

*Château D'Epeyssoles
un Lieu d'Exception pour vos Réceptions...*



Sylvain Bouzat
PHOTOGRAPHIE DE MARIAGE • WEDDING PHOTOGRAPHY



*Au plaisir de vous accueillir pour une visite du domaine
Sur rendez-vous.*

*04 74 42 42 42
ou
06 10 88 34 42*

*Route de Mézèriat
01540 Vonnas*



Magique & Authentique

Le Domaine d'Epeysoles et le Château, dont une partie date du XIème siècle, se situent sur les hauteurs nord de Vonnas à 2 min du Restaurant Georges Blanc, dans un parc de 12 hectares, aux arbres séculaires et agrémenté de deux grandes pièces d'eau.

Des agréments appréciables et des plus attrayants susceptibles de répondre à vos attentes:

- *un unique interlocuteur pour la gestion de votre réception, qui sera aussi le contact de vos prestataires pour leur installation
- *un suivi personnalisé, des conseils et contacts pour organiser la réception de vos souhaits
- *un domaine exclusivement réservé qui offre une vue panoramique sur les étangs et le parc arboré, illuminés une fois la nuit tombée
- *un cocktail organisé en extérieur, vue sur un magnifique étang, une solution de repli dans nos salons à l'intérieur en cas de mauvaise météo
- *une salle de réception sans pilier et ouverte sur la nature avec ses baies vitrées
- *un salon particulier pour les enfants avec un service de baby-sitter, jeux, écran géant avec dessins animés, canapés et 5 lits parapluies pour les petits...
- *un parc entièrement éclairé la nuit et la possibilité de feux d'artifices ou lancé de lanternes flottantes
- *une durée de soirée illimitée, c'est vous qui choisissez l'heure de fin de la musique et de votre soirée qui peut durer jusqu'au petit matin...

Jenny, Elisa et Christine

06 10 88 34 42

Email : epeysoles@georgesblanc.com ou christine@georgesblanc.com

Tarifs nets 2017, sous réserve de changement de Tva

« Cérémonie en Plein Air dans notre Jardin entre Verdure et Eau »



Location de nos chaises Bonaparte en plastique possible à partir de **4 €/chaise**



Sur demande, nous pouvons vous recommander des officiants de cérémonie, afin de personnaliser cet instant.



« Séance Photos de Mariage dans notre Parc
et au cœur du Village Gourmand »



Mise à disposition du Parc du Pigeonnier et du Jardin du Château d'Epeysoles au photographe et aux mariés inclus





Cocktail possible à l'extérieur devant le domaine, ou au salon des Fresques ou/et dans la véranda (en fonction de la météo)

« Cocktail de Bienvenue »

Pièces salées froides

Brochette de Saumon saumuré au Wasabi
 Bonbon de Foie Gras en Voile de Balsamique
 Macaron de Foie Blond au Porto et Mignonnette
 Velours ocre Pomme d'Amour à la Citronnelle
 Pied de Porc farci et Polenta aux Poivrons doux
 Tartare de Saint Jacques à l'Herbe Royale
 Piperade de Homard au Gingembre
 Huître en Gelée « Terre et Mer »
 Bisque Océane à l'Aïoli
 Soupe Végétale aux Herbes odorantes
 Petite rémoulade de Céleri au Haddock
 Croustille « Bellota-Bellota »

Pièces salées chaudes

Ailerons de Poularde de Bresse glacés au Miel de Soja
 Escargots de Bourgogne « Tout en vert »
 Tempura de Crevettes au Tom-yam
 Crolesqui de Tourteau à la Coriandre
 Samoussa de Fondue d'Agneau au Massalé



Toutes les pièces sont servis pas de choix à réaliser

Nos propositions tarifaires :

8 pièces cocktails froides et chaudes par personne
Crémant Domaine d'Azenay
Jus de fruits, Soft drinks
Eaux minérales à discrétion
Par personne : 21 €

8 pièces cocktails froides et chaudes par personne
Champagne sélection du Sommelier
Jus de fruits, Soft drinks
Eaux minérales à discrétion
Par personne : 28 €

Durée envion : 1h15

12 pièces cocktails froides et chaudes par personne
Crémant Domaine d'Azenay
Jus de fruits, Soft drinks
Eaux minérales à discrétion
Par personne : 35 €

