





# SOMMAIRE



**I**  
*Nos hébergements*

**II**  
*La gastronomie au Domaine des Etangs*

**III**  
*Nos moments de détente*

**IV**  
*Evénements privés*

**V**  
*Evénements professionnels*

**VI**  
*Nos prestataires de services*

**VII**  
*Conditions tarifaires et générales de vente*



# DOMAINE DES ETANGS

Le Domaine des Etangs vous propose de vivre une expérience hôtelière hors du commun.

Plus grand resort 5 étoiles de France hexagonale, il s'étend sur 1000 hectares de nature préservée, partagée entre forêts, pâturages et étangs.

Un site exceptionnel qui comprend un château du XI<sup>ème</sup> siècle entièrement rénové et habillé d'œuvres d'art contemporain, un parc paysagé, six métairies, une Longère, un potager, un espace bien-être, des thermes Gallo-Romains, deux piscines, un terrain de tennis flottant, un restaurant gastronomique étoilé...

Dans cette nature en apparence sauvage la main de l'homme, délicate et patiente, a façonné un monde d'équilibre. Le temps y défile au rythme des saisons et des animaux sauvages qui l'habitent.

Un lieu pour se retrouver, se détendre, observer et savourer.

Au Domaine des Etangs, comme à Primland en Virginie, l'idée maîtresse est de ne rien inventer, de ne rien créer, mais de s'inspirer et de retrouver au coeur des terroirs, dans leur terre, leur nature, leur gastronomie et leur histoire, la richesse qui y sommeille en l'exprimer sous toutes ses formes. Vous verrez ainsi dans les pâtures du Domaine passer la robe froment de nos limousines, les vaches de son élevage. Suivant les saisons vous verrez également dans un panier, une assiette ou un vase, l'une des 140 variétés de plantes et légumes du potager, qui se déploie en spirale sur 2 500 m<sup>2</sup>.

# HEBERGEMENT LE CHATEAU

Chaque suite ou chambre du Château offre une capacité d'accueil de deux personnes.

## *Suite Premium - Vénus*

*(145 m<sup>2</sup>, 1<sup>er</sup> étage, aile gauche)*

Cette majestueuse suite premium de 145 m<sup>2</sup> se compose d'un vaste salon, d'une chambre et d'une salle de bain grandiose. Vous bénéficiez de vues imprenables sur les étangs, sur la chapelle du château et sa cour intérieure, ainsi que sur le Moulin des Etangs. La suite est à l'image du symbolisme qu'elle représente : empreinte d'amour et de beauté flamboyante.



## *Suite - Soleil*

*(102 m<sup>2</sup>, 1<sup>er</sup> étage, aile droite)*

Cette suite de 102 m<sup>2</sup> rayonne de mille feux. Sa luminosité, son salon très spacieux ainsi que sa position au sein du château lui offrent une dimension stellaire. Les vues multiples qu'offrent les fenêtres sauront vous éblouir : esplanade et cour intérieure du château, chapelle. Située dans la tour nord, la chambre dispose d'un plafond vitré qui attire le regard vers les cieux.



## *Junior Suite - Lune*

*(75 m<sup>2</sup>, 2<sup>e</sup> étage, aile gauche)*

Cette junior suite de 75 m<sup>2</sup> transporte votre imagination vers un ciel étoilé. L'atmosphère du salon est particulièrement intime, cosy et feutrée. Dans la chambre, le plafond vitré offre un point de vue spectaculaire sur l'architecture intérieure de la tour.



## *Junior Suite - Jupiter*

*(52 m<sup>2</sup>, 1<sup>er</sup> étage, aile centrale)*

Située au premier étage, dans l'aile centrale du château, cette Junior suite de 52 m<sup>2</sup>, offre une perspective grandiose sur l'esplanade du château. Jupiter dispose d'un salon et d'une salle de bain, où les tons bleutés y sont omniprésents.



## *Chambre Prestige - Saturne*

*(41 m<sup>2</sup>, 2<sup>e</sup> étage, aile droite)*

Cette chambre prestige de 41 m<sup>2</sup> offre une intimité des plus douces. Saturne dispose d'un plafond vitré dans la chambre, donnant sur l'architecture de la tour Ouest.



## *Chambre Prestige - Mars*

*(35 m<sup>2</sup>, 1<sup>er</sup> étage, aile droite)*

Cette chaleureuse chambre prestige de 35 m<sup>2</sup> offre une des plus belles vues sur l'étang et sur la Chapelle. La cheminée et la meurtrière rappellent l'authenticité des lieux. Mars dispose d'une salle de bain avec doubles vasques ainsi que d'une baignoire.



## *Chambre Prestige - Mercure*

*(36 m<sup>2</sup>, rez-de-chaussée, aile droite)*

Cette chambre prestige de 36 m<sup>2</sup> est lumineuse grâce au sas qui donne accès à la tour habillée de bois et de pierres. La lumière du jour inonde la salle de bain grâce à l'ouverture en arc de cercle donnant sur la cour. Mercure offre un accès à la cour intérieure et invite à la promenade sur les rives de l'étang du château.



# HEBERGEMENT LES METAIRIES

Chaque suite ou chambre des métairies offre une capacité d'accueil de deux personnes.

## *Métairie Dragon*

*(387 m<sup>2</sup>, 5 chambres)*

La majestueuse métairie Dragon, avec ses 387 m<sup>2</sup>, possède une vue imprenable sur les étangs. Le raffinement du mobilier et de la décoration participe à l'éblouissement et prodigue à son atmosphère une paix hors du commun. La rêverie et le repos de l'esprit s'imprègnent des lieux.



## *Métairie Pégase*

*(268 m<sup>2</sup>, 5 chambres)*

Demeure de charme, avec ses 268 m<sup>2</sup>, la métairie Pégase se veut à la fois traditionnelle et contemporaine. On s'y sent bien, en pleine verdure et au calme. Le grand salon au rez-de-chaussée bénéficie de deux immenses baies vitrées, avec une vue imprenable sur l'étang et la nature.

