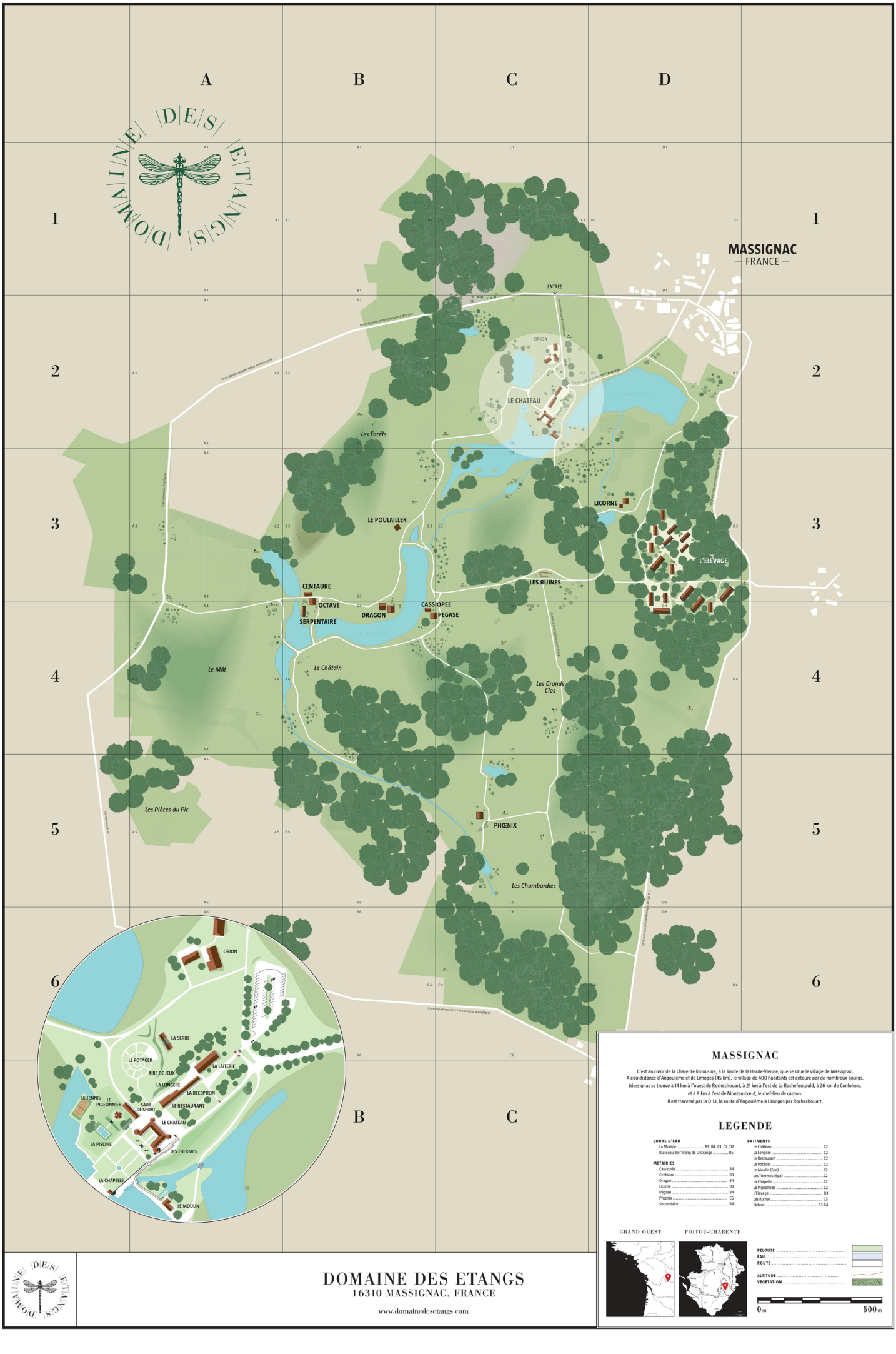
DOMAINE DES ETANGS

—

ÉVENEMENTIEL

« Les événements sont l'écume des choses »

PAUL VALÉRY



MASSIGNAC

C'est au cœur de la Charente limousine, à la limite de la Haute-Vienne, que se situe le village de Massignac.
A équidistance d'Angoulême et de Limoges (45 km), le village de 400 habitants est entouré par de nombreux bourgs.
Massignac se trouve à 14 km à l'ouest de Rochechouart, à 21 km à l'est de La Rochefoucauld, à 26 km de Confolens, et à 8 km à l'est de Montembœuf, le chef-lieu de canton.
Il est traversé par la D 13, la route d'Angoulême à Limoges par Rochechouart.