12 pièces cocktails froides et chaudes par personne
Champagne sélection du Sommelier
Jus de fruits, Soft drinks,
Eaux minérales à discrétion
Par personne : 41 €

Durée environ : 1h40

*Crémant ou Champagne sur la base d'une bouteille pour 4 personnes
Jus de fruits variés, Soft drinks, Eaux minérales Evian-Badoit*

Pour les enfants Mini Burger, Boissons à volonté (10 €/enfant)



Nos Choix de Menus :

Menu Silver

Par personne : 77 €

Un choix unique pour tous vos invités

Compotée de Cuisses de Canard confites marbrée de Foie Gras
Chutney de Tomate-Figue à la Cardamome

ou

Fraîcheur de Saumon saumuré
Aubergine et Piments doux à l'Huile de Gingembre

❖

La Volaille de Bresse à la Crème
Méli-Mélo de Légumes de Saison et Riz Basmati

ou

Pavé de Cabillaud en marinère à l'huile vierge et Chardonnay
relevé d'un medley d'Aromates

❖

Fromage Blanc à la crème ou Saint Marcellin & Bresse Bleu

❖

Votre Choix parmi les Desserts et Mignardises



Menu Gold

Par personne : 84 €

Un choix unique pour tous vos invités

Foie Gras de Canard mariné au Porto,
Chutney de Tomate-Figue à la Cardamome
Quartier de Pamplemousse confit

ou

Le Tartare de Saumon frais en Pannequet de Saumon fumé
Brunoise de Pomme de Terre à l'Aneth



Médailлон de Veau aux Morilles et Vin Jaune

ou

La Volaille de Bresse, Sauce Foie Gras au Champagne
Mé-li-Mé-lo de Jeunes Légumes et Riz Basmati



Fromage Blanc à la crème ou Saint Marcellin & Bresse Bleu



Votre choix parmi les Desserts et Mignardises



Menu Platinium

Par personne : 95 €

Un choix unique pour tous vos invités

Soupe glacée « Velours Rouge » au Gingembre et Poivrons doux,
Un Salpicon de grosses Crevettes



Dos de Bar rôti au vin jaune et mariage d'épices
avec quelques légumes tendres



Filet de Bœuf en croûte,
Sauce Royale au Foie Gras et Porto, Fricassée de Champignons des Bois,
Tomates confites et Carottes fondantes



Fromage Blanc à la crème ou Saint Marcellin & Bresse Bleu



Votre choix parmi les Desserts et Mignardises



Nos Choix de Desserts :

Un dessert unique pour tous vos invités

Tarte au Citron revisitée au Combawa et Verveine fraîche
Tiramisu au Café – Marsala et sa Baguette au Chocolat
Crousti Crémeux de Chocolat aux Fruits de la Passion, Caramel aux Noix de Macadamia
Fraisier
Framboisier



Votre Pièce Montée :

Base de 2 choux ou 2 macarons par personne : 4 €
Wedding Cake à partir de 7€ la part (en remplacement du dessert de votre menu)
Wedding cake à partir de 14€ la part (en supplément du dessert de votre menu)



La Cave :

Forfait à 20 € par personne

Mâcon Villages Fleur d'Azenay



Juliéas, « J.M Monnet »

Forfait à 30 € par personne

Mâcon Villages Fleur d'Azenay



Côtes du Rhône, Belleruche

Forfait à 38 € par personne

Bourgogne Blanc d'Azenay, « Domaine d'Azenay »



Saint Joseph, Poivre et Sol, « Domaine Villard »

Forfait à 45 € par personne

Pouilly Fuissé ou Chablis



Saint Joseph, Poivre et Sol, « Domaine Villard »

Nos forfaits sont prévus sur la base suivante :

1 bouteille de vin BLANC pour 4 personnes & 1 bouteille de vin ROUGE pour 4 personnes

