



LE CHATEAU DE BEAULIEU

Marc Meurin



Mariages & Evénements privés



La Salle de réception, Le Rose Events

C'est dans le cadre verdoyant du Château de Beaulieu à Busnes que le chef doublement étoilé au Guide Michelin Marc Meurin met à disposition la salle « Rose Events » entièrement modulable et dédiée à vos événements privés comme professionnels.

Pour un moment unique & gastronomique !

Dominant le parc du château et ouverte sur une terrasse, la salle du Rose Events vous offre un cadre exceptionnel, plein de charme et d'élégance ; idéale pour l'organisation de votre mariage et de vos réceptions privés. Nos équipes vous accompagneront tout au long de votre événement «sur-mesure» afin de répondre au mieux à vos attentes et de vous apporter une prestation unique en toute tranquillité et à votre image !

Une maison familiale, Relais & Châteaux

14 chambres et 4 Suites, pour votre confort et votre quiétude

2 restaurants, pour découvrir et varier les plaisirs

2 salles de séminaires et réceptions, pour répondre à vos différents besoins



Un savoir-faire haut de gamme dans un lieu d'exception

Le Lieu : Château de Beaulieu

C'est dans l'écrin du Château de Beaulieu, hôtel 4 étoiles Relais & Châteaux que s'est installé le restaurant gastronomique Le Meurin, 2 étoiles au Guide Michelin et la brasserie créative Le Jardin d'Alice. Sous la houlette du Chef Marc Meurin, chef de renommée et d'expérience, les cartes vantent les saveurs locales du Nord-Pas-de-Calais et mettent à l'honneur des produits de qualité et frais grâce au travail passionné des producteurs.



Le Chef Marc Meurin

C'est à Lens que naît Marc Meurin, en 1953. Inscrit à l'école hôtelière de Lille, l'apprenti cuisinier décroche son CAP de cuisine à l'âge de 17 ans et se construit un parcours d'autodidacte. Dans sa région natale, il décroche en 1992 sa première étoile au Guide Michelin. Six ans plus tard, une seconde étoile vient confirmer le choix de carrière du Lensois.

Attaché à sa région, Marc Meurin ouvre en 2005 son hôtel 4 étoiles Relais & Château et restaurant gastronomique à Busnes, le Château de Beaulieu. L'année suivante, un deuxième restaurant, la brasserie « Le Jardin d'Alice » s'installe au Château. En 2010, la ville de Lille se laisse également tenter par les saveurs de Marc Meurin. Il ouvre alors Monsieur Jean, rue de Paris. Deux ans plus tard, le Rose Events voit le jour pour recevoir des réceptions. Lorsque le Louvre s'installe à Lens, en 2013, Marc Meurin décide de participer au projet. Le restaurant L'atelier de Marc Meurin s'érige en plein cœur du musée.



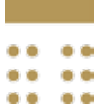
La salle Rose Events

Cette salle de 220m², «Le Rose events», peut accueillir jusqu'à 120 convives assis et 150 debouts pour des cocktails. Cette salle climatisée et lumineuse comprend : un espace «travail» en toute discrétion, un salon détente, une cuisine ouverte, une piste de danse, une sono et d'une terrasse. Elle est équipée de wifi, écran plasma mural, vidéo-projecteur, visioconférence.

> DESCRIPTIF DE LA SALLE

- Salle modulable pouvant accueillir jusqu'à 120 convives assis,
- Cuisine ouverte, salon détente,
- Climatisation réversible, Wi-fi,
- Eclairée à la lumière du jour, terrasses,
- Piste de danse de 20m², cabine de DJ,
- Accessible pour les personnes handicapées,
- Parking privé et gratuit,
- Ecran plasma mural, vidéo projecteur, micro,
- Tables carrés et rectangulaires, chaises confortables, nappes blanches,
- Menus sur tables, petites compositions florales sur tables,

> PLAN DES SALONS

Château de Beaulieu ****	m ²	Repas Assis	Rectangle Conseil administration	«U»	Théâtre	Cocktail
						
Salle (L x l x h en m ²)	Surface	CAPACITE maximum (en nombre de personnes)				
Rose events	220m ²	120	-	60	100	150



Les cocktails par Marc Meurin

Ces cocktails peuvent être adaptés selon vos goûts pour tous types d'événements ou vins d'honneur. Toute notre équipe sera heureuse de vous recevoir dans ce lieu de charme de haute gastronomie française en plein coeur du Château de Beaulieu.

