

Mariage en main

- 🔑 Privatisation du Domaine du Jour J 15h00 à J+1 12h00 pour les Chambres, 16h00 pour le Brunch, comprenant:
Jardins, 4 espaces de Réception, 29 Chambres et Suites, Hana Spa « Cinq Mondes », Piscine Extérieure, Court de Tennis

En Haute Saison (juin à septembre) à 15 000 €*
En Basse Saison (avril, mai et octobre) à 12 000 €*
**Tarifs dégressifs à partir de 2 nuits*

- 🔑 Location de structure pour le dîner *

- ✓ 4 500 € TTC pour 100 m² (jusqu'à 70 personnes)
- ✓ 6 000 € TTC pour 150 m² (jusqu'à 110 personnes)
- ✓ 8 500 € TTC pour 200 m² (jusqu'à 150 personnes)

**sous réserve du devis final du prestataire*

- 🔑 Restauration sur-mesure pour le cocktail et le dîner

avec la Cuisine Gastronomique de notre Chef François Taïeb et sa brigade

- 🔑 Liste de prestataires à votre disposition

Nous avons sélectionné une liste de professionnels afin de vous proposer
un service personnalisé et adapté à toutes vos envies!



A chaque Souvenir son Lieu ..

Un Cadre Unique

Aux Beaux Jours

Par Temps Capricieux

Cérémonie

sur la pelouse centrale
face aux Ruines du Château

dans la Salle Centrale du Restaurant

Cocktail

dans les Jardins du Château avec Manges-debout
et Salons de Jardin

dans l'Espace Lounge de notre Bar,
la Réception et la 1^{re} salle du Restaurant

Diner

Sous structure élégante accessible aux personnes à mobilité réduite

Diner des enfants

3^{me} Salle du Restaurant avec télévision et lecteur DVD

Piste de Danse

Salle Centrale du Restaurant avec accès direct à la structure

Open-bar

1^{re} Salle du Restaurant avec Espace Lounge dans notre Bar

Brunch

Sous Structure Élégante

Nous mettons à votre disposition 4 tables rondes de 10 couverts, 4 tables ovales de 10 couverts, 1 table d'honneur ovale de 14 à 20 couverts, ainsi que 80 chaises blanches arabesques.

Tables et chaises supplémentaires sur devis. Toute la vaisselle est en location.

Vaisselle et Mobilier (tables rondes supplémentaires et chaises Napoléon Blanches) à partir de :

1 400 € TTC pour 90 personnes
1 700 € TTC pour 110 personnes
2 000 € TTC pour 130 personnes
2 250 € TTC pour 150 personnes

1 500 € TTC pour 100 personnes
1 900 € TTC pour 120 personnes
2 100 € TTC pour 140 personnes



LOVIN' CONCEPT
WEDDING PLANNER

Nous facturons le personnel à partir d'01h00 du matin, à raison de 50€/personne/heure. Nous comptons un serveur présent par tranche de 20 convives.



Le Cocktail

- ♡ Gaspacho de Melon
- ♡ Veloute Dubarry
- ♡ Tartare de Poisson de la Pêche du Jour
- ♡ Variation Tomate mozzarella et pistou
- ♡ Ballottine de Volaille, Ecrevisse au Safran
- ♡ Sauté de Canard au Régliche
- ♡ Foie gras terrine et sa gelée
- ♡ Croustillants de Langoustines
- ♡ Beignets d'escargots
- ♡ Vichyssoise à la Truffe
- ♡ Madeleine au Jambon « Prosciutto »
- ♡ Maquereau à l'Escabèche et Fèves

Les Boissons du Cocktail

pour une durée de 2h00

Cocktail Condé à 39 €/personne

- 🍷 Champagne du Producteur
- 🍷 Vin blanc et Vin rosé
- 🍷 Jus d'orange
- 🍷 Jus de pamplemousse
- 🍷 Eaux minérales
- 🍷 Schweppes, Coca-Cola, Perrier

Cocktail Montmorency à 49 €/personne

- 🍷 Champagne de Grandes Maisons
- 🍷 Vin blanc et Vin rosé
- 🍷 Jus d'orange
- 🍷 Jus de pamplemousse
- 🍷 Eaux minérales
- 🍷 Schweppes, Coca-Cola, Perrier

Ces formules sont adaptables selon le format de votre cocktail et les boissons souhaitées.



