



Château de Fère

★★★★★ HOTEL & SPA

« Événements Automobiles »



SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Independently minded

A seulement 1h15 de Paris, niché dans un Ecrin de Verdure, au pied de Ruines Médiévales,
Bienvenue au Château de Fère**** Hôtel & Spa !

- ✓ Un Cadre Unique pour tous vos événements professionnels ;
- ✓ Des Prestations sur-mesure pour un Service Personnalisé ;
- ✓ Nos équipes à votre Service afin d'assurer la Réussite de votre Evénement.

Privatisation du Domaine du Jour J 15h00 au J+1 12h00 pour les Chambres:

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 d'espaces :

Café d'Accueil et Pause Café

30 MINUTES

LA PAUSE DU CHÂTEAU - 10 € par personne

Café, Thé, Jus d'Orange, Mini Viennoiseries, Fruits

LA PAUSE LOUIS IX - 25 € par personne

Café, Assortiments de Thés, Chocolat Chaud, Jus de Fruits Variés, Sodas, Mini Viennoiseries, Fruits, Pudding, Mini Salés

LA PAUSE « JEAN GOUJON » - 35 € par personne

Café, Assortiment de Thés, Chocolat Chaud, Jus de Fruits Variés, Sodas, Bière, Vin Rouge Sélectionné par notre Sommelier, Salade de Fruits Frais, Mini pizzas, mini Quiches, Assortiments de Charcuterie, Mini Sandwichs, Mini viennoiseries et Mignardises, Pudding et Fruits

PAUSES PERMANENTES

LA PAUSE LOUISE DE SAVOIE - 25€ PAR PERSONNE

Machine Espresso à votre Disposition, Thé, Jus d'Orange
Mini Viennoiseries et Fruits

LA PAUSE PRINCE DE CONDÉ - 35€ par personne

Machine Espresso à votre Disposition, Assortiments de Thés, Chocolat Chaud, Jus de Fruits Variés, Sodas, Mini Viennoiseries, Fruits, Pudding, Mini Salés



Déjeuner avec le « Menu du Marché »
38 € Hors Boissons

Amuse Bouche



Mousseline de Volaille, Sauce Suprême,
Palet Brioché aux Trompettes



Roulade de Merlu à l'Ail des Ours,
Petits Pois et Gelée des Cosses



Déclinaison autour de la Fraise

Ces propositions sont à titre indicatif.

Nous travaillons uniquement avec des produits de saison.

Photographies non contractuelles.



Cocktail Apéritif, Déjeunatoire ou Dînatoire *Hors Boissons*



- Déclinaison d'asperges
- 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 Réglisse
- 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

6 pièces salées : 18€/personne
12 pièces salées : 36€/personne
20 pièces salées/sucrées : 60€/personne

Ces propositions sont à titre indicatif. Nous travaillons uniquement avec des produits de saison.

Les Boissons du Cocktail

pour une durée de 2h00

Cocktail Condé – 44 €/personne

- 🍷 Champagne du Producteur
- 🍷 Whisky, Gin, Ratafia, Anisé
- 🍷 Vin blanc et rouge de Région
- 🍷 Jus d'orange
- 🍷 Jus de pamplemousse
- 🍷 Jus de tomate
- 🍷 Eaux minérales
- 🍷 Schweppes, Coca-Cola, Perrier

Cocktail Louis IX – 59 €/personne

- 🍷 Champagne de Grandes Maisons
- 🍷 Whisky, Gin, Ratafia, Anisé
- 🍷 Vin blanc et rouge de Région
- 🍷 Jus d'orange
- 🍷 Jus de pamplemousse
- 🍷 Eaux minérales
- 🍷 Schweppes, Coca-Cola, Perrier



Un verre de vin correspond à 12 cl. Une Coupe de Champagne correspond à 15 cl. Les spiritueux correspondent à 4 cl.
Ces formules sont adaptables selon le format de votre cocktail et les boissons souhaitées.

Menu du Château

68 €

Amuse-Bouche

-

Courgette et Estragon

Salade de Moules de Bouchot,
Courgettes Poêlées à l'Estragon

Panna Cotta de Marinières et Chips de Moule

-

Le Brocoli

Branches, Mousseline et Copeaux

Roulade de Seiche
aux Crevettes Grises et Salicornes

-

Le Pigeon

Pigeon, Groseilles et Girolles

Le Filet Cuit, Rosé et Laqué, la Cuisse Confite et
Groseilles

-

Assiette de Fromages Affinés

-

Groseille et Reine des Prés

Cylindre de Groseille et Reine des Prés,
Sorbet Groseille, Ganache Montée
au Chocolat Blanc

ou

Menu du Château à 50 € avec
Entrée / poisson ou viande / dessert



Menu Dégustation

90 €

Amuse-Bouche

-

La Truffe d'Été

Dômes de Foie Gras et Pailles Truffées
Panna Cotta aux Racines de Pissenlit Torréfiées

-

Le Fenouil

Fenouil Cru et Confit, Pâte Fraîche à l'Aneth
et Chair de Crustacé
Ecume de Lait à la Badiane Fraîche

-

Le Carré de Veau

1^{er} service

Le Filet en Cuisson Douce au Méliot
Jeunes Betteraves, Côtes et Racines

2^{ème} service

Paupiette de Veau Confite
au Ratafia de Champagne
Sauté de Pommes de Terre Nouvelles
au Thym Citron, Bouillon Léger

-

Assiette de Fromages Affinés

-

Le Rhubarbe-Gingembre

Mousse Gingembre et Rhubarbe, Sablé
Viennois,
Sorbet Rhubarbe et Rhubarbe Confite



Vins et Champagne

- 19 €/personne : 2 verres de vin, eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé
- 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



Champagne

- 55 €/personne : 3 coupes de Champagne, eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé
- 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

Un verre de vin correspond à 12 cl. Une Coupe de Champagne correspond à 15 cl. Les spiritueux correspondent à 4 cl.