LEGENDE

COURS D'EAU
- La Moulde B3. B4. C3. C2. D2
- Ruisseau de l'étang de la Grange B5

METAIRIES
- Cassiopée B4
- Centaure B3
- Dragon B4
- Licorne D3
- Pégase B4
- Phœnix C5
- Serpentaire B4

BATIMENTS
- Le Château C2
- La Longère C2
- Le Restaurant C2
- Le Potager C2
- Le Moulin (Spa) C2
- Les Thermes (Spa) C2
- La Chapelle C2
- Le Pigeonnier C2
- L'Elevage D3
- Les Ruines C3
- Octave B3-B4

GRAND OUEST

POITOU-CHARENTE

PELOUSE
EAU
ROUTE
ALTITUDE
VEGETATION

0 m — 500 m

DOMAINE DES ETANGS

16310 MASSIGNAC, FRANCE

www.domainedesetangs.com

SOMMAIRE

I *Nos hébergements*

II *La gastronomie au Domaine des Etangs*

III *Nos moments de détentes*

IV *Nos prestataires de services*

I

Nos hébergements

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 XIème siècle entièrement rénové et habillé d'oeuvres 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^2.

HEBERGEMENT
LE CHATEAU

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

Suite Premium - Vénus

(145 m², 1er étage, aile gauche)

Cette majestueuse suite premium de 145 m² 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 m², 1er étage, aile droite)

Cette suite de 102 m² 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 m², 2e étage, aile gauche)

Cette junior suite de 75 m² 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 m², 1er étage, aile centrale)

Située au premier étage, dans l'aile centrale du château, cette Junior suite de 52 m², 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 m², 2e étage, aile droite)

Cette chambre prestige de 41 m² 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 m², 1er étage, aile droite)

Cette chaleureuse chambre prestige de 35 m² 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 m², rez-de-chaussée, aile droite)

Cette chambre prestige de 36 m² 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 m², 5 chambres)

La majestueuse métairie Dragon, avec ses 387 m², 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 m², 5 chambres)

Demeure de charme, avec ses 268 m², 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 Serpentaire

(161 m², 3 chambres)

Située en bordure de l'étang, à l'ouest du Domaine, cette charmante maison traditionnelle de 161 m², offre un point de vue très agréable et une sérénité exceptionnelle. Serpentaire est un havre de paix à la lisière de grandes prairies verdoyantes.

Métairie Cassiopée

(218 m², 2 chambres)

Située au coeur du Domaine, la métairie Cassiopée, avec ses 218 m² 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 m², 2 chambres)

A la jonction de deux étangs, cette métairie de 164 m² 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 m², 1 chambre)

Idyllique pour un couple, la métairie Licorne est une charmante villa située à un jet de pierre du château. Avec ses 104 m² 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 m² 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 m² 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 Eté

(62 m² 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 m² 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 m² en duplex au rez-de-chaussée de la Longère)

Située dans la Longère, entre la junior suite Eté et la Réception, cette junior suite en duplex de 84 m² 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 m², 1er étage de la Longère)

Située au premier étage de la Longère, cette junior suite de 74 m² 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 Mars/Avril Novembre/Décembre	Moyenne saison Mai/Juin Septembre/Octobre	Haute saison Juillet/ Août
Le Château				
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 €
La Longère				
Printemps / Eté Automne / Hiver	Junior Suite	500 €	550 €	650 €
Les Métairies				
Pégase : métairie de 268 m² avec 5 chambres		1200 €	1350 €	1500 €
Dragon : métairie de 387 m² avec 5 chambres		1200 €	1350 €	1500 €
Serpentaire : métairie de 161 m² avec 3 chambres		950 €	1025 €	1100 €
Centaure : métairie de 164 m² avec 2 chambres		800 €	925 €	1050 €
Cassiopée : métairie de 218 m² avec 2 chambres		800 €	925 €	1050 €
Licorne : métairie de 110 m² 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.