Eaux minérales, sodas, jus de fruits et café Nespresso

à discrétion jusqu'à la fin de votre soirée



Forfait à 15 € par personne

Sans alcool

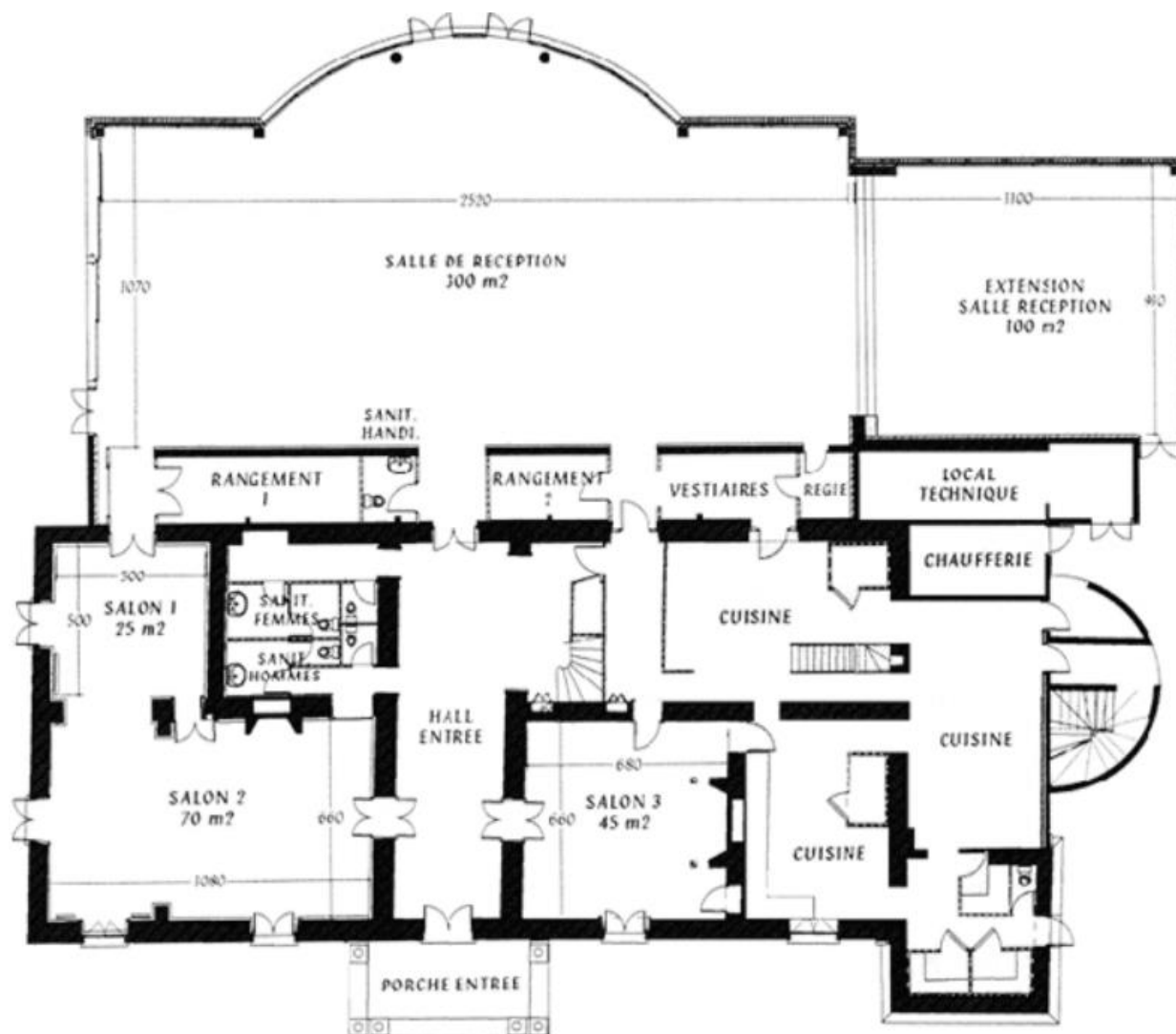
Eaux minérales, soft et café Nespresso

Droit de bouchon : nous consulter

Le Salle de Réception à votre disposition « La Rotonde »

Le rotonde mesure 300 m² et une extension de 100 m² supplémentaire pour la piste de danse





Capacité : de 60 à 250 personnes

Nous mettons à votre disposition des plans de table en fonction du nombre d'invité. Nous disposons de tables rondes de 8, 9 ou 10 personnes

Menu « Lutins »