Nous pouvons également vous proposer une tarification à la bouteille.
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.

29 Chambres et Suites

- 9 Chambres Classique
Décoration au Charme des Anciennes Demeures
- 15 Chambres Deluxe
Cachet de l'Ancien et Élégance Moderne en Harmonie
- 3 Suites Junior
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.

Capacité totale : 66 personnes.

16 Chambres peuvent être Twin.

Nous avons également des Chambres d'Hôtes à proximité pour une plus grande capacité d'accueil.



Activités au Château

Hana Spa griffé « Cinq Mondes » avec

Bassin Relaxant

Sauna

Hamman

Massages et Rituels de Soin Cinq Mondes sont en supplément et sur réservation.

Piscine Extérieure

Badminton

Pétanque

Court de Tennis

Ping Pong

Vélos



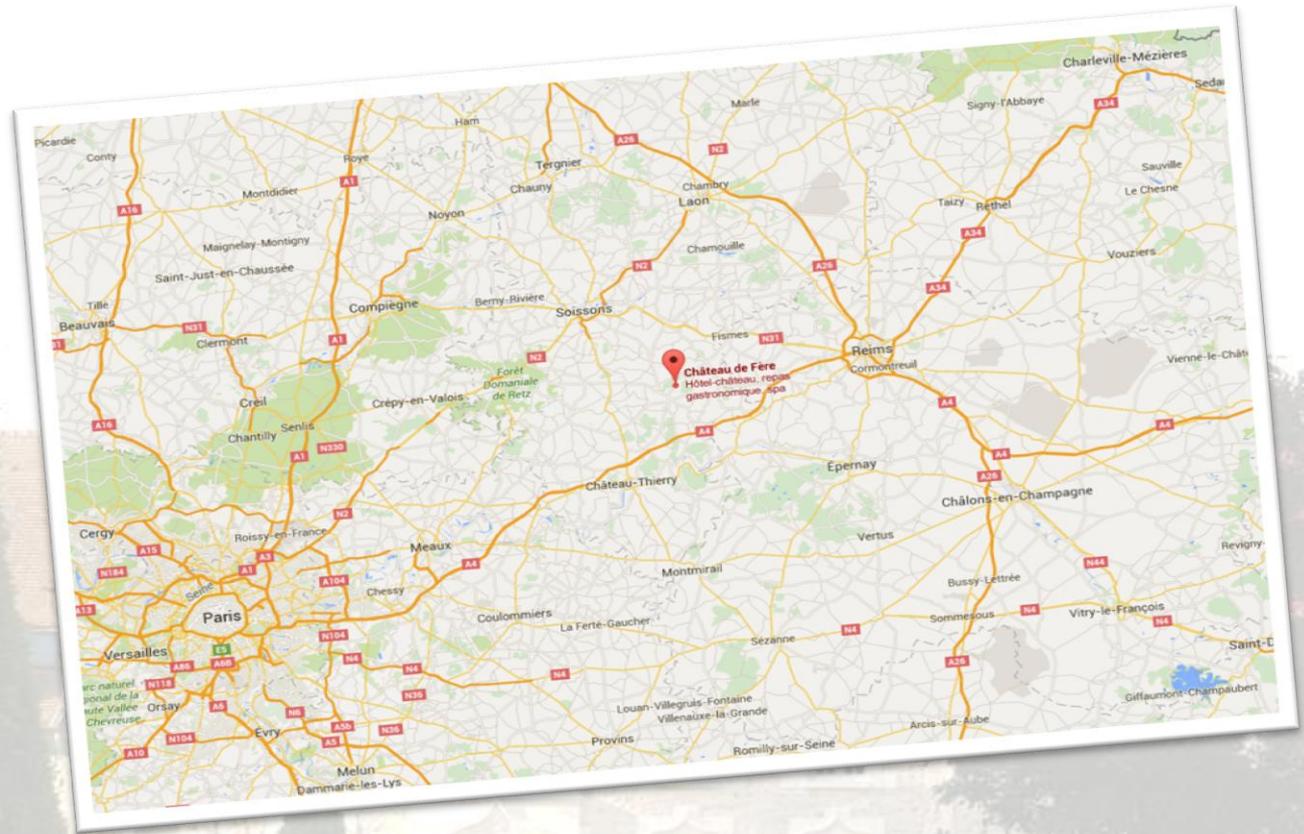


Route de Fismes
02130 FERÉ EN TARDENOIS

+33 3 23 82 21 13
commercial@chateaufere.com

 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