II

La gastronomie au Domaine des Etangs

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 200m² permettent un confort acoustique exceptionnel pour les convives qui s'y régalent et dansent en son sein.

Octave peut accueillir jusqu'à 100 convives.

Salle de réception – Orion

Située à l'entrée du Domaine, Orion s'impose pour recevoir les grands groupes grâce à ses 400m².

Orion peut accueillir jusqu'à 200 convives.

La Grange Dragon

Située dans le cœur du Domaine, près de la métairie Dragon dont elle dépend, cette ancienne grange, conservée dans son esprit le plus naturel, vous invite à la détente et aux instants conviviaux autour de délicieux repas champêtre de type « brunch » et « barbecue ».

La Grange peut accueillir jusqu'à 60 convives.

Les Combles du château

Cette immense salle de 220m² 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 diner, pour régaler vos papilles grâce à la cuisine savoureuse et élaborée de notre Chef.

Vous pouvez y déguster différents menus:

Menu de l'instant

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

Formule 2 plats (plat-dessert) à 30 €/personne (hors boissons)
Formule 2 plats (entrée-plat) à 35 €/personne (hors boissons)
Formule 3 plats à 40 €/personne (hors boissons)

Menu Dyades

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

Formule 3 plats à 65 €/personne (hors boissons)

Menu des Étoiles

Ce menu est servi toute la semaine, au déjeuner comme au diner (sauf le menu 8 plats, servi uniquement le soir)

Formule 5 plats à 85 €/personne (hors boissons)
ou à 130 €/personne avec accord mets & vins
Formule 8 plats à 105 €/personne (hors boissons)
ou à 155 €/personne avec accord mets & vins

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).

Tarif sur devis

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)

NOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRES ET DINATOIRES

55 €/personne

Nos stands froids

Saumon confit, crème mascarpone, citron et aneth
Gaspacho de melon charentais, Pineau des Charentes
Tomate façon Monégasque, salade de crabe et condiments

Nos stands animés (supplément de 8 €/personne/stand)*

Huîtres, vinaigre échalotes et citron
Découpe de Jambon Noir du Périgord, confit de tomate et oignon sur toast
Découpe de Foie Gras du Périgord, confitures d'oignon rouges

Nos stands chauds

Papillote de grosse crevette, fenouil et légumes aux graines de sésame
Risotto de légumes de saison
Brochette de Volaille marinée, teriyaki et gingembre
Cassolette de légumes frais à l'huile d'olives

Nos stands animés (supplément de 8 €/personne/stand)*

Rôti de Boeuf à la braise
Thon snacké, sauce soja et cacahuètes
Pizzas du Domaine
Brouillade de Truffes
(supplément de 7 €/personne)

Nos desserts

Salade verte et fromages affinés
Cake citron
Sablé, chocolat et fève de Tonka
Salade de fruits frais du Moment
Panacotta et fruits de saison
Tartelette feuilletée Pomme et Miel
Tendresse de Noisette
Citron Meringué

*Nous facturons un supplément de 60 € par heure pour le service des stands animés pour chaque stand animé demandé.

RECEPTION
AU DOMAINE DES ETANGS

Votre vin d'honneur

Nos canapés traditions

(ex: Panier de gougères, gressin aux herbes, feuilletés…)

Formule 3 pièces à 8 €/personne

Formule 5 pièces à 14 €/personne

Nos canapés prestiges

(ex: Caviar d'aquitaine, gamberonis, truffes ….)