-10 ans

Plat et dessert identiques aux invités (quantités adaptées)
Jus de fruits, Soft drinks, Eaux minérales durant toute la soirée

36 €

Menu « Ados »

-15 ans

Menu identique aux invités (quantités adaptées)
Jus de fruits, Soft drinks, Eaux minérales durant toute la soirée

Menu Silver : 47 €

Menu Gold : 51 €

Menu Platinium : 57 €

Menu « Prestataires »

DJ, Photographe, Baby sitter

Plat et dessert selon le Chef

Jus de fruits, Soft drinks, Eaux minérales durant toute la soirée

40 €



Prestations complémentaires pour la soirée :

Fontaine de Chocolat :

Sur le Buffet d'Open Bar avec 2 brochettes de fruits frais par personne

3 € par personne

Mini-Sandwichs briochés :

Jambon de Parme, Saumon fumé, Crudités :

3,50 € pièce

Candy Bar :

Pour les petits et grands enfants :

6 € par personne



Sélection de Crémant et Champagnes :

Crémant de Bourgogne Domaine d'Azenay	28 €
Champagne Duval Leroy G. Blanc	49 €
Henriot Brut Souverain	60 €
Taittinger Brut Réserve	60 €
Roederer Brut Premier	60 €
Deutz Brut Classic	60 €



Fût de Bière :

à partir de 300 €

Sélection d'alcools :

Cinzano blanc et rouge, Porto, Whisky, Gin, Vodka, Get 27, Téquila, Manzana Verde... 65 € la bouteille

Vous avez la possibilité d'apporter vos boissons alcoolisées pour votre soirée dansante, moyennant un droit de bouchon en fonction de la valeur des alcools (nous consulter)

Location du linge

Location des nappes blanches
Location des serviettes de table

8 € pièce
1,50 € pièce

Feu d'Artifices et Lancé de Lanternes Flottantes



Nous pouvons organiser pour vous un magnifique feu d'artifices.
Une expérience unique.



***Il vous appartient de contacter directement Marc Sornin
et d'effectuer votre réservation
06 09 88 37 78 – pyros-scene@orange.fr***

Toute demande de feu d'artifices et de lancé de lanterne doit être réalisé
impérativement par avance auprès du Maire de Vonnas (04 74 50 02 48) et de
la préfecture.

Le Brunch du Dimanche :

Une ambiance champêtre dans un cadre décontracté

Nous vous proposons l'organisation d'un brunch pour le lendemain de votre réception.
De 11h à 15h afin que vos invités puissent avoir une collation avant de reprendre la route.

Notre brunch se compose de :

Focaccia aux tomates confites, artichauts poivrades et Ricotta
La Quiche potagère
Tourte de pomme de terre et lard paysan



Jambon à l'os rôti au miel d'acacias et épices Cajun
Fondant de veau farci « thym-citron » en cuisson douce
Fine tranche de Rose-beef Charolais
Gigot d'agneau rôti à la moutarde et menthe fraîche



Saumon en Bellevue et œuf mimosa au basilic
Saumon fumé maison
Brochette de gambas
Filet de maquereau en escabèche
Brandade de morue au piment d'Espelette



Pâté en croûte de la Basse-Cour
Terrine de campagne aux foies blonds
Salade de lentilles vertes du Puy aux olives



Compotée de légumes du soleil
Salade de pomme de terre au fenouil et oignon rouge
Tomates cœur de bœuf aux câpres et aux olives
Melon et jambon de Parme



Sauce Barbecue maison au Bourbon
Sauce basilic , Sauce tartare
Aioli au Parmesan Mayo « thym-citron »
Vinaigrette d'herbes et aux aromates



Panacotta aux abricots rôtis
Tarte aux fruits de saison, Le Classique St Honoré
Tarte bressane, Galette Tropicaine
Corbeille de fruits frais



Café, thé, mini-viennoiseries,
Plateau de fromages,
Eaux minérales, soft drinks, jus de fruits

Possibilité de prévoir en supplément : atelier crêpes, barbe à papa...

Par personne : 39 €

Par enfant à partir de 10 ans et jusqu'à 16 ans : 18 €

Offert aux enfants de moins de 10 ans

Vins sur demande, pas de choix à réaliser, toutes les plats sont servis au buffet.