Pégase et Cassiopée sont situées l'une à côté de l'autre et peuvent former un hameau de 7 chambres.



## *Métairie Serpente*

*(161 m<sup>2</sup>, 3 chambres)*

Située en bordure de l'étang, à l'ouest du Domaine, cette charmante maison traditionnelle de 161 m<sup>2</sup>, offre un point de vue très agréable et une sérénité exceptionnelle. Serpente est un havre de paix à la lisière de grandes prairies verdoyantes.



## *Métairie Cassiopée*

*(218 m<sup>2</sup>, 2 chambres)*

Située au coeur du Domaine, la métairie Cassiopée, avec ses 218 m<sup>2</sup> offre la particularité d'être une maison typiquement limousine. La métairie bénéficie d'un salon avec une immense cheminée, conférant à cette pièce une atmosphère chaleureuse.

Sa cave de dégustation et sa salle à manger vous invite à la découverte des produits du terroir local et à la dégustation de vos repas de fête.



## *Métairie Centaure*

*(164 m<sup>2</sup>, 2 chambres)*

A la jonction de deux étangs, cette métairie de 164 m<sup>2</sup> se distingue par son salon lumineux aux tons clairs, entre sable et bois flotté. Invitant à la détente comme à la convivialité, l'ambiance épurée souligne la délicatesse des lieux. Un soupçon de design contemporain étoffe la pièce sans lui ôter son authenticité.

## *Métairie Licorne*

*(104 m<sup>2</sup>, 1 chambre)*

Idyllique pour un couple, la métairie Licorne est une charmante villa située à un jet de pierre du château. Avec ses 104 m<sup>2</sup> de superficie, elle offre un point de vue spectaculaire sur la nature environnante. La chambre se trouve à l'étage sur une grande mezzanine à l'ambiance cosy.



# HEBERGEMENT LA LONGERE

Chaque junior suite de la Longère offre une capacité d'accueil de deux personnes.

## *Junior Suite Printemps*

*(62 m<sup>2</sup> en duplex croisé au rez-de-chaussée de la Longère)*

Située à l'extrémité Nord-Est de la Longère, cette junior suite en duplex croisé de 62 m<sup>2</sup> dispose d'un salon au rez-de-chaussée et d'une chambre avec salle de bain à l'étage. L'accès se fait par le pignon de la Longère (face à la Laiterie).



## *Junior Suite Été*

*(62 m<sup>2</sup> en duplex croisé au rez-de-chaussée de la Longère)*

Située dans la Longère, entre les junior suites Printemps et Automne, cette junior suite en duplex croisé de 62 m<sup>2</sup> dispose d'un salon au rez-de-chaussée et d'une chambre avec salle de bain à l'étage. L'accès se fait par l'esplanade de la Longère.



## *Junior Suite Automne*

*(84 m<sup>2</sup> en duplex au rez-de-chaussée de la Longère)*

Située dans la Longère, entre la junior suite Été et la Réception, cette junior suite en duplex de 84 m<sup>2</sup> dispose d'un salon au rez-de-chaussée et d'une chambre avec salle de bain à l'étage. L'accès se fait par l'esplanade de la Longère.



## *Junior Suite Hiver*

*(74 m<sup>2</sup>, 1<sup>er</sup> étage de la Longère)*

Située au premier étage de la Longère, cette junior suite de 74 m<sup>2</sup> dispose d'un salon ainsi que d'une chambre avec salle de bain dans les tons bleutés de l'hiver. L'accès se fait par le salon face à la Réception.



# TARIFS 2017-2018

## DOMAINE DES ETANGS

Hébergements	Catégories	Tarifs (nuitée)		
		Saison		Haute saison Juillet/ Août
		Mars/Avril Novembre/Décembre	Moyenne saison Mai/Juin Septembre/Octobre	
<i><u>Le Château</u></i>				
Vénus	Suite Premium	1800 €	2400 €	3000 €
Soleil	Suite	1200 €	1600 €	2000 €
Lune / Jupiter	Junior Suite	1000 €	1350 €	1650 €
Saturne / Mercure / Mars	Prestige	700 €	950 €	1150 €

<i><u>La Longère</u></i>				
Printemps / Été Automne / Hiver	Junior Suite	500 €	550 €	650 €

<i><u>Les Métairies</u></i>				
Pégase : métairie de 268 m <sup>2</sup> avec 5 chambres		1200 €	1350 €	1500 €
Dragon : métairie de 387 m <sup>2</sup> avec 5 chambres		1200 €	1350 €	1500 €
Serpentaire : métairie de 161 m <sup>2</sup> avec 3 chambres		950 €	1025 €	1100 €
Centaure : métairie de 164 m <sup>2</sup> avec 2 chambres		800 €	925 €	1050 €
Cassiopée : métairie de 218 m <sup>2</sup> avec 2 chambres		800 €	925 €	1050 €
Licorne : métairie de 110 m <sup>2</sup> avec 1 chambre		600 €	700 €	800 €

Taxe de séjour : 1.20 € par personne et par nuit

Petit Déjeuner : Inclus

Des tarifs préférentiels pourront être négociés selon le besoin en chambres et la durée du séjour.



# RESTAURATION & RECEPTIONS

## *Restaurant Dyades*

S'asseoir à la table de Dyades, c'est commencer un voyage sans partir, et tout laisser venir. La dyade est la réunion de deux principes et éléments complémentaires. C'est aussi le nom du restaurant gastronomique du Domaine des Etangs.

Un équilibre nécessaire en toute chose et en particulier dans la cuisine où l'harmonie entre les ingrédients est la clé de voûte d'un plat réussi.

Équilibre aussi dans la salle, entre la rusticité des vieilles pierres et le raffinement des arts de la table. Équilibre, enfin, entre le plaisir de la gourmandise et le bien-être des convives soutenu par un service accueillant.

**Dyades peut accueillir, midi et soir, jusqu'à 30 convives en mise en place classique (et jusqu'à 50 convives en banquet).**



## *Salle à manger du château – Monade*

Située dans le château, Monade est une salle à manger privée, qui met en scène, sur demande, des menus personnalisés et le plus bel art de la table à la française.