Menu du Château

68 €

Amuse-Bouche

Le Dôme de Foie Gras aux Amandes et
Macis,
Condiments Orange et Marc de
Champagne

Blanc de Turbot Sauvage Cuit Doucement,
Févette à la Consoude et Pousses de
Bourrache

Noisette de Faux Filet de Bœuf,
Gelée d'Huitre et Caviar Français,
Variation de Coco de Paimpol

Assiette de Fromages affinés
par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Déclinaison de Fraise et Livèche

ou

Buffet de Desserts *avec supplément de*
5€/personne
3 gâteaux au choix selon vos goûts

Menu Dégustation

90 €

Amuse-Bouche

Escalope de Foie Gras Pochée, Bouillon aux
Parfums d'Asie, Mousseline de Céleri

Comme une Tartelette aux Couteaux et
Escargots de Champagne,
Céleri Branche et Fraises Gariguette

Queue de Langoustine Juste Cuite,
Quinoa Rouge Comme un Risotto,
Perles de Carcasses

Noisette d'Agneau Fermier, Rosé et Confit,
Asperges Vertes et Radis Roses, Jus réduit

Assiette de Fromages affinés

Les Gourmandises du Pâtissier

Le Rhubarbe-Gingembre
Mousse Gingembre et Rhubarbe, Sablé
Viennois,
Sorbet Rhubarbe et Rhubarbe Confitée
ou

Buffet de Desserts *avec supplément de*
5€/personne
3 gâteaux au choix selon vos goûts

Le Dîner

Hors Boissons



Une pièce montée est réalisable avec supplément.

Ces propositions sont à titre indicatif, nous travaillons uniquement avec des produits de saison. Photographies présentées à titre d'exemple, non contractuelles.

Un Menu Test sera organisé dans notre Restaurant Gastronomique 1 mois avant le Mariage.

Les Boissons du Dîner



Vins et Champagne

35 €/personne: 1 coupe de Champagne et 2 verres de vin, eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé

40 €/personne : 1 coupe de Champagne et 3 verres de vin, eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé

45 €/personne: 1 coupe de Champagne et 4 verres de vin, eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé



Champagne

70 €/personne: 4 coupes de Champagne, eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé



Open Bar après dîner

39 €/personne pendant 2h00 : Gin, Vodka, Whisky, Get 27, Ratafia, Bière, Vin Blanc, Jus de Fruits, Sodas, Café, Thé

puis 17 €/personne/heure supplémentaire

Nous pouvons également vous proposer une tarification à la bouteille.

42€/personne - à discrétion 3 heures - à partir de 10h00

Le Brunch

Boissons

Café, thé, infusion, chocolat, Lait frais, froid ou chaud
Jus d'Orange et Jus de Pamplemousse

Côté Sucré

Corbeille de viennoiseries et de pains,
Corbeille de Fruits, Compotes de fruits, Salades
de fruits frais

Suprême d'oranges et de pamplemousses
Assortiments de Fruits Découpés, Tartes aux fruits

Pancake au sirop d'érable, Pudding
Corn flakes, Miel Pops, Chocapic et Muesli
Confitures artisanales

Miel d'Apiculteur, Beurre d'Echiré
Yaourts Artisanaux, Fromage frais

Côté Salé

Plateau de fromages affinés par Xavier
Thuret « Meilleur Ouvrier de France »

Émincé de melon et jambon de pays*
Salade de tomates, échalotes et œufs
mollets*

Rôti de Porc et ses condiments*
Salade de Jeunes Pousses, Tomates cerise
marinées*

Pickles de légumes*, Quiche lorraine
Saumon Fumé Maison, Assortiments de
Charcuterie

Blanquette de Volaille accompagnée de
Tagliatelles*

Pavé de Saumon accompagné d'une
jardinière de légumes*

Œufs en brouillade
Œuf à la Coque
Mini saucisses
Bacon

*Ces propositions sont à titre indicatif, nous travaillons uniquement avec des produits de saison.

Les Chambres et Suites

La privatisation du Domaine comprend nos 29 Chambres et Suites

- ♡ 9 Chambres Classiques
Décoration au Charme des Anciennes Demeures
- ♡ 15 Chambres Deluxe
Cachet de l'Ancien et Élégance Moderne en Harmonie
- ♡ 3 Junior Suites
Suites Spacieuses aux Touches Belle Epoque
- ♡ 2 Suites Balnéo
Sous les toits du Château, Vue Imprenable et Balnéothérapie

A savoir...

Certaines Chambres peuvent accueillir jusqu'à 4 personnes.
5 lits bébé sont également à votre disposition.
Capacité totale : 66 personnes.

Nous avons également des Chambres d'Hôtes à proximité pour héberger des convives supplémentaires.