Sunday
BRUNCH

L'Hébergement :

Hôtel du Bois Blanc ****



Hôtel Les Saules



Georges Blanc Parc & Spa *****



JUST Married!

Georges Blanc aura le plaisir d'offrir aux jeunes mariés la nuit de nocés au Relais & Châteaux Georges Blanc Parc & Spa ***** ainsi que les petits déjeuners.

Chambre disponible le samedi à partir de 16h, cependant ceci reste en fonction des départs.

Les bagages des mariés pourront être déposés à la réception le matin et installés dans leur chambre avant leur arrivée tardive.

18 chambres doubles sur le site du Château d'Epeyssoles.

Elles sont comprises dans la mise à disposition du domaine (4500€ : nuit du samedi)

Si vous souhaitez que vos invités règlent eux-mêmes leur hébergement, les chambres pourront être déduites de votre forfait à la hauteur de 250€/nuit par chambre confirmée. Les chambres sont à libérer pour 12h.

Vous trouverez ci-joint le formulaire de réservation à donner à vos invités afin qu'ils puissent nous le retourner.

Pour des chambres complémentaires, nous disposons de 2 hôtels à 2 km du Château d'Epeyssoles, merci de nous faire connaître vos besoins.

Vos invités peuvent contacter notre Réception au 04 74 50 90 90 ou reservation@georgesblanc.com

-L'Hôtel Relais & Châteaux Georges Blanc Parc & Spa *****

-L'Hôtel Châteaux & Hôtels Collection Les Saules Parc & Spa

Toute chambre réservée et non annulée la veille avant 18h fera l'objet d'une facturation.

Notre prestation comprend :

- La mise en place de buffets pour le cocktail de bienvenue et son service. En extérieur si le temps le permet et en repli dans les salons des Fresques et véranda.
- La mise en place de la salle selon votre plan de table et le service jusqu'à 1h du matin. A titre d'information nous disposons de :

***30 tables rondes de 8 personnes, 10 tables rondes de 10 personnes et 1 table ronde d'honneur de 12 personnes**

***Nous pouvons aussi vous proposer une table d'honneur rectangulaire jusqu'à 18 personnes maximum.**

-La mise à disposition exclusive de la propriété.

En-dessous de ce nombre, un forfait de mise en place et de service sera facturé en fonction du nombre d'invités.

LA MISE A DISPOSITION DU DOMAINE

*4500€ : comprenant le Château intérieurs et extérieurs ainsi que 18 chambres doubles

*500€ :pour toute prestation en-dessous de 80 personnes adultes confirmées au dîner

Les boissons Champagne et Crémant pour le cocktail ainsi que les forfaits vins pour le dîner font partie intégrante de notre prestation.

Dans le cas où le nombre d'invités confirmés au dîner serait inférieur à la réservation, les conditions de la mise à disposition de la propriété seraient appliquées.

Les heures supplémentaires du personnel de service présent après 1 heure du matin sont facturées 42 € TTC de l'heure par personne présentes.

Nous gardons 3 serveurs minimum en fonction du nombre d'invités. (à parti de 15h pour le brunch)

Notre prestation ne comprend pas :

- l'animation musicale
- la décoration florale et décoration personnalisée
- la figurine de votre Gâteau de Mariage
- l'impression des menus et marque place qui sont en général assortis à votre faire-part

Conditions de Réservation :

- Un acompte de 1500 € vous sera demandé à la signature afin de garantir votre réservation
- Un acompte de 30% du montant total de votre devis en début d'année
- Un acompte de 30% du montant total de votre devis 3 mois après la réservation du Château
- Puis 30% à J-30 jours de votre réception
- Le solde du montant total de votre devis vous sera demandé 7 jours avant votre réception

Par Virement :

				
RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE				
Identifiant national de compte bancaire - RIB				
Banque	Guichet	N° compte	Clé	Devise
10096	18538	00013559601	83	EUR
Identifiant international de compte bancaire				
IBAN (International Bank Account Number)				
FR76	1009	6185	3800	0135 5960 183
Domiciliation CIC AIN ENTREPRISES 2 AVENUE ALSACE LORRAINE 01000 BOURG EN BRESSE Tél : 04-74-46-65-70				
Titulaire du compte (Account Owner) SAS GEORGES BLANC 01540 VONNAS				
Remettez ce relevé à tout organisme ayant besoin de connaître vos références bancaires pour la domiciliation de vos virements ou de prélèvements à votre compte. Vous éviterez ainsi des erreurs ou des retards d'exécution.				
PARTIE RÉSERVÉE AU DESTINATAIRE DU RELEVÉ				