Formule 3 pièces à 16 €/personne

Formule 5 pièces à 24 €/personne

Nous pouvons également vous proposer des canapés sucrés à mélanger avec votre sélection de canapés salés

RECEPTION
AU DOMAINE DES ETANGS

Menu 3 plats (65 €/personne)

Saumon confit, pommes de terre vinaigrettes, concombres et yuzu

ou

Boudin blanc de volaille aux truffes et barigoules d'artichauds

---

Dos de cabillaud poêlé, épinards et beurre d'orange

ou

Dorade royale, autour du fenouil en cru cuit

ou

Magret de canard, polenta crémeuse et poêlée de champignons du moment*

ou

Filet mignon de cochon, tarte pommes de terre et boudin noir, pommes fruit et jus de cidre*

Fromages
(Supplément 10€)

Tarte chocolat grand cru, crémeux Azélia et sorbet citron

ou

Pièce montée / Wedding cake
(Supplément 12€)

*Pour consulter nos alternatives végétariennes, merci de vous référez à la page 22

RECEPTION
AU DOMAINE DES ETANGS

Menu 4 plats (85 €/personne)

Amuse Bouche

Foie gras de canard, viennoise et gelée aux fruits du moment

ou

Tourteaux mayonnaise, raifort, radis et pommes vertes

Lotte piqué au chorizo Ibérique, fines piperades et olives noires

ou

Barbue, viennoise estragon, conchiglionis ricotta

et pousses d'épinards

Supreme de volaille aux vin jaune, royale de champignons

des sous-bois*

ou

Filet de boeuf limousin, purée de rattes aux truffes et jus périgueux*

Fromages

(Supplément 10€)

Buffet de desserts en 3 variétés**

ou

Pièce montée / Wedding cake

(Supplément 12€)

*Pour consulter nos alternatives végétariennes, merci de vous référez à la page 22.

** Pour consulter nos propositions pour le buffet de desserts, merci de vous référez à la page 22.

RECEPTION
AU DOMAINE DES ETANGS

Menu 5 plats (105 €/personne)

Amuse Bouche

Salade de homard, légumes de saison et vinaigrette de corail

ou

Ceviche de maigre sauvage, tomates anciennes
et huile de basilic citron

Rouget poêlé en minestrone et bouillon de roche au safran

ou

Escalope de foie gras poêlées, pineau et melon charentais

Bar rôti sur peau, petits bruns du Périgord et nage de coquillages,
condiments citron*

ou

Turbot, carottes fanes, orange et sésame, jus de poulet tranché

Pigeon aux foie gras, purée de rattes aux truffes et jus périgueux*

ou

Veau du limousin, légumes maraichers du domaine et jus court*

Fromages

Buffet de desserts en 5 Variétés**

ou

Pièce montée / Wedding cake
(Supplément 12€)

*Pour consulter nos alternatives végétariennes, merci de vous référez à la page 22.
** Pour consulter nos propositions pour le buffet de desserts, merci de vous référez à la page 22.

RECEPTION
AU DOMAINE DES ETANGS

Nos alternatives végétariennes

Agnolotti de patate douce, crème de sauge

ou

Carpaccio de tomates anciennes du Domaine, vinaigrettes basilic citron

---

Poireau vinaigrette revisité, condiment mimosa

ou

Gnocchis de pommes de terre aux truffes, épinards et crème de parmesan

ou

Risotto d'épeautres, légumes frais et jeunes pousses

Raviole de châtaigne et truffe, crème de cantal

Notre buffet de desserts en 3 ou 5 variétés

Chocolat, crémeux Nyangbo, biscuit cake citronné sur son strezel,
gelée citron

Exotique mousse fromage Blanc, fondant ananas mangue
et son sablé amande

Fraisier vanille et son confit de fraise citronné du limousin,
biscuit pressé praliné

Mousse chocolat Dulcey

Biscuit sablonneux, crème diplomate et framboise

La noisette et la truffe

Tarte aux fruits de saison

Verrine de panacotta, chocolat blanc et fruits de saison

Les agrumes et le fromage blanc

NOS PRESTATIONS « BRUNCH »

45 €/personne (6 salés et 6 sucrés)
65 €/personne (10 salés et 10 sucrés)

Hors d'oeuvre froids (salés)

Saumon confit
Oeuf mimosa
Sucrine façon César
Tomate confite à l'huile de thym
Rôti de porc froid
Charcuterie du pays
Gaspacho
Huîtres
Crevette mayonnaise
Club sandwich
Melon charentais et jambon de pays
Fromages

