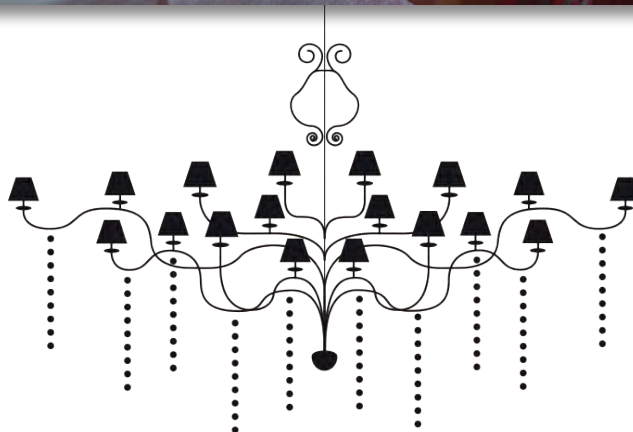




Mariage & événements privés

Château de Beaulieu - Rose Events

Chef étoilé Marc Meurin



ROSE events

Le Rose Events & vos événements « Clés en main » ...

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 !

1. La Salle Rose Events
2. Nos cocktails Marc Meurin
3. Menu Rose Events Classique
4. Menu Rose Events Gastronomique
5. Nos suppléments au menu
6. Boissons & Sélection du sommelier
7. L'hôtel 4 étoiles Relais & Châteaux
8. Nos prestations forfaitaires & « sur-mesure »



> DESCRIPTIF DE LA SALLE

- Salle modulable pouvant accueillir jusqu'à 100 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,
- Espace fumeur.

> PLAN DE LA SALLE ROSE EVENTS

Château de Beaulieu ***	m ²	Repas Assis 	Rectangle Conseil administration 	«U» 	Cocktail 	Piste de danse 	Terrasses 
Salle (LxIxhenm ²)	Surface	CAPACITE maximum (en nombre de personnes)				20	60
Rose events	220m ²	100	30	60	120	-	-



NOS COCKTAILS MARC MEURIN

La salle du Rose Events vous propose de nombreuses possibilités de cocktails pour vos événements privés tels que les mariages, anniversaires, communions, baptêmes, réceptions...

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 »

Sur la base de 2 coupes de Champagne
/ ou de 2 coupes de Saumur pétillant

✱✱

Accompagnées de 5 amuse-bouches
du bout des doigts salés ou sucrés

25€ par pers. - 2 coupes de Saumur Pétillant
35€ par pers. - 2 coupes de Champagne

COCKTAIL « PRESTIGE »

Sur la base de 2 coupes de Champagne
/ ou de 2 coupes de Saumur pétillant

✱✱

Accompagnées de 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 granité concombre...)

35€ par pers. - 2 coupes de Saumur Pétillant
42,50€ par pers. - 2 coupes de Champagne

COCKTAIL DINATOIRE

Sur la base de 2 coupes de Champagne
ou de 2 coupes de Saumur pétillant

✱✱

Accompagnées de 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 granité concombre)

✱✱

4 casseroles dinatoires
(1 poisson, 1 viande & 2 desserts)

✱✱

Accompagnées de 2 verres de vin (blanc ou rouge au choix)
Eau minérale et café avec mignardises

80€ par pers. - 2 coupes de Saumur Pétillant
90€ par pers. - 2 coupes de Champagne

Les cocktails sont réalisés par 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.



MENU CLASSIQUE ROSE EVENTS



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

50€ par personne hors boissons
85€ par personne boissons comprises*

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

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

MENU GASTRONOMIQUE**

ROSE EVENTS



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

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

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

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 / raviolis croustillants des pincés

**

Plat

La poularde de Bresse (Nov. à Mars)
Sauce suprême au vin jaune / légumes racines

Ou

La côte de veau élevé sous la mère
Rôtie / 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 SUPPLEMENTS AU MENU



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.
Pièce montée ou gâteau des Mariés en plus du dessert :12 €/pers.
Le buffet de confiseries d'Antan :8 €/pers.

Les Menus enfants :

Pour les moins de 12ans (Entrée/ Plat / Dessert servi avec soda) :35 €/pers.
Pour les moins de 3ans : Offert

Le Lendemain

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

Le sucré :

2 Mini Viennoiseries par personne, baguette,
Brioche, Beurre, Confiture, Pâte à tartiner & confiture de lait maison
Fruits Frais de saison
Fromage Blancs & compote de fruits
Yaourts fermiers

Le salé :

Fromages / Charcuterie / Salades
Oeuf mollet / crème de champignons & ses mouillettes
Les boissons : Café, Thé, Chocolat chaud, Lait, Orange pressée, Jus de fruits, eau minérale

Déjeuner dans la brasserie Le Jardin d'Alice :

Menu Bib hors boisson (Entrée, Plat, Dessert) :32 €/pers.
Menu Bib boissons comprises (Entrée, Plat, Dessert) :56 €/pers.
Menu Gourmand hors boissons (2 Entrées, Plat, Dessert) :39 €/pers.
Menu Gourmand boissons comprises (2 Entrées, Plat, Dessert) :66 €/pers.