Activités au Château



Hana Spa griffé « Cinq Mondes » avec

Bassin Relaxant

Sauna

Hammam



Nos thérapeutes sont à votre écoute pour vous proposer Massages et Rituels de Soin. *(en supplément et sur réservation)*



Piscine Extérieure

Badminton

Pétanque



Court de Tennis

Ping Pong

Vélos

Plan d'Accès



Route de Fismes
02130 FERE EN TARDENOIS

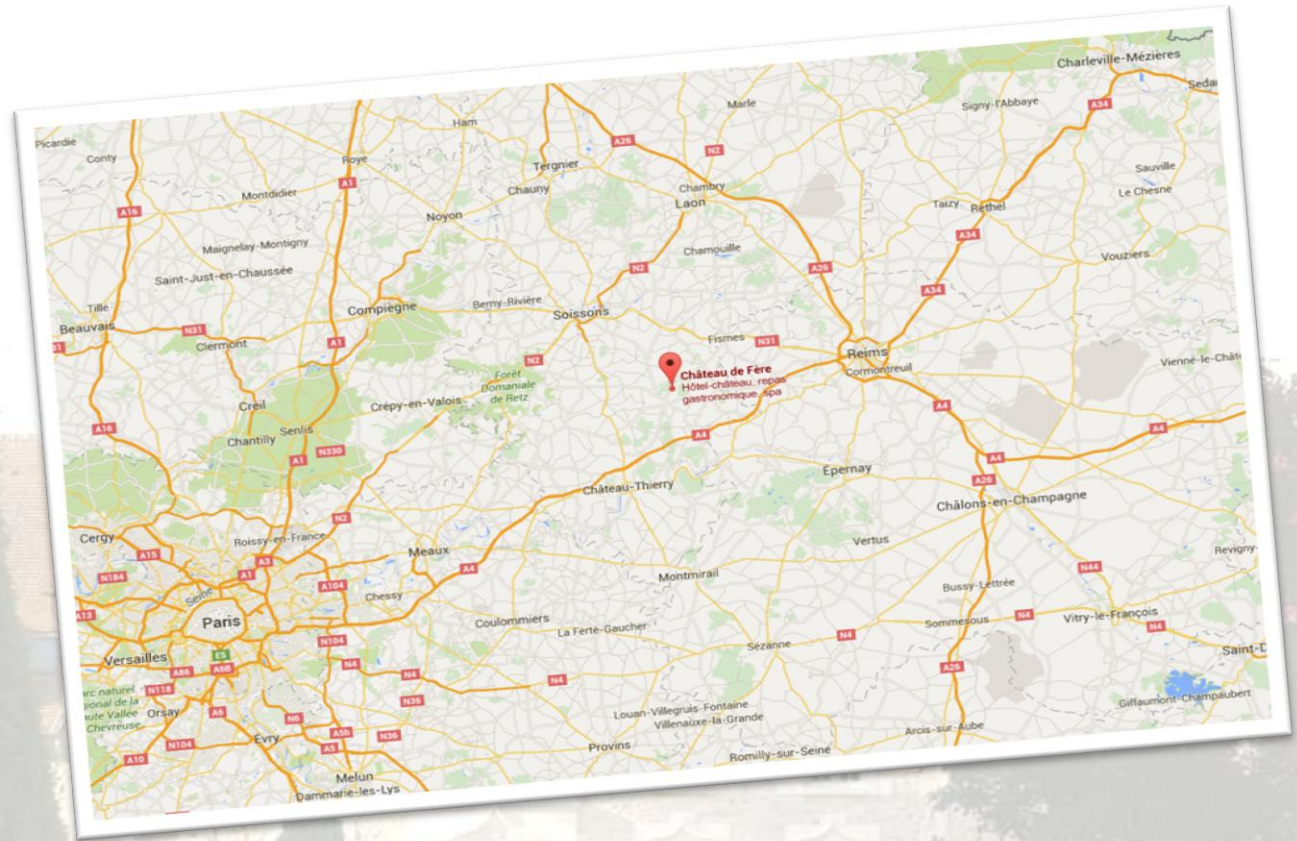
+33 3 23 82 21 13
commercial@chateaufere.co
m



1h15 de Paris



40 minutes de Reims



EN VOITURE :

Au départ de Paris, prendre l'A4 ou Autoroute de l'Est en direction de Metz-Nancy. La quitter par la sortie 20 (Soissons / Château-Thierry / Fère-en-Tardenois). Emprunter la D1 sur 1 km. Au rond-point, continuer tout droit Rue du 18 Juin 1940 sur 8 km. Dans Rocourt-Saint-Martin, prendre à droite Rue de la Hottée du Diable et continuer sur 11 km jusqu'à Fère-en-Tardenois. Dans le village, prendre à gauche Rue Jules Lefebvre et continuer sur 3 km. Prendre à droite Route du Château.

EN TRAIN : [Horaires et Trafic SNCF](#)

Ligne SNCF Paris-Reims depuis la gare de l'Est.
Arrêt : Château-Thierry, 30 km
Depuis la Gare du Nord. Arrêt : Soissons, 28 km
Ligne TER depuis Reims. Arrêt : Fismes, 16 km

EN AVION : [Horaires et destinations aéroport de Paris](#)

Aéroport le plus proche : Roissy-Charles de Gaulle,
Paris, 100 km, 1h00