Une expérience hors du commun pour laquelle notre Chef imagine des plats d'exception conçus sur mesure pour un groupe d'invités.

Recettes prestigieuses, anciennes, modernes, souvenirs d'enfance... Dans ce lieu raffiné, tout est possible, tout est permis.

Une gastronomie hors format, hors du temps, généreuse et inventive. Promesse d'un moment inoubliable.

**Monade peut accueillir jusqu'à 22 convives autour d'un repas ou pour un séminaire.**



### *Salle de réception – Octave*

Située au coeur du Domaine, à environ 2 kms du château, Octave se fond dans un cadre verdoyant à l'intersection de nos pâturages, forêts et étangs.

Les épais murs de pierres de cette ancienne grange de 200m<sup>2</sup> permettent un confort acoustique exceptionnel pour les convives qui s'y régalent et dansent en son sein.

**Octave peut accueillir jusqu'à 130 convives.**



### *Salle de réception – La Laiterie*

Située à côté de la dépendance principale du château, La Laiterie s'impose pour recevoir les grands groupes grâce à ses 350m<sup>2</sup>.

**La Laiterie peut accueillir jusqu'à 240 convives.**



### *Les Combles du château*

Cette immense salle de 220m<sup>2</sup> occupe les 2/3 du 2ème étage du Château. La majestueuse et imposante charpente apparente du Château donne à cette pièce un cachet exceptionnel en plus d'un parfum doux et envoutant aux notes de bois vieilli et de miel grâce aux anciennes ruches qui y régnaient.

**Les Combles peuvent accueillir jusqu'à 100 convives.**



# CARTE RESTAURANT DYADES

Le restaurant Dyades vous accueille tous les jours de la semaine, au déjeuner comme au dîner, pour régaler vos papilles grâce à la cuisine savoureuse et élaborée de notre Chef.

Vous pouvez y déguster différents menus:

## *Menu du marché*

Le Chef vous prépare de délicieux plats issus des produits frais du marché.

Ce menu est servi du lundi au vendredi pour le déjeuner (hors jours fériés)

Formule 2 plats à 30 €/personne (hors boissons)

Formule 3 plats à 35 €/personne (hors boissons)

## *Menu Potager*

Le Chef prend son inspiration dans le potager du Domaine pour vous concocter des plats locaux et savoureux.

Ce menu est servi toute la semaine, au déjeuner comme au dîner.

Formule 3 plats à 59 €/personne (hors boissons)

Formule 8 plats à 79 €/personne (hors boissons)

## *Menu signature*

Le Chef vous suggère une déclinaison gastronomique de ses meilleures recettes.

Ce menu est servi toute la semaine, au déjeuner comme au dîner.

Menu à 98 €/personne (hors boissons)

# SE RESTAURER DANS LES LIEUX EXTRAORDINAIRES

## *Menu Monade*

Servi dans la salle à manger du château « Monade », ce menu d'exception est à l'image du lieu qui le renferme: délicat et hautement raffiné.

Entièrement personnalisable, le Chef pourra vous créer le menu de prestige qui vous ressemble et qui émerveillera vos convives.

Ce menu est servi tous les jours de la semaine, au déjeuner comme au diner, exclusivement sur réservation (1 mois à l'avance).

Menu à 220 €/personne (incluant la location de la salle, le service, hors boissons)

## *Pique-nique et panier encas*

Pour une dégustation au coeur de la nature du Domaine, le Chef vous propose une offre de pique-nique délicieusement gourmande, qui peut également être plus simple pour les petits appétits, sous forme de paniers encas.

Formule Pique-nique à 39 € (eau incluse)

Formule Panier encas à 19 € (eau incluse)

# CARTE

## BRUNCH - BARBECUE - PIZZA

45 € par personne pour une sélection de : 2 salades, 3 encas, 2 charcuteries, 2 plats (ou pizza classique), 2 garnitures, sélection de 3 fromages et 2 desserts.

65 € par personne pour une sélection de : 4 salades, 4 encas, 4 charcuteries, 3 plats (ou pizza classique et noble), 3 garnitures, sélection de 5 fromages et 4 desserts.

### *Les salades*

Salade César  
Salade de betteraves au chèvre frais  
Salade de tomates du potager  
Salade de choux fleurs rôtis et câpres  
Céleri remoulade et poulet rôti  
Salade verte sauce moutarde

### *Les classiques BBQ*

La côte de boeuf limousin (supp. 12€/pers)  
Les côtelettes d'agneau aux pruneaux  
La volaille rôtie au vin jaune  
Le bar en papillote  
Le carré de veau à la sauge

### *Les encas*

Les oeufs mimosas  
Le tsatsiki  
Le houmous  
La soupe de saison (chaude/froide selon la saison)

### *Les classiques brunch*

La gigôt d'agneau au foin  
Les oeufs pochés et champignons  
Le boeuf Wellington (supp. 8€/pers)  
La blanquette de veau sauce crème

### *La charcuterie*

Le jambon à l'os  
Le jambon cru  
Le pâté de campagne  
La rilette de porc  
La mousse de foie gras

### *Les pizzas au feu de bois*

Les pizzas classiques  
Les pizzas classiques et nobles (truffe/saumon fumé)

### *Les garnitures*

La pomme de terre purée  
Les carottes fumées  
Le fenouil braisé à l'anis  
La poêlée de champignons (selon saison)  
Le mijoté de légumes du potager

### *Les desserts*

La pomme au four  
La tarte de saison  
L'île flottante  
Le Paris-Brest  
La salade de fruits frais  
La brochette de fruits grillées (BBQ/Pizza)  
Les marshmallows grillées

### *Les plateaux de fromages*

3 pièces régionales  
5 pièces AOP affinées

Selon disponibilité des produits auprès de nos partenaires ainsi que de la météo.  
Offre de restauration disponible à partir de 10 personnes.  
Nos prix sont nets, TVA incluse.

