

Votre Mariage



au Choiseul

VOTRE MARIAGE AU CHOISEUL



En bordure de Loire, au pied du château Royal d'Amboise et dans l'intimité de ses jardins à l'Italienne, le Choiseul offre un cadre privilégié à votre réception de mariage. Raffinement et élégance seront au rendez-vous pour cette journée inoubliable.



Nos espaces dédiés

Nos salles de réception ouvertes sur le jardin



Le salon Charles VIII peut accueillir 80 personnes (jusqu'à 10 tables rondes de 8 à 10 personnes)

Le salon Saint-François peut accueillir 40 personnes (jusqu'à 4 tables rondes de 8 à 10 personnes)





La salle à manger Jardin, aux grandes baies vitrées, de plain-pied avec la terrasse et le jardin accueille de 20 à 40 convives.

Les jardins

Terrasse, roseraie, piscine, statues, coins et recoins de charme, se dévoilent peu à peu au fil d'une promenade dans les jardins du Choiseul.



Nos atouts :



- Salons privés,
- Jardin à l'italienne,
- Terrasse,
- Plats élaborés par le chef,
- Parking gratuit sécurisé,
- Un interlocuteur privilégié à votre écoute qui vous aidera dans vos choix,
- Suite offerte aux mariés,
- Repas découverte de la cuisine offert aux futurs mariés

Sont inclus pour votre soirée :

- l'impression du plan de table
- l'impression des menus
- le service jusqu'à une heure du matin (au-delà 200 € par heure supplémentaire entamée)
- les tables rondes et/ou ovales de 8-10 convives, nappées de blanc
- le repas, hors boissons.

Votre cocktail de mariage



Il sera servi dans un salon privé ou, si le temps le permet, à l'extérieur : le jardin et la terrasse se transformant alors en salon à ciel ouvert.



- **Apéritif au verre** (sur la base d'un verre par personne):
- Coupe de Vouvray Méthode traditionnelle : 13 €
- Coupe de Champagne de propriétaire Jacques Chaput : 18 €

Apéritif à la bouteille (1 bouteille pour 5 personnes)

- Vouvray Pétillant Méthode Traditionnelle : 42 €
- Champagne Brut Jacques Chaput : 105 €

Pour agrémenter votre réception

Les apéritifs sont accompagnés de mélange salés

- Cocktail apéritif Open-Bar d'une heure : 22 € par personne
Vouvray brut, Touraine Sauvignon blanc, sodas et jus de fruits, eau plate et gazeuse à discrétion.
- Cocktail apéritif Open-Bar d'une heure : 34 € par personne
Champagne de propriétaire Brut Jacques Chapat, Touraine Sauvignon blanc, sodas et jus de fruits, eau plate et gazeuse à discrétion.
- Suggestions de pièces cocktail : à 3.00 € l'unité
 - Saumon fumé et blinis de froment
 - Émietté de crabe à l'aneth
 - Tartare de volaille aux cèpes
 - Samoussa d'agneau au Curry de Madras
 - Rillons de Touraine
 - Toast de foie gras, gelée de coing

Au delà d'une heure, facturation des boissons selon consommation.



Votre repas

Nous vous proposons de choisir le menu qui vous convient parmi les suggestions qui vous seront faites selon la saison. Voici quelques exemples :

Menu 79 € par personne hors boissons (Entrée, poisson ou viande, fromage, dessert)

Foie gras de canard des Landes au Noilly Prat et caramel de navets
Langoustines rôties, rémoulade de céleri aux truffes, nectar de tomates coeur de boeuf
et fraises à la mélisse



Filet de sandre en croûte de Brebis Lochois, sauce au Vouvray pétillant et haricots cocos Michelet
ou

Suprême de poulette de Racan poché et rôti, bouillon parfumé à la citronnelle et
petits légumes nouveaux



Sélection de 3 fromages et mesclun à l'huile de noix

Menu 89 € par personne hors boissons (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

Filet de rouget Barbet poêlé à la marjolaine, piperade sauce chorizo et tapenade
ou

Tartare de thon rouge, condiments frais, fraîcheur de gingembre et vinaigre de riz



Lotte de Bretagne au Tandoori, choux et shiitaké au piment d'Espelette, jus terre et mer
ou

Pavé de cabillaud croustillant, riz noir vénéré au curcuma, sauce au curry de Madras
et avocat grillé



Quasi de veau Français cuit à basse température, blanquette de légumes du Val de Loire,
sauce aux truffes
ou

Canette de Challans rôtie au miel et aux cinq baies, sauce au vin rouge Touraine Amboise,
pêche à la verveine et patate douce



Sélection de 3 fromages et mesclun à l'huile de noix

Tous nos plats sont composés de produits frais et régionaux

Les desserts



Les desserts sont compris dans les menus : le gâteau est présenté entier et découpé devant les invités. (sous réserve de modification)

Symphonie de chocolat noir Guanaja à la fève de Tonka et noix de Pécan

ou

Entremets de framboises et litchis à la vanille de Madagascar

ou

Pièce montée, 3 choux par personne, supplément de 11 euros

Les boissons de votre repas



Pour accompagner votre menu, nous vous proposons différents forfaits boissons sur la base d'1/2 bouteille de vin par personne, eau minérale et café inclus.

