ou dans un de nos salons.

### Cocktails

#### Cocktail « Descartes »

14.00 € par personne \*

- 2 Coupes de Vin Pétillant de Loire – Demi-sec
- 6 Canapés au soin du Chef
- Sodas, Jus de fruits, Eaux minérales

#### Cocktail « Balzac »

18.00 € par personne

- 2 Coupes de Crémant de Loire - Vouvray Brut
- 6 Canapés au soin du Chef
- Sodas, Jus de fruits, Eaux minérales

#### Cocktail « Rabelais »

28.00 € par personne

- 2 Coupes de Champagne Brut de Propriétaire
- 6 Canapés au soin du Chef
- Sodas, Jus de fruits, Eaux minérales



### Open Bars

#### Open bar 1 Heure - Crémant de Loire

22.00 € par personne et par heure

- Crémant de Loire (Vouvray Brut),
- Choix de 3 alcools parmi : Whisky Paddy, Cinzano Rouge, Porto, Gin Seagram, Vodka Wyborowa,
- Sodas, Jus de fruits, Eaux minérales
- 6 Canapés au soin du Chef

#### Open bar 1 Heure - Champagne

30.00 € par personne et par heure

- Champagne Brut de Propriétaire,
- Choix de 3 alcools parmi : Whisky Paddy, Cinzano Rouge, Porto, Gin Seagram, Vodka Wyborowa,
- Sodas, Jus de fruits, Eaux minérales
- 6 Canapés au soin du Chef

#### Open bar 1 Heure – Sans Alcool

10.00 € par personne et par heure

- Sodas, Jus de fruits, Eaux minérales
- 6 Canapés au soin du Chef

## Formules à la bouteille

### Formules alcoolisées à la bouteille :

- |                                                |                       |
|------------------------------------------------|-----------------------|
| ○ Montlouis Brut                               | 35.00 € la bouteille  |
| ○ Vouvray Brut                                 | 36.00 € la bouteille  |
| ○ Champagne Taittinger Brut « Réserve »        | 75.00 € la bouteille  |
| ○ Champagne Taittinger Rosé « Cuvée Prestige » | 120.00 € la bouteille |

### Formules non alcoolisées à la bouteille :

- |                                                                                       |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| ○ Eaux minérales<br><i>(Plate ou gazeuze)</i>                                         | 6.00 € le litre |
| ○ Jus de Fruits & Sodas<br><i>(Orange, pamplemousse - Coca cola, tonic, orangina)</i> | 7.00 € le litre |



### Apéritif-Dégustation en cave :

**20.00 € par personne**

*(maximum 15 personnes)*

Cet apéritif se déroule dans notre cave voûtée troglodyte.

Dégustation de 3 vins régionaux et spécialités Tourangelles (rillons, rillettes, fromage)



## Les canapés à la carte

Pour vos cocktails ou vos repas, nous vous proposons une sélection de canapés (susceptibles d'être modifiés selon la saison).

### Les « Classiques salés chauds »

0.80 € pièce

- Allumette
- Gougère
- Cake aux olives & jambon
- Mini quiche
- Mini pizza
- Cromesqui de crêpe
- Feuilleté tomate

### Les « Classiques salés froids »

1.00 € pièce

- Gourmandise de saumon fumé
- Club sandwich
- Rillon - Rillettes
- Brochette de cochonaille
- Blinis et tarama

### Les « Classiques sucrés »

1.20 € pièce

- Paris Brest
- Choux à la crème – Eclair ( parfums chocolat - café )
- Tartelette aux fruits
- Canelé bordelais
- Mini religieuse
- Pâte de fruits

### Les « Tendances sucrées »

2.00 € pièce

- Macaron
- Verrine chocolat et riz soufflé
- Verrine autour de l'agrumes
- Crème brûlée (parfums divers)
- Verrine exotique
- Brochette de fruits frais

### Les « Tendances chaudes »

2.20 € pièce

- Risotto aux noisettes et parmesan
- Tarte fine basquaise et rouget
- Soufflé fromage
- Nem de volaille
- Soupe de moule safranée en verrine
- Verrine canard confit, crémeux de céleri et pépite de foie gras

### Les « Tendances froides »

2.50 € pièce

- Crème brûlée au foie gras
- Crème brûlée aux légumes
- Brochette de lotte marinée mangue et citron vert
- Opéra pain d'épices, foie gras et figue
- Verrine de tourteau aux agrumes
- Verrine crème potiron et gambas



## Les Gourmandises

Ces indications de composition sont à titre d'exemple et peuvent être modifiées selon le marché du Chef.