* Cocktail « Classique » :

5 amuse-bouches du bout des doigts salés ou sucrés

-

25€ /pers. incluant 2 coupes de Saumur Pétillant

35€/pers. incluant 2 coupes de Champagne

* Cocktail « Prestige » :

5 amuse-bouches du bout des doigts salés ou sucrés

& 3 dégustations servies en verrines

(ex : flan de foie gras, tartare de saumon fumé bio, gaspacho de tomate...)

-

35€ /pers. incluant 2 coupes de Saumur Pétillant

42,50€/pers. incluant 2 coupes de Champagne

* Cocktail « Dînatoire » :

5 amuse-bouches du bout des doigts salés ou sucrés

& 3 dégustations servies en verrines

(ex : flan de foie gras, tartare de saumon fumé bio, gaspacho de tomate...)

& 4 cassolettes dînatoires - 1 poisson, 1 viande & 2 desserts

& Mignardises

-

80€/pers. incluant 2 coupes de Saumur Pétillant, 3 verres de vin, eau et café

90€/pers. incluant 2 coupes de Champagne, 3 verres de vin, eau et café

Les cocktails sont réalisés pour un minimum de 40 personnes.

** Possibilité de location de chapiteau pour l'organisation de vos vins d'honneur.*

Les vins d'honneur seront servis uniquement dans le cadre de votre prestation repas au Rose Events.



Le Menu Classique, Rose Events

50€ /pers. hors boissons

85€ par personne boissons comprises*

* (Apéritif Champagne, 3 verres de vin sélectionnés par notre sommelier, eau minérale, café)

- Menu à titre d'exemple -

Menu « sur-mesure » selon vos goûts, l'inspiration du Chef et la saisonnalité des produits

Amuse-bouches du bout des doigts

**

1ère entrée

Crème de pois glacée / émulsion de chorizo

Ou

Gaspacho de tomates / granité concombre

Ou

Crème d'asperges / émulsion de noix

Ou

Crème de châtaignes / émulsion de lard fumé

**

2ème entrée

Noix de St Jacques façon basquaise (Oct. à Avril)

Ou

Pressée de foie gras à la vinaigrée de figues

Ou

Tartare de thon aux huiles parfumées

Ou

Saumon fumé servi tiède / blancs de poireaux

**

Plat

Noix de veau / tombée de pousses d'épinards / légumes de saison

Ou

Dodine de volaille de Licques / légumes de saison & champignons

Ou

Dos de cabillaud en Parmentier

Ou

Aiguillette de boeuf à l'échalote / feuilleté de Pomme de Terre / Haricots verts

**

Dessert

Vacherin glacé fruits exotiques ou fruits rouges

Ou

Parfum de Rose / merveilleux à la framboise

Ou

Tarte au citron revisitée

Ou

Barre chocolatée

**

Mignardises

Caramels & guimauves



Le Menu Gastronomique, Rose Events

110€ par personne hors boissons
180€ par personne boissons comprises*

* (Apéritif Champagne, 4 verres de vin sélectionnés par notre sommelier, eau minérale, café)

- Menu à titre d'exemple -

Menu « sur-mesure » selon vos goûts, l'inspiration du Chef et la saisonnalité des produits

Amuse-bouches du bout des doigts

1ère entrée

Foie gras de canard poêlé selon l'inspiration du Chef

Ou

Tartare de Veau élevé sous la mère
Cives / concombres / caviar vintage d'Aquitaine

Ou

Carpaccio de Saint Jacques Boulonnaises
Sirop acidulé au jus de passion / poivre Timut