# CARTE

## BOUCHEES - CANAPES - MIGNARDISES

### *Bouchées*

- Risotto Milanais - 4€
- Brouillade à la truffe - 7€
- Jambon noir de Bigorre - 8€
- Brochettes de volaille tandouri - 4€
- Brochettes de boeuf Limousin - 5€
- Carpaccio de truite au lait de coco - 3€
- Homard rôti au beurre d'agrumes - 12€
- Foie gras poêlé au Pineau des Charentes - 8€

---

### *Forfait canapés/mignardises (5 pièces par personne à 15 €)*

#### *Canapés*

- Panier de gougères
- Macaron foie gras truffé
- Sucrine et sauce César
- Radis et beurre de Charente
- Panier de pommes gaufrettes
- Foie gras cerise et sablé poivre
- Crackers et Manslois au citron confit
- Galettes de riz, sashimi de bar au yuzu
- Pana cotta petit pois, homard et noix de coco
- Tartelette de champignons des bois au vin jaune

#### *Mignardises*

- Paris-Brest
- Tatin au caramel salé
- Cannelé de Bordeaux
- Tartelette tout chocolat
- Melon et céleri marinés
- Tartelette citron meringuée
- Financier pistache noisette
- Pana cotta rhubarbe vanille
- Bonbon chocolat, fruit de la passion
- Macarons de saison Chocolat ganache tonka

# MENU RECEPTION

Menu 3 plats à 55 € /personne (eaux, cafés, thés inclus)

Menu 4 plats à 75 € /personne (eaux, cafés, thés inclus)

## *Entrées*

Les betteraves, chèvre frais et crumble d'orge (V)

Le parfait de foie gras à la cerise, pain et pickles maison

La salade de pousses et racines, parfait de yaourt de brebis et terre de malt (V)

La truite fario en sashimi, artichaut barigoule et noisettes

## *Poissons*

Le saumon de fontaine, oignons doux en soubise et purée de capucine

Le homard rôti, carottes fumées et sabayon de verveine\*

(\*supplément de 20 € par personne)

Le loup de mer rôti, épinards étuvés et jus de coquillages

## *Végétariens*

Les gnocchis de pomme de terre, purée de truffe et parmesan

Les fleurs de courgettes, fumet de safran

## *Viandes*

La volaille de Barbezieux pochée, légumes mijotés, sauce suprême à la citronnelle

Le filet de veau rôti aux écrevisses et navets braisés

Le filet de boeuf à la braise, croute de moelle et confit d'oignons rouges

Les côtes d'agneau rôties, jus à la marocaine

## *Fromages*

Assiette de fromage

(\*supplément de 9 € par personne)

Buffet de fromages

(\*supplément de 14 € par personne)

## *Dessert*

Le fraisier du Domaine

Le melon Charentais et sorbet céleri

Le chocolat, cassis et Champagne

*ou*

## *Pièce Montée*

Croque en bouche

Gâteau au glaçage blanc

(Supplément pour dessert + pièce montée à 12 € par personne)

# CARTE DES VINS

## *Champagnes*

Ayala, Brut Majeur (possibilité en magnum)	58€
J.L. Vergnon Conversation, Blanc de Blancs Grand Cru (possibilité en magnum)	67€
J.L. Vergnon Conversation, Extra Brut Rosé Grand Cru (possibilité en magnum)	85€
Veuve Clicquot Ponsardin, Rosé	2008 98€
Billecart-Salmon, Blanc de Blanc - Magnum	290€
Veuve Clicquot La Grande Dame - Magnum	1998 795€

## *Vins Rosés*

Mainart 538, Charente	2016 24€
Château Sainte Marguerite, Cru Classé, Côté de Provence (possibilité en magnum)	2016 38€

## *Vins Blancs*

Jean-Paul Brun, Chardonnay Classic, Beaujolais blanc	2016 23€
Château Les Dames de la Renardière, Entre-deux-mers, Bordelais	2015 26€
Domaine de la Citadelle Les Châtaigniers, Provence	2013 40€
Guimbelot Chardonnay, Charente	2015 47€
Domaine Labry, Auxey Duresse, Bourgogne	2013 59€
Eric Morgat Fidès, Val de Loire - Magnum	2012 180€
Eric Morgat Fidès, Val de Loire - Magnum	2013 180€

## *Vins Rouges*

Domaine de la Courtellière Amazone, Charente	2011 22€
Château Les Dames de la Renardière, Bordeaux Supérieur, Bordelais	2010 26€
Jean-Paul Brun, L'Ancien Bussy, Beaujolais	2014 37€
Domaine Vacheron, Sancerre, Loire	2015 51€
Gere Attila Pincészete, Kopar, Villany, Hongrie - Magnum	2006 162€
Château Beaugard, Clos des Pérelles, Moulin à vent - Jéroboam	2010 224€

\*\* Vin issu de l'agriculture biodynamique

# CARTE OPEN BAR

## *Les Alcools*

Prix à la bouteille. Toute bouteille ouverte est facturée.

Martini Bianco	43€
Baileys	60€
Rhum Trois rivières blanc	60€
Get 27	60€
Malibu Coco	60€
Panazo (anisé Local)	65€
Vodka Absolut	70€
Gin Bombay Sapphire	80€
Whisky Jack Daniel's	80€
Rhum Havana Club Ambré 7 ans	90€
Whisky Glenfiddich 12 ans d'âge	90€
Gin G'VINE (local)	97€
Cognac Remy Martin Vsop	110€
Vodka Ciroc Premium (local)	130€
Vodka Grey Goose MAG 1.75 l (local)	260€

## *Les Softs*

Coca, jus de fruits Millat, Fever Tree tonic water et limonade.	5€
---	----

## *Les Cocktails*

### *Alcoolisés*

<b>Mojito Gaulois</b>	12€
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Alcool local « La gauloise » rallongé eau pétillante et quelques gouttes d'Angostura	
<b>Aperol Spritz</b>	14€
Aperol, tranche orange rallongé au crémant.	
<b>Rémy Grand Tonic</b>	16€
Rémy Fine Champagne, martini extra dry, citron rallongé au Tonic.	
<b>Purées de fruits et Champagne</b>	16€
(Fraise Combava, Framboise Verveine, Poire Vanille) rallongé au Champagne	
<b>Le Charentais</b>	22€
Base Cognac, sirop gingembre, sirop pêche rallongé au Champagne	