### Le buisson de légumes

50 € pour 20 personnes

- Brochettes de chou-fleur
- Tomates confites et feta
- Tomates cerises et mozzarella
- Carottes...

### Les Coquillages et Crustacés

80 € pour 10 personnes

- Huîtres
- Assortiment de crevettes
- Bulots
- Saumon fumé...

### La Touraine

40 € pour 15 personnes

- Rillons, rillettes
- Pâté en croûte
- Terrines
- Charcuteries régionales...



### La Ronde des Fromages

50 € pour 10 personnes

- Sainte Maure de Touraine
- Crottin de Chavignol
- Poulligny-saint-Pierre...

### La Pyramide de douceurs sucrées

40 € pour 20 personnes

- Macarons et autres gourmandises sucrées...

### Les Fruits

50 € pour 10 personnes

- Corbeille de fruits
- Farandole de fruits rouges...

## EXEMPLE DE CARTE MARIAGE

PRINTEMPS-ETE 2012

**Vous avez la possibilité de composer vous même votre menu à partir des selections suivantes.**

**Le menu sera identique pour l'ensemble des convives.**

### Les entrées

Pressé de cochon aux asperges vertes, vinaigrette de lentilles du Berry .....	10 €*
Superposition de légumes printaniers au jus de barigoule, glace à l'huile d'olive .....	12 €
Tempura de lisette au lard, bavarois tomate et crème de courgettes au basilic.....	14 €
Saumon mariné aux herbes, mascarpone et citron confit .....	16 €
Poêlée de petits gris, risotto au jus de persil, crème à l'ail .....	20 €
Foie gras de canard aux poires tapées, pain grillé aux céréales.....	24 €

### Les poissons

Mulet cuisiné au Vouvray, fondue de poireaux au lard .....	16 €*
Crumble de rascasse au parmesan, espuma de pomme de terre à l'ail confit .....	18 €
Turban de dorade, risotto safrané aux coquillages, jus de poisson de roche .....	20 €
Cabillaud doré sur sa peau, brandade aux herbes, crème de fève .....	22 €
Sandre rôti à la rhubarbe et vanille .....	26 €
Bar contisé aux herbes sur fine basquaise, artichaut poivrade au pistou.....	28 €

### Les viandes

Poitrine de volaille flanquée aux herbes et tomates séchées, tagliatelles de légumes et jus tranché à l'huile d'olive... 19 €	19 €
Onglet de veau, pâtes fraîches aux légumes printaniers, crème chorizo.....	23 €
Tournedos de canette au vin de cassis et asperges vertes, polenta crémeuse .....	24 €
Filet mignon de porc rôti aux agrumes, boughour à la coriandre fraîche et mousseline de carottes au cumin .....	25 €
Brochette de gigot d'agneau, jus au romarin, fine ratatouille et pommes de terre confites .....	28 €
Filet de bœuf au poivre du Sichuan, brochette de légumes en Tempura et cannelloni d'aubergine.....	31 €

## Les fromages

*Tous nos fromages sont accompagnés d'un mélange de salade*

Le petit chèvre rôti au lard et tapenade.....	6 €
Le fromage blanc (au lait de vache ou au lait de chèvre) aux herbes .....	7 €
Assortiment de 3 fromages (Sainte-Maure de Touraine, Comté, Fourme d'Ambert) .....	7 €
Le Sainte-Maure de Touraine en trois façon (sphère croustillante, verrine & émulsion, au naturel) .....	10 €

## Les desserts

Nage de fruits rouges, crème glacée au fromage blanc, biscuit spéculoos.....	7 €
Riz au lait de mon enfance, glace Carambar, espuma vanille .....	8 €
Crème brûlée chocolat sur brownies, émulsion équatoriale, crème gingembre.....	9 €
Vacherin citron-cassis (autres parfums au choix sur demande) .....	10 €
Milk-shake aux fraises sur gelée verveine, feuilleté croquant .....	11 €
Sablé aux framboises, glace à la menthe fraîche .....	12 €

## Les gâteaux..... 9 €\*

*Présentation en une seule pièce ou sur présentoir puis découpe en salle*

*Sujets de mariés, feux scintillants et/ou plâque sur demande*

Le Fraisier ou Framboisier

L' Omelette norvégienne (parfum au choix)

La Charlotte Passion

L'entremet menthe-chocolat

Le 3 chocolats

Le croque-en-bouche – 3 choux par personne au parfum de votre choix

*(Chocolat, Vanille, Grand Marnier, Kirsch - servi à partir de 20 convives)*



## Exemple de menus ....

### 33 € par personne, hors boisson

Pressé de cochon aux asperges vertes, vinaigrette de lentilles du Berry

\*\*\*\*\*

Mulet cuisiné au Vouvray, fondue de poireaux au lard

\*\*\*\*\*

Nage de fruits rouges, crème glacée au fromage blanc, biscuit spéculoos

### 39 € par personne, hors boisson

Superposition de légumes printaniers au jus de barigoule, glace à l'huile d'olive