Par chèque : Chèque à l'ordre de la SAS Georges Blanc

Adresse :

Responsable Commerciale
Place du Marché
01540 VONNAS

Conditions de Réservation :

Nom du Contact

Adresse

N°de téléphone

Confirme la commande d'une réception « clés en main » en date du ___ / ___ / ___

Au **Château d'Epeyssoles à Vonnas, Route de Mézériat 01540 VONNAS**

Nbre approximatif de convives :

Je vous confirmerais le nombre de convives 14 jours avant la réception, et dans les conditions indiquées ci-dessous. Il servira de base pour la facturation.

-Afin de clore notre accord, et pour réservation, je vous adresse un chèque de 1 500 €.

-Ensuite, je vous adresse un premier acompte, soit un chèque de 30% du devis en début d'année, 30 % : 3 mois avant la date, puis 30% à J-30 jours de ma réservation et le solde à réception de la facture J+7.

Cet acompte est versé à titre définitif sur la base du dernier devis envoyé, qui lui-même pourra être modifié à votre demande.

Celui-ci répond de l'exécution de la présente convention. Une facture sera rédigée après la manifestation pour un règlement à réception de celle-ci.

Conditions générales de vente

Art 1) **Toutes nos factures sont payables comptant.** Toute somme non payée à l'échéance prévue donnera lieu de plein droit et sans mise en demeure préalable, en application de la loi du 31 décembre 1992, au paiement d'intérêts de retard au taux d'intérêt légal au jour de la facturation, majoré de 50 % multiplié par X-360 (X représentant le nombre de jours de retard par rapport à l'échéance).

Art 2) Aucun escompte ne pourra être appliqué, pour anticipation du délai de règlement fixé par la présente facture.

Art 3) Toute réclamation, qui n'est pas présentée dans les 8 jours de la prestation, ne sera prise en considération.

Art 4) L'acceptation de nos prestations implique également l'acceptation de nos conditions générales de ventes.

Art 5) De convention express, le tribunal de commerce de BOURG-EN-BRESSE sera seul compétent.

ATTENTION

* Le paiement de toute facture est exigible dans sa totalité. En cas de défaut de paiement, les frais de procédure, liés au recouvrement par voie judiciaire, seront à la charge intégrale du client.

*Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession sous le contrôle de la DGSU (service vétérinaire), et la DGCCRF (service de la répression des fraudes), nous obligent à détruire et à jeter à l'issue de la réception tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés.

En conséquence, les responsables étant tenus de respecter impérativement ces instructions, le Château d'Epeyssoles dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients insisteraient pour conserver les produits restants.

*Nos prix sont garantis sous réserve de changement de Tva.

* En cas d'annulation totale de la réception :

Si cette annulation a lieu 7 jours ouvrables avant la réception, le client est tenu de payer 80 % du dernier devis envoyé

Si cette annulation a lieu entre le 15^{ème} et le 8^{ème} jours ouvrables avant la réception, le client est tenu de payer 70 % du dernier devis envoyé

Si cette annulation a lieu dans les 29^{ème} et le 16^{ème} jours ouvrables avant la réception, le client est tenu de payer 60 % du dernier devis envoyé

Si cette annulation a lieu plus de 30 jours ouvrables avant la réception, le client est tenu de payer 50 % du dernier devis envoyé

* La location du Château est offerte au-delà de 80 invités adultes. Au-dessous de ce nombre de participants les conditions de la mise à disposition de la propriété sont appliquées, et cela même si le surcoût n'a pas été évoqué dans le devis.

* Les manifestations ont lieu dans le cadre du Château d'Epeysoles qui n'est pas le restaurant Georges BLANC*** étoilé. Pour éviter toute confusion dans l'organisation et l'esprit des invités, les invitations devront être formulées en précisant :

Le Château d'Epeysoles, Route de Méziat – 01540 VONNAS

* Un exemplaire est à nous retourner signé pour la confirmation de votre réservation.