Hors d'oeuvre chauds (salés)

Bacon grillé
Ribs de porc marinés
Grenailles au four
Frito indien
Brouillade d'oeufs
Cocotte de légume de saison du Domaine
Poulet rôti

Desserts

Viennoiserie
Crêpes
Pancakes
Cakes
Brioche perdu
Salade de fruits
Tarte de saison
Beignets
Yaourt et fromage blanc
Paris Brest
Panacotta de saison
Riz au lait

CARTE DES VINS

Effervessants

Poiré, Authentique, Eric Bordelet	2011	19€
FRV 100, Jean Paul Brun, Effervescent Rosé		28€
Langlois – Château, Brut, Crémant de Loire		34€
Charmes, Jean Paul Brun, extra Brut, Crément de Bourgogne		36€
Ayala, Brut Majeur (possibilité en magnum)		58€
J.L. Vergnon Conversation, Blanc de Blancs Grand Cru (possibilité en magnum)		67€
J.L. Vergnon RosEmotion, Extra Brut Rosé Grand Cru		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

Paul Jaboulet Aîné, IGP Méditerranée, Secret de Famille, Rhônes	2017	21€
Jean-Paul Brun, Chardonnay Classic, Beaujolais blanc	2016	23€
Château Les Dames de la Renardière, Entre-deux-mers, Bordelais	2015	26€
Domaine Schlumberger, Le « S », Alsace		32€
Le Blanc de la Mariée, François Plouzeau, Tourraine, Loire	2016	33€
Domaine de la Citadelle Les Châtaigniers , Provence	2013	40€
Château du Clos, Léonard Chandon, Pouilly Fuissé*	2012	63€
Eric Morgat Fidès, Val de Loire - Magnum	2013	180€

Vins Rouges

Château Les Dames de la Renardière, Bordeaux Supérieur, Bordelais	2010	26€
Jean-Paul Brun, L'Ancien Bussy, Beaujolais	2014	37€
Domaine Schlumberger, Pinot noir, Alsace	2015	49€
Domaine Vacheron, Sancerre, Loire	2015	51€
Château Beauregard, 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 Saphire	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

Mojito Gaulois 12€
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne,
Alcool local « La gauloise » rallongé eau pétillante
et quelques gouttes d'Angostura

Aperol Spritz 14€
Aperol, tranche orange rallongé au crémant.

Rémy Grand Tonic 16€
Rémy Fine Champagne, martini extra dry,
citron rallongé au Tonic.

Purées de fruits et Champagne 16€
(Fraise Combava, Framboise Verveine, Poire Vanille)
rallongé au Champagne

Le Charentais 22€
Base Cognac, sirop gingembre, sirop pêche
rallongé au Champagne

Gin Basil Smash 14€
Basilic, Gin G'Vine Floraison, citron jaune,
sucre de canne

Non alcoolisés

Abricot Frappé 8€
Nectar Abricot, Jus d'ananas et jus de Yuzu

Framboise Verveine 8€
Purée de framboise, sirop de verveine maison,
jus de Yuzu rallongé eau pétillante

Virgin Mojito 12€
Menthe fraiche, citron vert, sucre de canne,
sirop de Rhum rallongé eau pétillante.

III

Nos moments de détentes

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.

La carte des soins est disponible 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 cour du tennis flottant
- Profiter d'un instant de détente à la piscine

A l'intérieur :

<u>Offres pour tous:</u>
- Salle de fitness

<u>Offres réservées aux clients du Château:</u>
- 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 1h00)
- Découverte de la ferme avec le responsable de l'exploitation (environ 1h00)
- Découverte du potager du Domaine avec le chef jardinier (environ 1h00)

Le Moulin des Etangs

- Venez redécouvrir votre bien-être autour de massages, de soins du corps et de soins esthétiques

Prestations sur devis, prestataires extérieurs (réservation à l'avance, selon disponibilités)

- 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 (41kms):	Baptême de fauconnerie
Limoges (62kms):	Aquarium de Limoges
Limoges (62kms):	Parc Victor Thuillat