\*\*\*\*\*

Poitrine de volaille flanquée aux herbes et tomates séchées,  
tagliatelles de légumes et jus tranché à l'huile d'olive

\*\*\*\*\*

Riz au lait de mon enfance, glace Carambar, espuma vanille



### 49 € par personne, hors boisson

Saumon mariné aux herbes, mascarpone et citron confit

\*\*\*\*\*

Tournedos de canette au vin de cassis et asperges vertes, polenta crémeuse

\*\*\*\*\*

Crème brûlée chocolat sur brownies, émulsion équatoriale, crème gingembre

## LE MENU DES JEUNES GASTRONOMES

*De 11 à 15 ans*

Afin de t'initier à la gastronomie, nous te proposons de choisir ton repas,  
en demi-portion



## LE MENU DES PETITS LUTINS

*Pour les enfants de moins de 10 ans*

Choix de menu identique pour l'ensemble des enfants.

Possibilité de faire appel à un service de baby sitting pour encadrer les plus jeunes.

Assiette de crudités

ou

Assiette de charcuterie

\*\*\*

Jambon blanc

ou

Blanc de volaille

ou

Filet de poisson du jour

Garniture : Pâtes fraîches ou frites

\*\*\*

Glace (2 boules)

ou

Pâtisserie du jour



**Menu des petits lutins**

**19 € par enfant**

**Entrée - Plat - Dessert + 1 boisson non alcoolisée**

## LES BOISSONS

En fonction du forfait boissons et du menu retenu, notre Maître d'Hôtel vous proposera un accord mets et vins.

Les bouteilles consommées au delà du forfait ainsi que toutes autres boissons seront facturées selon les tarifs affichés sur notre carte.

Nous vous remercions de bien vouloir nous transmettre votre choix de forfait boissons au plus tard 15 jours avant la manifestation.

### Forfait Boissons « Descartes »

**18.00 € par personne \***

- 3 verres de vin du Vin de Loire - dont 2 appellations différentes
- ½ bouteille d'eau minérale 1 l. (au choix parmi Vittel - Badoit )
- 1 Café /Thé

### Forfait Boissons « Balzac »

**22.00 € par personne**

- 4 verres de vin du Val de Loire - dont 2 appellations différentes
- ½ bouteille d'eau minérale 1 l. (au choix parmi Vittel - Badoit )
- 1 Café/Thé

### Forfait Boissons « Rabelais »

**28.00 € par personne**

- 4 verres de vin du Val de Loire - dont 2 appellations différentes
- 1 Coupe de Vouvray Brut avec le dessert
- ½ bouteille d'eau minérale 1 l. (au choix parmi Vittel - Badoit )
- 1 Café/Thé

### Droit de Bouchon – Sur Champagne uniquement

**30.00 € par bouteille ouverte 75 cl**

*(uniquement pour le dessert et soirée dansante)*

Forfait composé de vins hors région Val de Loire sur demande, avec supplément.



## LA SOIREE DANSANTE

### Open Bars

Tarif par heure et par personne présente au repas.

#### Open bar 1 Heure - Crémant de Loire 15.00 € par personne et par heure \*

- Crémant de Loire (Vouvray Brut),
- Choix de 3 alcools parmi : Whisky Paddy, Bières Heineken, Gin Seagram, Vodka Wyborowa,
- Sodas, Jus de Fruits et Eaux minérales

#### Open bar 1 Heure - Champagne 23.00 € par personne et par heure

- Champagne Brut de Propriétaire,
- Choix de 3 alcools parmi : Whisky Paddy, Bières Heineken, Gin Seagram, Vodka Wyborowa,
- Sodas, Jus de Fruits et Eaux minérales

#### Open bar 1 Heure - Soft 6.00 € par personne et par heure

- Sodas, Jus de Fruits et Eaux minérales

### Formules à la bouteille

#### Formules alcoolisées à la bouteille :

- |                                                |                       |
|------------------------------------------------|-----------------------|
| ○ Montlouis Brut                               | 35.00 € la bouteille  |
| ○ Vouvray Brut                                 | 36.00 € la bouteille  |
| ○ Champagne Taittinger Brut « Réserve »        | 75.00 € la bouteille  |
| ○ Champagne Taittinger Rosé « Cuvée Prestige » | 120.00 € la bouteille |