### *Non alcoolisés*

<b>Abricot Frappé</b>	8€
Nectar Abricot, Jus d'ananas et jus de Yuzu	
<b>Framboise Verveine</b>	8€
Purée de framboise, sirop de verveine maison, jus de Yuzu rallongé eau pétillante	
<b>Virgin Mojito</b>	12€
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, sirop de Rhum rallongé eau pétillante.	
<b>Gin Basil Smash</b>	14€
Basilic, Gin G'Vine Floraison, citron jaune, sucre de canne	



# LE MOULIN DES ETANGS

Au Domaine des Etangs, à l'image de la libellule, l'emblème des lieux, tout se fonde sur l'équilibre, sur l'harmonie entre les saisons, les éléments, les principes complémentaires et les sens.

Présente depuis plus de 280 millions d'années, la vie de la libellule est en équilibre permanent entre l'eau de sa naissance, l'air de son existence, la terre et la lumière de ses couleurs. Ses ailes, aux quatre points cardinaux de son corps effilé comme un trait de plume, la portent où son besoin l'appelle.

Cette quête d'équilibre nous amène à ne jamais chercher le plus mais le meilleur de chaque lieu, de chaque saison et de chaque moment. Si les lieux et les ambiances s'y succèdent, ils ne sont pas là pour voler un instant de calme ou de beauté mais sont offerts pour parsemer de haltes une démarche d'ensemble.

Notre travail sur la peau ne s'attache pas à sa simple surface. Pour nous elle n'est pas une barrière extérieure mais l'expression de l'intérieur d'un être. Les soins proposés s'attachent tout autant à son grain qu'à son âme. L'équilibre entre le dehors et le dedans, entre le visible et l'invisible.

Si l'on ne devait retenir qu'une chose : le Moulin des Etangs n'est pas fait pour se sentir mieux. Il existe pour se sentir bien.

Nous proposons des soins et prestations esthétiques pour femmes, hommes et enfants dès 1 an (accompagnés de leurs parents).

Nous pouvons vous faire parvenir la carte de nos soins sur demande.

# LES ACTIVITES DU DOMAINE

## *Prestations offertes au Domaine des Etangs*

### *A l'extérieur :*

- Mise à disposition de vélos et voitures électriques pour découvrir le Domaine
- Promenade à travers les saisons dans notre potager
- Retrouver son âme d'enfant dans l'aire de jeux extérieure
- Sortie en barque sur nos étangs
- Développer son instinct de compétiteur sur le court de tennis flottant
- Profiter d'un instant de détente à la piscine

### *A l'intérieur :*

#### Offres pour tous:

- Salle de fitness

#### Offres réservées aux clients du Château:

- Détente et paix dans la bibliothèque du Château
- Détente et jeux dans les Combles du Château : Billard, Babyfoot, tables de jeux...
- Profiter des Thermes du Château (piscine chauffée, hammams à différentes températures)

## *Prestations payantes au Domaine des Etangs (réservation à l'avance, selon disponibilités)*

### *Les visites au Domaine*

- Découverte forestière et historique avec nos gardiens (environ 1h30) : 20 €/personne
- Découverte de la ferme avec le responsable de l'exploitation (environ 1h30) : 20 €/personne.

## *Prestations sur devis, prestataires extérieurs*

(La réservation de ces activités se fait selon disponibilité au moins 1 mois avant l'arrivée)

- Balade équestre (par groupe de 5 max)
- Cours d'échecs (2 heures minimum)
- Séance de yoga (par groupe de 20 max)
- Initiation à la pêche « no-kill » (par groupe de 5 max)
- Sortie ornithologique (par groupe de 10 max)

# LES ACTIVITES AUX ALENTOURS

## *Nature*

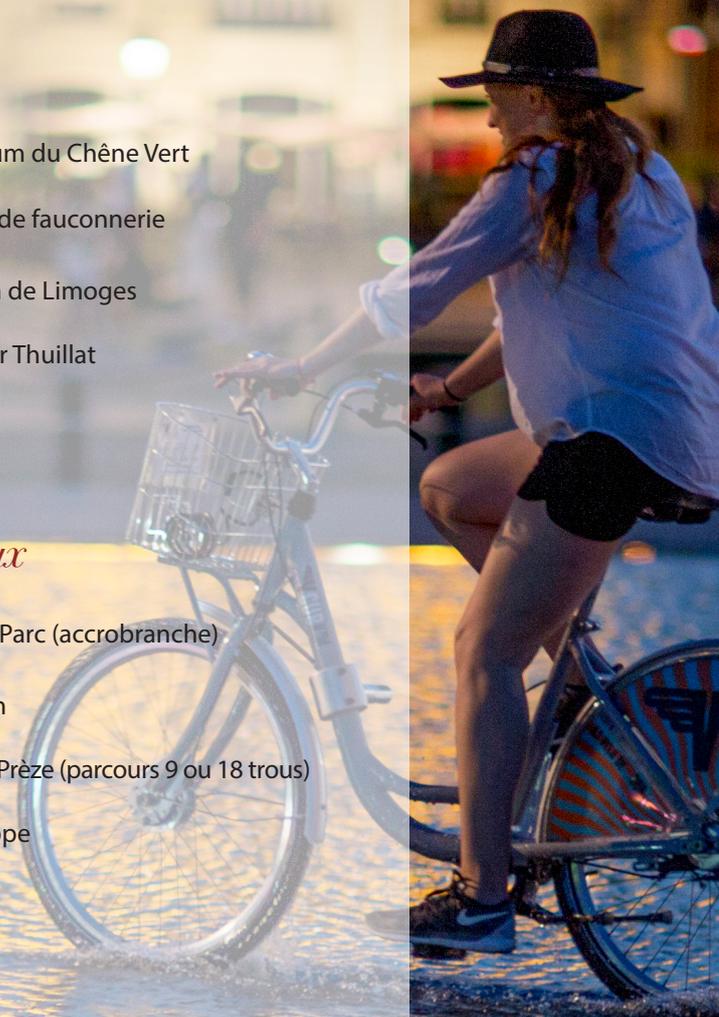
Chabanais (14kms):	L'arboretum du Chêne Vert
Lessac (41 kms):	Baptême de fauconnerie
Limoges (62kms):	Aquarium de Limoges
Limoges (62kms):	Parc Victor Thuillat