Sport & Jeux

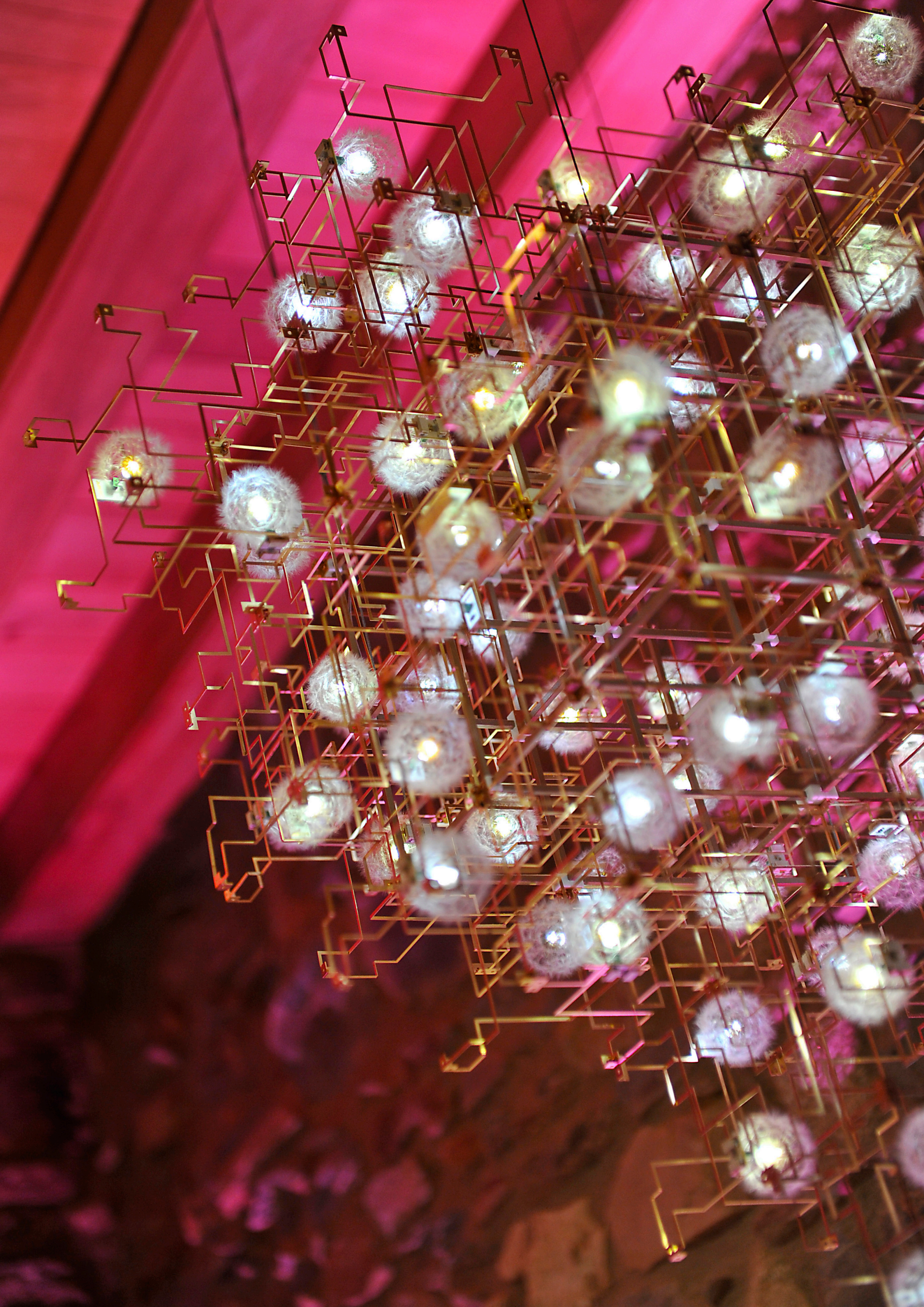
Massignac (2,5kms):	Aventure Parc (accrobranche)
Pressignac (15kms):	Equitation
Rouzède (17kms):	Golf de la Prèze (parcours 9 ou 18 trous)
Chasseneuil-du-poitou (145kms):	Futuroscope