#### Formules non alcoolisées à la bouteille :

- |                                                                                       |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| ○ Eaux minérales<br><i>(Plate ou gazeuze)</i>                                         | 6.00 € le litre |
| ○ Jus de Fruits & Sodas<br><i>(Orange, pamplemousse - Coca cola, tonic, orangina)</i> | 7.00 € le litre |



#### Droit de Bouchon – Sur Champagne uniquement 30.00 € par bouteille ouverte 75 cl *(uniquement pour le dessert et soirée dansante)*

## En guise d'accompagnement...

### Nos « buffets de soirée » composés de :

- Buffet de Fruits frais de saison
- Buffet de Bonbons (fraise tagada, carambar, etc...)
- Assortiment de mignardises (cookies, financiers, sablés, chocolats)

100 €/buffet pour 50 personnes

125 €/buffet pour 75 personnes

175 €/buffet pour 100 personnes

## FRAIS POUR SERVICE DE NUIT

A partir de 2 heures du matin, un supplément de 40,00 € par heure et par employé sera facturé pour le service.

Limite horaire : 4 heures du matin

## DROIT DE SACEM

Un droit de SACEM peut être demandé selon le type d'animation musicale et le prestataire réservé.

## REPAS ANIMATEUR/ARTISTE

Pour le repas des prestataires, nous vous proposons notre formule « Assiette à toute heure » à 27 € par personne, boissons comprises.

Cette formule comprend une assiette composée de saumon fumé, viande froide, charcuterie, crudités, fromages, salade de fruits de saison, accompagné d'une boisson de leur choix (un verre de vin ou autre boisson).

Le repas sera servi dans une salle au choix de l'hôtelier.

## HEBERGEMENT

Si vous souhaitez une animation musicale ou dansante, la réservation de 17 chambres minimum est demandée.

Ces 17 chambres, réparties en 4 catégories (« Tradition », « Supérieur », « Deluxe », « Junior Suite ») et seulement accessibles par un escalier, sont toutes situées au dessus de nos salles de réception.

En Juillet & Août et lorsqu'il y a plus de 80 invités, la privatisation totale de l'établissement (soit des 36 chambres) est requise.

Les chambres sont disponibles à partir de 16 heures le jour du mariage et doivent être libérées au plus tard à 12 heures le lendemain.

Le Domaine de Beauvois est heureux d'offrir la suite aux mariés lors de leur nuit de nocé.

Réservation des 17 chambres **3 250 € \***  
*(Sauf Juillet & Août et si plus de 80 invités)*

Réservation des 36 chambres (Privatisation totale) :  
De Novembre à Mars (Basse Saison) **6 500 €**  
De Avril à Octobre (Haute Saison) **7 900 €**

Taxe de séjour **1.65 € par personne\***

Lit supplémentaire (gratuit pour enfants de - de 12 ans) **38 € par personne**

Accueil animal **12 € par animal**

Lit bébé, table à langer, chaise bébé et baby phone gracieusement mis à disposition dans la chambre (dans la limite des stocks disponibles).



## SE RETROUVER LE LENDEMAIN...

**Le lendemain des nocés, retrouvez-vous en famille ou entre amis et profitez des lieux, pour un petit déjeuner ou un brunch convivial avant le départ de vos invités.**



**Le petit déjeuner est servi exceptionnellement jusqu'à 11 heures du matin.**

### **Petit-déjeuner Continental (servi sous forme de buffet)**

**16 € par personne**

Petit-déjeuner sucré, composé de boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, pain, fruits frais, céréales, yaourts, beurre, confitures, etc...

### **Petit-déjeuner Américain (servi sous forme de buffet)**

**22 € par personne**

Petit-déjeuner sucré et salé, composé de boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, pain, fruits frais, céréales, yaourts, beurre, confitures, etc...et de charcuteries, fromages, oeufs et bacon.

**En remplacement du petit-déjeuner traditionnel, nous vous proposons également une formule « Brunch » de 10h30 à 14h00 :**

### **Brunch froid – Boissons Comprises**

**45 € par personne \***

Assortiment de viennoiseries, pain, fruits frais, céréales, yaourts, beurre, confitures, pâtisseries, fruits secs, charcuteries, fromages, œufs, bacon, salades froides, viandes et poissons froids au choix du Chef.

Boissons Comprises : 2 verres de vin du Val de Loire, Café, Thé, Lait, Jus de fruits, Eaux minérales.

### **Brunch froid & chaud, avec un plat chaud – Boissons Comprises**

**55 € par personne**

Assortiment de viennoiseries, pain, fruits frais, céréales, yaourts, beurre, confitures, pâtisseries, fruits secs, charcuteries, fromages, œufs, bacon, salades, viandes, poissons froids et un plat chaud au choix du Chef.