## *Sport & Jeux*

Massignac (2,5kms):	Aventure Parc (accrobranche)
Pressignac (15kms):	Equitation
Rouzède (17kms):	Golf de la Prèze (parcours 9 ou 18 trous)
Chasseneuil-du-poitou (145kms):	Futuroscope

## *Culture*

Rochechouart (20kms):	Musée contemporain
La Rochefoucauld (25kms):	Château de La Rochefoucauld
Saint Junien (30kms):	Manufacture de Gants, Agnelle
Oradour Sur Glane (44kms):	Oradour, Village Martyr
Angoulême (50kms):	Cité internationale de la BD
Limoges (60kms):	Manufacture de porcelaine, Bernardaud
Cognac (92 kms):	Château Royal de Cognac Maison Baron Otard





# PROGRAMMATION TYPE

## *Jour J*

### *Cérémonie*

*(Jardins du château près de la Chapelle, si privatisation du château)*

Location de chaises à déterminer en fonction du nombre d'invités (à la charge du client)

### *Vin d'honneur*

*(Cour intérieure du château ou jardins de la Longère)*

Nous vous proposons de composer votre apéritif selon vos envies.

Nos propositions:

- Cocktail maison ou Open bar Punch: 20 €/personne (service d'1 heure)
- Champagne : à partir de 58 €/bouteilles
- Les eaux du Domaine (75cl): 7,50 €/bouteille
- Jus de fruits et sodas en carafe (75cl): 10 €/carafe
- Canapés (froids et chauds) : 5 pièces par personne à 15 €/personne (service d'1 heure)
- Stand avec bouchées animées (stand avec dressage et/ou préparation en « live cooking »): entre 3€ et 12€/personne (service d'1 heure)

### *Dîner*

*(Salle Octave: 950€/jour d'utilisation ou La Laiterie: 2500€/jour d'utilisation)*

- Menu 3 plats à 55 €/personne (eaux, café/thé inclus)
- Menu 4 plats à 75 €/personne (eaux, café/thé inclus)
- Menu enfant à 20 €
- Fromage affiné à 9 €/personne
- Vins: Facturation à la consommation et par bouteille ouverte. A partir de 22€/bouteille

### *Soirée dansante*

*(Salle Octave: 950€/jour d'utilisation ou La Laiterie: 2500€/jour d'utilisation)*

Propositions de collation et de bar sur demande (buffet de fromages, bar à vins, bar à champagne etc...) et forfait Open-bar.

**Disponibilité de la salle la veille pour installation de la décoration et du matériel par vos soins. Le service est inclus dans nos prestations jusqu'à 1h00 du matin. Au-delà, un supplément de 100 € par serveur et par heure sera facturé.**

## *Lendemain*

### *Brunch*

*(Grange Dragon: 500€/jour d'utilisation)*

- Brunch à partir de 45 €/personnes (hors boissons)
- Vins: Facturation à la consommation et par bouteille ouverte. A partir de 22€/bouteille



# PROGRAMMATION TYPE

## *Réunion matin*

### *Déjeuner*

- Menu (minimum 3 plats) : à partir de 35€/personne (hors boissons, en semaine et hors jours fériés)
- Vins: Facturation à la consommation et par bouteille ouverte. A partir de 22€/bouteille

## *Réunion après-midi*

### *Dîner*

- Menu (minimum 3 plats): à partir de 59€/personne (hors boissons)
- Vins: Facturation à la consommation et par bouteille ouverte. A partir de 22€/bouteille

Location de salle à la journée : 500 €

Location de salle à la ½ journée : 250 €

#### Mis à disposition (inclus dans la location):

- Bloc-notes, stylos, eaux sur tables
- Vidéoprojecteur, écran, micro, paperboards et sonorisation sur demande

Nous proposons café d'accueil et pauses café à 12 €/personne (inclus: boissons chaudes et froides, biscuits ou viennoiseries, fruits frais)







# NOS PRESTATAIRES DE SERVICE

## *Wedding Planner*

Conciergerie Gabrielle  
Gabrielle TORRENT  
165 route de coulonges 16370 MESNAC  
T : 07-85-31-45-61  
[conciergeriecognac@gmail.com](mailto:conciergeriecognac@gmail.com)  
[www.conciergeriecognac.com](http://www.conciergeriecognac.com)

Lolievents – Paris & NYC  
Coralie Prats  
T : 06-63-39-11-08  
[www.lolievents.com](http://www.lolievents.com)  
[coralie@lolievents.com](mailto:coralie@lolievents.com)

Etoiles d'un jour  
Nathalie GRIGNON  
6 place du Champs de Mars 16000 ANGOULEME  
T : 06-31-65-06-80  
[nathalie@etoilesdunjour.com](mailto:nathalie@etoilesdunjour.com)  
[www.etoilesdunjour.com](http://www.etoilesdunjour.com)

Stephappiness Wedding Planner  
Stéphanie Doncieux  
14 rue Louis Dominique 16100 Cognac  
M : 06 73 04 99 12  
[stephappiness.contact@gmail.com](mailto:stephappiness.contact@gmail.com)  
[www.bystephappiness.wix.com](http://www.bystephappiness.wix.com)

## *Disc Jockeys*

Agence MESS  
Laurent MEISTER  
T : 05 56 61 70 05  
M : 06 63 10 30 10  
[info@agence-mess.com](mailto:info@agence-mess.com)  
[www.agence-mess.com](http://www.agence-mess.com)