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

IV

Nos prestataires de services



NOS PRESTATAIRES DE SERVICE

Wedding Planners

Lolievents – Paris & NYC
Coralie Prats
M : 06 63 39 11 08
coralie@lolievents.com
www.lolievents.com

Conciergerie Gabrielle
Gabrielle TORRENT
165 route de coulonges 16370 MESNAC
M : 07 85 31 45 61
conciergeriecognac@gmail.com
www.conciergeriecognac.com

Stephappiness Wedding Planner
Stéphanie Doncieux
14 rue Louis Dominique 16100 Cognac
M : 06 73 04 99 12
stephappiness.contact@gmail.com
www.bystephappiness.wix.com

Officiante de cérémonie

Ariane DOUGUET - Officiante et Chanteuse lyrique
M : 06 12 69 58 97
arianedouget@hotmail.fr
www.aria-ceremonie-mariage-lyrique.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
www.johan-debessac-fleuriste16.fr

Disc Jockeys

Concept Mix
Sébastien NICOLAS
M : 06 10 25 73 11
sebastien.nicolas87@gmail.com

@Live Muzik
Damien COTTET
M : 06 11 75 48 24
contact@groupazic.com
www.groupazic.com

ACL music show
Bertrand et Lionel
T : 05 45 65 71 47
M : 06 03 63 03 87
acl.musicshow@orange.fr
www.acl-music-show.pagesperso-orange.fr

Photographes

Eric Dincuff Photographe
Eric DINCUFF
M : 06 75 05 27 16
eric.dincuff@outlook.com
www.ericdincuff.com

Mickael Tollemer Photographe
Mickael TOLLEMER
1 rue Léonide Lacroix 16000 ANGOULEME
T : 05 45 67 05 13
contact@mickaeltollemer.fr
www.mickaeltollemer.fr

Oliver Fly Photography
Oliver FLY
M : 06 52 88 45 22
oliver@oliverfly.com
www.oliverfly.com

Location de véhicules

CGO TRAVELS
7 rue de la Guittonière 85550 LA BARRE DE MONTS
T : 09 72 41 68 35
contact@cgotravels.fr
www.location-vehicules-chauffeur.cgotravels.fr

DGM Prestige
M : 06 58 18 71 89
cyrilletarra@hotmail.fr
www.domainedelagrandemotte.com

Location d'équipement / Décoration

Festiva
61 rue du Grand Maine 16730 FLEAC
T : 05 45 37 02 82
a.thomas@festiva.fr
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
www.tivoli-charentais.com

Options
Aurélie NADEAU
22 rue Saint-Exupéry 33290 BLANQUEFORT
T : 05 56 57 08 89
M : 06 04 50 18 91
aurelie.nadeau@options.net
www.options.fr

Barnum Event
Matthias Mollard
22 rue Saint-Exupéry 33290 BLANQUEFORT
M : 06 20 75 49 95
matthias.mollard@barnumevent.com
www.barnumevent.com

Activités

Light and Sound - Artificier
Dany LADRAT
Route de Chasseneuil 16110 AGRIS
T : 06 76 96 96 10
Marsky@hotmail.fr
www.lightandsound.fr

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

Anima - Chasse au trésor
Isabelle TERRISSOL
M : 06 13 05 20 63
isabelle@anima.events
www.anima.events

Montgolfière Bernardin
Jacques BERNARDIN
2 rue des Forges 86120 Curçay-sur-Dive
M : 06 86 726 526
jbernardin2@orange.fr

Charente Montgolfière
Patrick LE MERCIER
7 rue Saint André 16250 COTEAUX DU BLANZACAIS
M : 06 13 29 80 32
patricklemercier16@gmail.com

Rachel TORRES MCFARLING - Pianiste
rachelmac1970@gmail.com

Olivier RIVIERE - Pianiste
M : 06 07 13 95 72
olivierriviere@gmail.com

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

Contact:
M. Ghislain COLIN
Responsable Banquets et Séminaires
g.colin@domainedesetangs.com