2ème entrée

La langoustine royale

Raviole ouverte de céleri / chorizo / bouillon de chou vert

Ou

La pomme de ris de veau du Limousin
Crème d'oignons brûlés / morilles / panade de condiments / jus réglisse

Ou

Pain perdu de rouget aux aromates

Ou

Le homard Breton (suppl. 15€)
Rôti au beurre de piment d'Espelette
Navets au jus / fèves / ravioles croustillantes des pinces

Plat

La poularde de Bresse (Nov. à Mars)

Sauce suprême au vin jaune / légumes racines

Ou

La côte de veau élevé sous la mère / asperges / fèves / jus de veau

Ou

Le Turbot côtier / nougatine d'ail / artichauts poivrade

Dessert

Gâteau personnalisé

Ou

Pièce montée personnalisée par notre Chef pâtissier

Mignardises

Gelée d'Irish Coffee / Caramels / Chocolats
Guimauves / Pâtes de fruits / Nougats / Barbes à Papa...



Les compléments au Menu, afin de répondre à toutes vos envies...

* Les fromages de nos régions :

L'assiette de fromages - 8 €/pers.

Buffet de fromages - 10 €/pers.

* Les gourmandises de notre Chef pâtissier :

Le buffet de desserts - 15 €/pers.

Pièce montée ou gâteau des Mariés à la place du dessert - 8 €/pers.

Wedding cake à la place du dessert - 12 €/pers.

Pièce montée ou gâteau des Mariés en plus du dessert - 12 €/pers.

Wedding cake en plus du dessert - 15 €/pers.

Le buffet de confiseries d'Antan - 8 €/pers.

* Les Menus enfants :

Pour les moins de 12ans - Entrée, Plat, Dessert avec sodas - 35 €/pers.

Pour les moins de 3ans - offert

* Le Lendemain :

Brunch (min. 20 pers - servi en salon privatif) - 29 €/pers.

Le sucré *

Viennoiseries, baguette, brioche,
Beurre, confitures, pâte à tartiner;
Fruits frais de saison
Fromage blanc & compote de fruits
Yaourts fermiers...

Le salé *

Fromages, Charcuteries, Salades
Oeuf mollet, crème de champignons
& ses mouillettes

Les boissons : café, thé, chocolat
chaud, lait, jus de fruits...

* Déjeuner dans la brasserie Le Jardin d'Alice :

Menu Bib - Entrée, Plat, Dessert :

32 €/pers. hors boissons - 56 €/pers. boissons comprises

Menu Gourmand - 2 Entrées, Plat, Dessert :

39 €/pers. hors boissons - 66 €/pers. boissons comprises

Boissons & sélection du sommelier afin de répondre à toutes vos envies...

* Notre carte des Champagnes

Notre sélection Blanc du mois - 52 € /btl
Notre sélection Rosé du mois - 65 € /btl
Pol Roger - 65 € /btl
Moët & Chandon blanc - 75 € /btl
Bollinger - 80 € /btl
Rosé Duval Leroy - 75 € /btl

* Notre carte des vins

Vin blanc

Le petit bourgeois / Sauvignon / Henri Bourgeois - 25 € /btl
Petit Chablis / Chardonnay / La Chablisienne - 25 € /btl
Les deux tours / Sauvignon / Ladoucette - 25 € /btl
Bourgogne Chardonnay Lequin Colin - 30 € /btl
Sancerre La Cote des Monts Dannés / Henri Bourgeois - 40 € /btl
Graves Clos Floridène / Sauvignon sémillon - 45 € /btl
Bourgogne Clos du Château Puligny Montrachet - 52 € /btl

Vin rouge

Languedoc Pinot noir « Les dinosaures » - 25 € /btl
Syrah L'appel des Sereines / F.Villard - 25 € /btl
Montagne Saint Emilion / BB Moines - 30 € /btl
Coteaux Bourguignons Gamay / Domaine Devillard - 30 € /btl
Chinon «La cuisine de ma mère» / Nicolas Grosbois - 30 € /btl
Haut Médoc / Héritage de Chasse Spleen - 42 € /btl
Lalande Pomerol La Croix Saint Jean / Tapon - 48 € /btl
Pauillac / Baron Nathaniel - 48 € /btl
St Julien / Sarget Gruaud Larose - 58 € /btl