GroupAzic  
Damien COTTET  
M : 06 11 75 48 24  
[contact@groupazic.com](mailto:contact@groupazic.com)  
[www.groupazic.com](http://www.groupazic.com)

Concept Mix  
Sébastien NICOLAS  
M : 06 10 25 73 11  
[sebastien.nicolas87@gmail.com](mailto:sebastien.nicolas87@gmail.com)

## *Photographes*

Eric Dincuff Photographe  
Eric DINCUFF  
M : 06 75 05 27 16  
[eric.dincuff@outlook.com](mailto:eric.dincuff@outlook.com)  
[www.ericdincuff.com](http://www.ericdincuff.com)

Mickael Tollemer Photographe  
Mickael TOLLEMER  
179 route de Royan 16710 SAINT YRIEIX SUR CHARENTE  
T : 06 35 58 53 08  
[contact@mickaeltollemer.fr](mailto:contact@mickaeltollemer.fr)  
[www.mickaeltollemer.fr](http://www.mickaeltollemer.fr)

## *Location de véhicules*

CGOTRAVELS  
7 rue de la Guittonnière 85550 LA BARRE DE MONTS  
T: 09 72 41 68 35  
[contact@cgotravels.fr](mailto:contact@cgotravels.fr)  
[www.location-vehicules-chauffeur.cgotravels.fr](http://www.location-vehicules-chauffeur.cgotravels.fr)

DGM Prestige  
M: 06 58 18 71 89  
[cyrilletarra@hotmail.fr](mailto:cyrilletarra@hotmail.fr)  
[www.domainedelagrandemotte.com](http://www.domainedelagrandemotte.com)

## *Location d'équipement / Décoration*

Festiva  
61 rue du Grand Maine 16730 FLEAC  
T: 05 45 37 02 82  
[a.matte@festiva.fr](mailto:a.matte@festiva.fr)  
[www.festiva-location.fr](http://www.festiva-location.fr)

Le Tivoli charentais  
ZE La Penotte 16410 GARAT  
T: 05 45 61 05 12  
M: 06 15 29 14 49  
[le.tivoli.charentais@gmail.com](mailto:le.tivoli.charentais@gmail.com)  
[www.tivoli-charentais.com](http://www.tivoli-charentais.com)

Souchon Réception  
311 bis rue de Basseau 16000 ANGOULEME  
T: 05 45 61 65 24  
[angouleme@souchon-reception.com](mailto:angouleme@souchon-reception.com)  
[www.souchon-reception.com](http://www.souchon-reception.com)

## *Fleuriste*

Magasin de fleurs Johan Debessac  
Johan DEBESSAC  
35 avenue de la République  
16260 CHASSENEUIL SUR BONNIEURE  
T: 05 45 39 53 64  
M: 06 10 30 09 81  
[johan.debessac@orange.fr](mailto:johan.debessac@orange.fr)  
[www.johan-debessac-fleuriste16.fr](http://www.johan-debessac-fleuriste16.fr)

## *Activités*

Anima - Chasse au trésor  
Isabelle TERRISSOL  
M: 06 13 05 20 63  
[isabelle@anima.events](mailto:isabelle@anima.events)  
[www.anima.events](http://www.anima.events)

Montgolfière  
Jacques BERNARDIN  
2 rue des Forges 86120 Curçay-sur-Dive  
M: 06 86 726 526  
[jbernardin2@orange.fr](mailto:jbernardin2@orange.fr)

Light and Sound - Artificier  
Dany LADRAT  
Route de Chasseneuil 16110 AGRIS  
T: 06-76-96-96-10  
[Marsky@hotmail.fr](mailto:Marsky@hotmail.fr)  
[www.lightandsound.fr](http://www.lightandsound.fr)

Brezac Events - Artificier  
David SILLON  
224A route de Mallevielle 24130 Le Fleix  
T: 05 53 74 45 45  
[contact@brezac.com](mailto:contact@brezac.com)

Rachel TORRES MCFARLING - Pianiste  
[rachelmac1970@gmail.com](mailto:rachelmac1970@gmail.com)





# CONDITIONS DE RÉSERVATION

## *Hébergement*

- L'hôtel devra recevoir la liste nominative du groupe (rooming-list) au moins 14 jours avant la date d'arrivée
- Les chambres non incluses dans la rooming-list seront remises à la vente par l'hôtel
- La rooming-list devra mentionner le nom des clients, le nombre de convives par chambre, les catégories de chambres choisies pour chaque client et la configuration de la chambre (lit double, lits twins, lit supplémentaire, lit bébé)
- Tout changement de réservation doit être communiqué le plus rapidement possible à l'hôtel

## *Restauration / Séminaire*

- Le nombre définitif de convives devra être communiqué à l'hôtel au plus tard 7 jours avant le début de la manifestation. Ce chiffre servira de base définitive pour la facturation des repas. Tout repas non consommé sera facturé. Tout repas consommé en plus de ce qui figure sur le contrat sera facturé
- Le choix définitif des menus, boissons et de la mise en place de la salle devra être communiqué au plus tard 14 jours avant la manifestation, après cette date un supplément de 5 % sera facturé
- Bloc-notes, stylos, eaux sur table, vidéoprojecteur, écran et paperboard sont inclus dans les tarifs ci-dessus. L'hôtel peut également allouer un microphone et un système de sonorisation, sur demande, qui seront inclus dans le tarif contracté. Tout autre équipement audiovisuel de location sera facturé en supplément. L'assistance technique de ces dits équipements ne sera pas assurée par l'hôtel
- L'hôtel ne dispose pas d'un responsable informatique sur le site
- L'hôtel se réserve le droit de modifier la constitution des menus à moins de 14 jours avant la manifestation en cas de pénurie de produits ou si les dits produits ne sont plus de saison. Cette clause n'inclut aucun remboursement ou geste commercial au client contractant.