Boissons Comprises : 2 verres de vin du Val de Loire, Café, Thé, Lait, Jus de fruits, Eaux minérales.

## REPAS TEST \*

Une fois le mariage confirmé au Domaine de Beauvois, vous avez la possibilité de réaliser un repas test, servi au restaurant, selon un choix fixé à l'avance et en accord avec les parties concernées.

Il sera limité à 2 entrées, 2 plats, 2 fromages et 2 desserts.

Cette prestation est offerte pour 2 couverts (facturée le jour du repas test et déduit de la facture finale).

Elle est payante pour le reste des convives selon le tarif en vigueur.

Valable hors vendredi et samedi soirs et hors jours fériés, sur réservation.

## UN EVENEMENT SUR MESURE...

Nous pouvons vous fournir la liste de prestataires extérieurs qui travaillent en collaboration avec le Domaine depuis de nombreuses années.

N'hésitez pas à nous la demander.

- Fleuriste
- Musicien - DJ
- Photographe
- Magicien
- Hélicoptère - Montgolfière
- Massage
- Coiffeur
- Baby-sitter
- Feu d'artifice
- Calèche pour les mariés
- Décoration Florale
- Animations



## RESERVATION & GARANTIE

Votre réservation est définitive après signature du contrat accompagné des conditions générales de ventes, retour du bon pour accord et versement d'acomptes.

La facturation sera basée sur le nombre de convives confirmé 3 jours ouvrables avant la manifestation, comme stipulé dans les conditions générales de ventes.

**Sophie MARIA**  
**interne.beauvois@grandesetapes.fr**  
**DOMAINE DE BEAUVOIS - 37230 LUYNES**  
**Tel : 02.47.55.38.82**

## (\*) SIMULATION BUDGETAIRE

Sur la base de 80 invités, 17 chambres doubles

Date	Qté	LIBELLE	P.U. TTC	Total HT €	Total TTC €
JOUR J	80	Cocktail « Descartes »	14,00	972,21	1 120,00
	80	Pressé de cochon aux asperges vertes...	10,00	758,29	800,00
	80	Mulet cuisiné au Vouvray...	16,00	1 213,27	1 280,00
	80	Le croque-en-bouche	9,00	682,46	720,00
	80	Forfait Boissons « Descartes »	18,00	1 186,13	1 440,00
	80	Open bar 1 Heure - Crémant de Loire	15,00	1 137,44	1 200,00
	80	Open bar 1 Heure - Crémant de Loire	15,00	1 137,44	1 200,00
	1	Réservation de 17 chambres doubles	3 250,00	3 080,57	3 250,00
	34	Taxe de Séjour	1,65	56,10	56,10
JOUR J+1	80	Brunch froid	45,00	3 340,80	3 600,00
		<b>REPAS TEST</b>			
	-2	Cocktail « Descartes »	14,00	-24,31	-28,00
	-2	Pressé de cochon aux asperges vertes...	10,00	-18,96	-20,00
	-2	Mulet cuisiné au Vouvray...	16,00	-30,33	-32,00
	-2	Le croque-en-bouche	9,00	-17,06	-18,00
	-2	Forfait Boissons « Descartes »	18,00	-29,65	-36,00

Montant TTC : 14 532,10 €

TVA 5,5 % : 599,32 €

TVA 19,6 % : 488,36 €

TVA Total : 1 087,68 €

HTSC Total : 13 444,42 €

<b>Total :</b>	<b>14 532,10 €</b>
----------------	--------------------

Acompte 1 : 20 % du total estimé à confirmation 2 906,42 €

Acompte 2 : 30 % du total estimé 6 mois avant l'événement 4 359,63 €

Acompte 3 : 30 % du total estimé 3 mois avant l'événement 4 359,63 €

Solde estimé à réception de facture 2 906,42 €

Prix Nets -TVA inclus (sur HT-SC)

Prestation payable au comptant sans escompte. Règlement à réception de la facture. A défaut, toute somme impayée dans le délai imparti est productive d'un intérêt de retard à un taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal en vigueur à la date d'échéance.

### Conditions de paiement :

- 1<sup>er</sup> acompte : 20 % à la signature du contrat
- 2<sup>ème</sup> acompte : 30% du total estimé à J- 6 mois
- 3<sup>ème</sup> acompte : 30% du total estimé à J- 3 mois

Nos Conditions Générales de Vente sont téléchargeables sur [www.seminaire-prestige.com](http://www.seminaire-prestige.com)