Forfait 24 € par personne (uniquement proposé sur le menu à 79 € TTC) :
Vin blanc et vin rouge de la région (à définir)

Forfait 39 € par personne :
Vin blanc et vin rouge (à définir)
Une coupe de Champagne avec le dessert : Brut Jacques Chaput

Champagne de propriétaire Brut Jacques Chaput : 105 € la bouteille

Vouvray Pétillant : 42€ la bouteille

Droit de bouchon : à partir de 15€ par bouteille de 75 cl ouverte (accepté pour le dessert et la soirée dansante).

Boissons sur demande.

Le lendemain



Votre buffet de petit déjeuner

Petit-déjeuner buffet servi jusqu'à 10h30 : 22 € par personne

Assortiment de viennoiseries



Pain, beurre, confitures, céréales, miel



Œufs brouillés, saucisses, bacon



Plateau de charcuteries variées, plateau de saumon fumé



Salade de fruits, fruits frais, et tarte de saison, cake



Fromage blanc, yaourts naturels et aux fruits



Fromages régionaux

Boissons

Café, thé, chocolat, jus de fruits

eaux minérales

ou

Votre brunch

Profitez plus longtemps de vos invités le lendemain de votre mariage, retrouvez-vous autour d'un brunch servi de 11h à 14h.



Photo non contractuelle

Brunch campagnard 54 € par personne :

- Petit déjeuner buffet
- Salades fraîcheurs
- Entrées gourmandes
- Plat chaud : Carré de porc Roi Rose de Touraine laqué au soja et à la badiane, gratin dauphinois et wok de légumes à la coriandre fraîche
- Les fromages
Sélection de yaourts au lait entier aux fruits et bio
- Desserts
- Les boissons
Café, thé , chocolat, eaux minérales plates et gazeuses,
Jus de fruits frais, vin régional

Les derniers détails



Repas d'artiste/animateur : 44 € tout compris

Repas enfant de – 12 ans : 25 € par enfant (comprenant une entrée, un plat et un dessert « au choix du chef », une boisson soft)

Housse de chaise : location de housse de chaise blanche sur demande

Droit de Sacem : un droit de Sacem sera demandé en fonction du type d'animation musicale et du prestataire intervenant sur les lieux.

Dans le cas d'une soirée dansante avec animation musicale (orchestre ou disc jockey) la réservation de 11 chambres situées à coté des salons de réception, est exigée :

Forfait : 2958 €

Suite offerte aux jeunes mariés

Taxe de séjour : 2.50 € /personne et par jour

Nos équipes vous accompagnent jusqu'à 1h du matin, nos salons sont disponibles jusqu'à 3h00 moyennant un supplément horaire.

Adresses utiles

Nous communiquons une liste non exhaustive...



Animations musicales sur demande

Décoration florale
Frédéric Bertin
Tél : 06.09.96.16.98
www.fredericbertin.com
contact@fredericbertin.com

Photographes
Benjamin Dubuis
25 Rue de la Morinerie
Les Ateliers de la Morinerie -
Porte 0
37700 Saint Pierre des Corps
06.60.97.53.89

Sandra Daveau
www.sandradaveau.com
06.11.25.69.19

Location housses de chaises
Maison Rullier
1bis rue des Petites Cours
37300 Joué les Tours

Location de voitures
(nous contacter)

Vol en montgolfière
(nous contacter)

Réservation et garantie

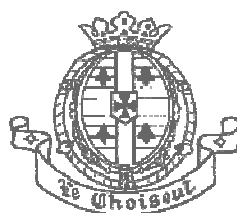
Votre réservation est définitive après signature du contrat accompagné des conditions générales de vente, du retour du bon pour accord et du versement d'acomptes.

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

Contact : Magali Desserre

02 47 30 63 43

commercial@lechoiseulamboise.com



Le Choiseul

Amboise

36 Quai Charles Guinot 37400 Amboise

Tél : 02 47 30 45 45

contact@lechoiseulamboise.com