Aucune réservation ne sera prise en compte sans un retour de ce document dûment complété.

* Pour une augmentation du nombre de convives (5 % max.), le communiquer au minimum 48 h avant le jour de la réception.

* Pour une diminution du nombre de convives, le communiquer au minimum 14 jours avant la réception.

Le nombre de personnes au dîner et au brunch en notre possession 72 heures ouvrables avant le jour-J sera notre base minimum de facturation.

Nous nous réservons le droit de modifier les prix en fonction et en proportion des coûts de matières premières utilisées, et ceci qu'en cas de fortes variations du marché.

Fait à ; le ____ / ____ / ____

Bon pour accord

Pour le Château d'Epeysoles

Bon pour accord

Signature du client

Liste de nos prestataires : à titre d'information

Photographe

Sylvain Bouzat
sylvain.bouzat@gmail.com
06 82 61 50 77

Véronique Marc
69 006 Lyon
06 80 02 84 82

Animation musicale et artistes

Anim'Conseils
Voice Music ... & Technology-DJ
06 12 71 45 89
www.animconseils.fr

Mariavah
19, rue Raimu 69 200 Vénissieux
06 07 18 79 21
Maître de Cérémonie
Ambiance cocktail-DJ/ Vidéo

Fleurs Et décor de tables

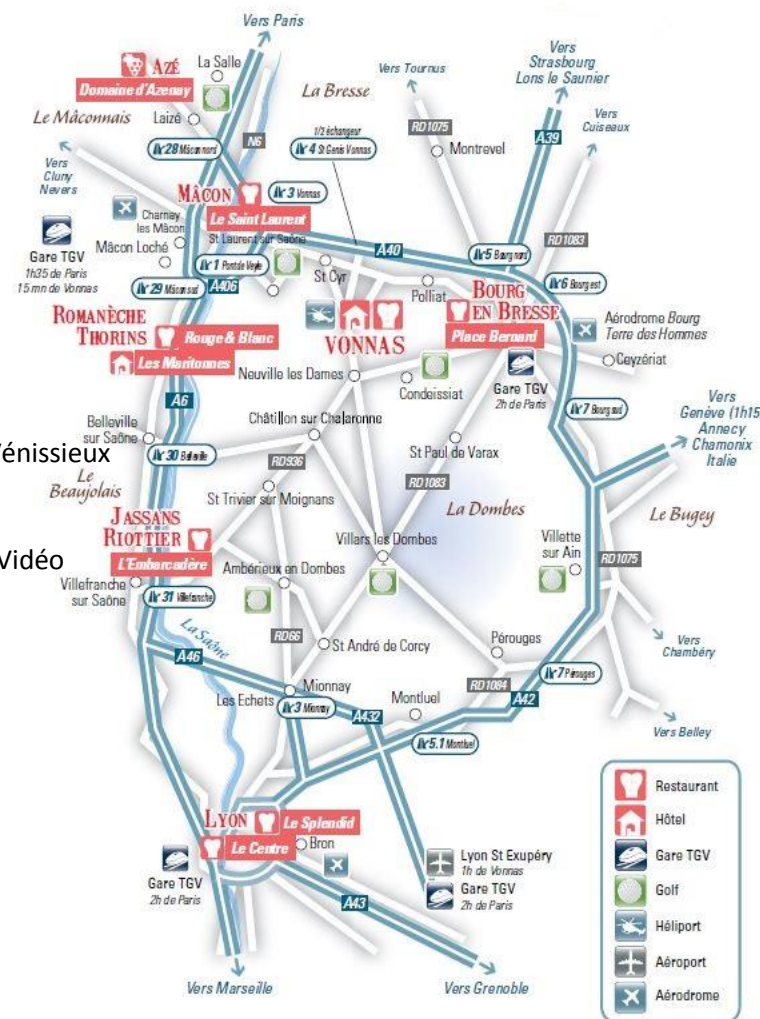
Symphonie Florale : symphonie.florale370@orange.fr
04 74 55 03 32 – 06 31 91 27 52

Magicien

Ghislain Walter : Un instant Magique
06 09 43 35 70
contact@uninstantmagique.com

Taxi

Taxi Reverchon : 06 50 98 90 00







Au plaisir de vous accompagner à la réalisation du mariage de vos rêves.....