# CONDITIONS TARIFAIRES

## *Hébergement*

- La taxe de séjour en supplément : 1,20 euros par personne (≥18 ans), par nuit
- Les tarifs pré et post séjour seront communiqués par l'hôtel selon la disponibilité de celui-ci
- Une gratuité est accordée pour les enfants de moins de 13 ans, uniquement s'ils dorment dans la chambre de leurs parents (valable seulement pour un enfant par chambre et par jour)
- Une gratuité est accordée pour les enfants de moins de 3 ans, par enfant et par jour
- Les lits supplémentaires sont facturés à 25 euros et les petits déjeuners liés sont facturés à 25 euros par personne et par jour
- Les tarifs contractuels peuvent être sujets à modification en cas de réduction de plus de 25 % du contingent initial
- Dans le cas d'un bureau d'accueil sur place, toutes les prestations en relation avec ce dernier (communications téléphoniques, repas de l'hôtesse...) seront directement imputées sur la facture globale sauf instructions particulières par écrit. Tout extra devra être payé individuellement par chaque participant. Chaque invité devra donner une empreinte de carte de crédit à l'arrivée, afin de garantir ses extras (sauf instructions particulières par écrit)
- Les petits déjeuners sont inclus sur une base de 2 personnes par chambre. Au-delà, un supplément de 25€/petit-déjeuner sera facturé

## *Restauration / Séminaire*

- Toute personne supplémentaire sera facturée au tarif contracté
- Le montant total de la facture sera dû, même en cas de non-consommation d'une ou plusieurs prestations incluses dans le contrat.

# CONDITIONS D'ACCUEIL

## *Hébergement*

- Le check-in s'effectue à partir de 16h00 et le check-out doit être effectué avant 12h00
- Pour les check-in avant 16h00, un supplément de 50 % du prix de la chambre sera facturé sur la carte de crédit du client ou sur la facture globale
- Pour les check-out entre 12h00 et 18h00, un supplément de 50 % du prix de la chambre sera facturé. Après 18h00, un supplément de 100 % du prix de la chambre sera facturé
- Tout no-show à la date d'arrivée sera facturé pour l'intégralité du séjour réservé
- Tout départ anticipé ou imprévu sera facturé pour l'intégralité du séjour réservé

## *Restauration / Séminaire*

- Tout colis livré à l'hôtel ou commandé par un tiers à l'hôtel pour la manifestation ne sera sous la responsabilité de l'hôtel que si le responsable du groupe en fait la demande personnellement. Sans cela, aucune course ne sera effectuée par l'hôtel et tout colis livré sera retourné à l'expéditeur
- L'hôtel se décharge de toute responsabilité en ce qui concerne la casse ou la détérioration de toute chose appartenant aux participants de la manifestation, sauf si un membre de l'hôtel en est la cause
- Une pénalité forfaitaire sera appliquée en cas de changement majeur de mise en place de la salle dans les 48 heures précédant le début de la manifestation, ainsi que durant celle-ci
- Une pénalité forfaitaire sera appliquée à tout espace utilisé en dehors des heures prévues dans le contrat
- Le service est inclus dans les tarifs. Au-delà d'1 heure du matin, une facturation de 100€/heure/serveur sera appliquée

# CONDITIONS D'ANNULATION

Toute annulation devra être stipulée par écrit. Dans l'éventualité où des annulations surviendraient à différentes périodes, les pénalités seront cumulées au total des annulations.

## *Hébergement*

- Entre la date de signature du contrat et 90 jours avant la date d'arrivée, 25 % des chambres contractées, par jour, à la date de signature du contrat, pourront être annulées sans entraîner de pénalité. Toute chambre annulée au-delà de ces 25 % sera facturée, par jour, à hauteur de 50 % du tarif à la nuitée contracté
- Entre 89 et 60 jours avant la date d'arrivée, 15 % des chambres restantes contractées, par jour, pourront être annulées sans entraîner de pénalité. Toute chambre annulée au-delà de ces 15 % sera facturée, par jour, à hauteur de 70 % du tarif à la nuitée contracté
- Entre 59 et 30 jours avant la date d'arrivée, 10% des chambres restantes contractées, par jour, pourront être annulées sans entraîner de pénalité. Toute chambre annulée au-delà de ces 10 % sera facturée, par jour, à hauteur de 90 % du tarif à la nuitée contracté
- Entre 29 et 08 jours avant la date d'arrivée, 5 % des chambres restantes contractées, par jour, pourront être annulées sans entraîner de pénalité. Toute chambre annulée au-delà de ces 5 % sera facturée, par jour, à hauteur de 100 % du tarif à la nuitée contracté
- Toute annulation dans les 07 jours avant la date d'arrivée sera facturée sur l'ensemble du séjour au tarif contracté à la signature

## *Restauration / Séminaire*

- Entre la date de signature du contrat et 90 jours avant la manifestation, 50 % des convives contractés, par jour, à la date de signature du contrat, pourront être annulés sans entraîner de pénalité. Tout convive annulé au-delà de ces 50 % sera facturé, par jour, à hauteur de 50 % du tarif contracté
- Entre 89 et 60 jours avant la manifestation, 25% des convives restants contractés, par jour, pourront être annulés sans entraîner de pénalité. Tout convive annulé au-delà de ces 25 % sera facturé, par jour, à hauteur de 50 % du tarif contracté
- Entre 59 et 30 jours avant la manifestation, 15% des convives restants contractés, par jour, pourront être annulés sans entraîner de pénalité. Tout convive annulé au-delà de ces 15 % sera facturé, par jour, à hauteur de 50 % du tarif contracté
- Entre 29 et 08 jours avant la manifestation, 10% des convives restants contractés, par jour, pourront être annulés sans entraîner de pénalité. Tout convive annulé au-delà de ces 10 % sera facturé, par jour, à hauteur de 100 % du tarif contracté
- Toute annulation dans les 07 jours avant la manifestation sera facturée à 100 % du tarif contracté



**MASSIGNAC**  
— FRANCE —

DOMAINE DES ETANGS  
16310 MASSIGNAC, FRANCE  
+ 33 5 45 61 85 00

Responsable banquets et séminaires  
[g.colin@domainedesetangs.com](mailto:g.colin@domainedesetangs.com)