BOISSONS & SELECTION DU SOMMELIER



Notre carte des Champagnes

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

Notre carte des vins

Vin blanc

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

Vin rouge

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

Bières régionales	5 €
Bière au fût «La Ch'ti»	250 €/ fût (env.100 bières)

Jus de fruits et soft	5 €
Café, thé, mignardises	5 €

OFFRE SPECIALE JEUNES MARIÉS

Surclassement en Suite ou en Grande Suite pour votre nuit de noces



Petits déjeuners **offerts** pour les jeunes mariés en chambre ou au restaurant



10% de réduction sur notre boutique en ligne du Chef doublement étoilé Marc Meurin - valable 1an après votre mariage.

NOS CATEGORIES DE CHAMBRE

- | | |
|---|-------|
| > Chambre Tradition | 170 € |
| Grand lit, bain- douche
Chambres n° 11, 16 | |
| > Chambre Twin | 210 € |
| 2 lits, bain- douche
Chambres n°9, 19 | |
| > Chambre Supérieure | 250 € |
| Grand lit, bain- douche, terrasse
Chambre n°2 | |
| > Chambre Luxe | 250 € |
| Grand lit, baignoire et douche
Chambres n°5, 7, 17, 15 | |
| > Chambre Grand Luxe | 280 € |
| Grand lit, baignoire et douche
Chambres n°3, 8, 13, 18 | |
| > Suite 4personnes | 350 € |
| Salon, grand lit, baignoire & douche à jets
Chambres n°4, 14 | |
| > Grande Suite 4personnes | 430 € |
| Salon, grand lit, baignoire & douche à jets /hamman
Chambres n° 10, 20 | |

Les chambres sont disponibles de 16h00 jusqu'à midi le lendemain.
Le petit-déjeuner continental est au prix de 20 € par personne (22 € servi en chambre)

PENSEZ A RESERVER POUR VOS PROCHES ET AMIS !



- 17 chambres (non fumeur - non smoking)
- Insonorisées
- 15 doubles
- 2 twin
- Bureau / desk
- Climatisées : air conditionning
- 1 chambre avec terrasse
- 1 est réservée aux personnes à mobilité réduite

- Toutes équipées d'une salle de bains spacieuse
- Coffre-fort/Safe
- Machine à café expresso
- TV écran plasma
- Sèche-cheveux
- Wifi

PRESTATIONS FORFAITAIRES & SUR MESURE

Vos événements « Clés en main » ...

Nos prestations Rose Events comprennent l'organisation de A à Z de vos événements
(décoration de salle, menus sur table, menu test pour les mariés, compositions florales...)

Optez pour la sérénité! Nos équipes vous proposent une liste de prestations « sur-mesure »
afin de répondre au mieux à vos attentes et de vous apporter une prestation unique, à votre
image, originale et adaptée à votre budget.

PRESTATIONS FORFAITAIRES

- Privatisation de la salle pour un groupe de moins de 40 personnes. 500€

Le service du déjeuner est inclus jusque 19h00 et le service du soir jusque 3h00 du matin.

Pour prolonger la soirée :

- pour les groupes de moins de 30 personnes150€/heure

- pour les groupes de moins de 30 personnes250€/heure

Possibilité de cérémonies laïques dans le parc du château suivi du vin d'honneur sous chapiteau (voir p.4 - nos cocktails).

Organisation des vins d'honneur, uniquement dans le cadre de votre prestation repas au Rose Events.

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, Cocktail, Cabaret, Barbecue. sur devis

- Cours de cuisine (3heures):90€/pers (minimum de 10 pers.)

- Démonstration de cuisine (1heure):30€/pers (minimum de 10 pers.)

Prestation diverses

Feu d'artifices..... sur devis

Baptême en hélicoptère (arrivée des mariées) // Hélicoptère au sein du Château sur devis

Location voitures de prestige..... sur devis

D'autres prestations sont disponibles sur demande :

Photographe, décoration, baby sitting, etc...

PACKAGES « TOUT COMPRIS »

Package Classique (animation & photographe)

Animation DJ avec notre partenaire eventuscom & Reportage photo.....à partir de 1450€

Package Prestige (animation & photographe)

Prestation saxophoniste lounge & Animation DJ avec notre partenaire eventuscom

& Reportage photo prestigeà partir de 2110€



Nos établissements Marc Meurin

Le Château de Beaulieu



1098
Rue de Lillers
62350 BUSNES

Tél : +33 (0)3 21 68 88 88
Fax : +33 (0)3 21 68 88 89

www.lechateauadebeaulieu.fr
contact@lechateauadebeaulieu.fr

Monsieur Jean

12
Rue de Paris
59000 LILLE

Tél : +33 (0)3 28 07 70 72

www.restaurant-monsieurjean.fr
meurinlille@gmail.com

L'Atelier de Marc Meurin

97
Rue Paul Bert
62300 LENS

Tél : +33 (0)3 21 18 24 90

www.atelierdemarcmeurin.fr
meurin.lens@orange.fr

Jardin d'Alice

1098
Rue de Lillers
62350 BUSNES

Tél : +33 (0)3 21 68 88 88
Fax : +33 (0)3 21 68 88 89

www.lechateauadebeaulieu.fr
contact@lechateauadebeaulieu.fr



Nos partenaires