* Bières régionales

Bière en pression 33cl - 5 €
Bière au fût «La Ch'ti» - 250 €/ fût (env. 100 bières)

* Jus de fruits et soft - 5 €

* Café, thé avec mignardises - 5 €





L'hôtel Relais & Châteaux 4 étoiles - Château de Beaulieu

Les chambres sont toutes climatisées et équipées d'une salle de bain spacieuse, de wifi, d'un mini bar, d'un coffre-fort, d'une machine à café expresso et d'une TV plasma. Une chambre est également réservée aux personnes à mobilité réduite.

14 chambres et 4 Suites

Catégorie de chambre	Nombre	A partir de
Standard	5	170€
Luxe	5	250€
Grand Luxe	4	280€
Junior Suite	2	350€
Grande Suite	2	430€
Petit déjeuner continental		20€

* Les chambres sont disponibles de 16h00 jusque 12h00 le lendemain

Offre spéciale jeunes mariés - nuit de noces

* **Surclassement** en Suite ou en Grande Suite

* Petits déjeuners **offerts** pour les jeunes mariés

* **10% de réduction** sur notre boutique en ligne Marc Meurin



Nos prestations forfaitaires

* Privatisation de la salle du Rose Events :

Pour un groupe de moins de 40 adultes : 1000€

Pour un groupe de plus de 40 adultes : offert

* Les horaires de prestations :

Le service du déjeuner est inclus jusque 19h00

Le service du dîner est inclus jusque 3h00 du matin.

* Pour prolonger la soirée :

Pour les groupes de moins de 40 adultes 150€/heure

Pour les groupes de plus de 40 adultes 250€/heure

* Cérémonies laïques & vins d'honneur* :

* Cérémonies laïques

Possibilité de cérémonies laïques dans le parc du château en extérieur ou sous chapiteau. Accompagnement pour la location de chaises, pupitres, micros...

* Vins d'honneur

Nous vous proposons également d'organiser vos vins d'honneur, (voir p.4 - nos cocktails).

Nos équipes vous accompagneront de A à Z de l'élaboration de votre cocktail, au choix du chapiteau en passant par la décoration florale ou l'animation musicale.

*uniquement dans le cadre de votre prestation repas au Rose Events.





Nos prestations « sur-mesure »

* Animation :

Formule Essentielle - duo Saxophoniste/ DJ - à partir de 1190€

Soirée animation magie - à partir de 399€

D'autres thèmes de soirée sont disponibles sur demande : Brésil, Cabaret, Barbecue : sur devis

Cours de cuisine 3h : 90€/pers - min. de 10 pers.

Démonstration de cuisine 1h : 30€/pers - min. de 10 pers.

* Prestations diverses - sur devis uniquement :

Feux d'artifices

Baptême en hélicoptère (arrivée des mariés)

Location voitures de prestige

D'autres prestations sont disponibles sur demande :
photographe, décoration, baby sitting, fleuriste, etc...

* Packages « tout compris » :

Package Classique - animation & photographe

Animation DJ & Reportage photo

-
à partir de 1450€

Package Prestige - animation & photographe

Duo Saxophoniste & Animation DJ & Reportage photo prestige

-
à partir de 2110€

*Vous pouvez également choisir et faire venir vos propres prestataires de services.



LE CHATEAU DE BEAULIEU

Marc Meurin



Le Château de Beaulieu
1098, rue de Lillers
62350 BUSNES

Renseignements & informations

-

Tél. : + 33 (0)3 21.68.88.88

Fax : +33 (0)3 21.68.88.89

-

E-mail : contact.events@lechateaubeaufieu.fr

Siteweb : www.lechateaubeaufieu.fr