



GUIDE MARIAGE 2015

Situé au cœur de 3 régions pleines de richesses, les Pays de Loire, la Touraine et le Poitou, le Domaine de Roiffé, golf-hôtel-restaurant, vous permet d'accueillir vos invités dans des bâtisses du XIXème au cœur d'un domaine golfique. Le Domaine s'étend sur 122 ha et constitue un lieu idéal pour l'organisation de votre mariage : de la location d'espaces de réception à l'organisation « clé en main » de celui-ci. Rencontrez nos équipes pour réaliser votre mariage sur mesure (restauration, hébergement, prestataires, ...)



- 5 salles de réception de 40 m² à 200 m² équipées et à la lumière du jour
- 1 Orangerie de 450 m², sa Grange Ouverte et son Clos (espace Garden)
- 1 Club House ouvert sur le golf
- 48 chambres à l'hôtel *** (capacité 117 lits)
- 25 appartements en résidence (du studio au 3 pièces - capacité 98 lits)
- 1 grand gîte de 42 lits avec une pièce à vivre de 44 m², une cuisine équipée et une véranda de 28 m² donnant sur 2000 m² de jardin
- 1 parcours de golf 18 trous, 1 compact de 6 trous, 1 putting green et 1 practice
- 2 terrains de tennis, un terrain multisport, une piscine extérieure, un minigolf, un boulodrome

DOMAINE DE ROIFFÉ – G.H.R. de l'Ouest

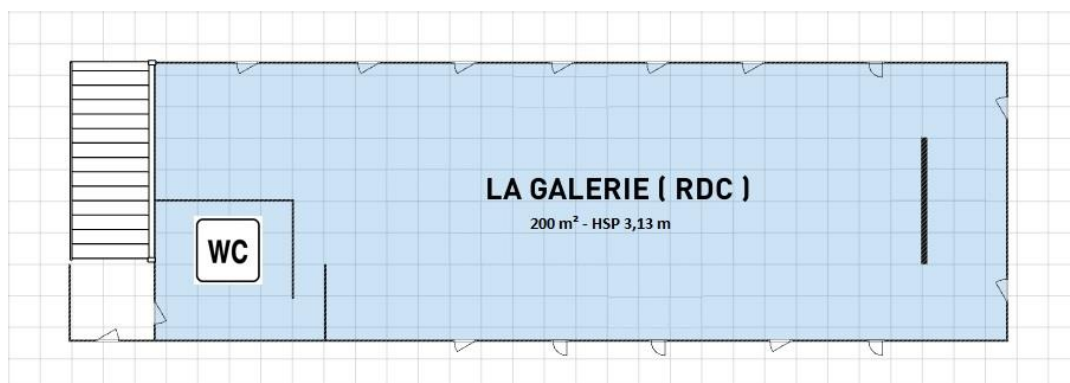
Lieu-dit St Hilaire – Route de Fontevraud – 86120 ROIFFÉ

Siret : 799 696 026 00019 – S.A.R.L. Capital 10 000 €

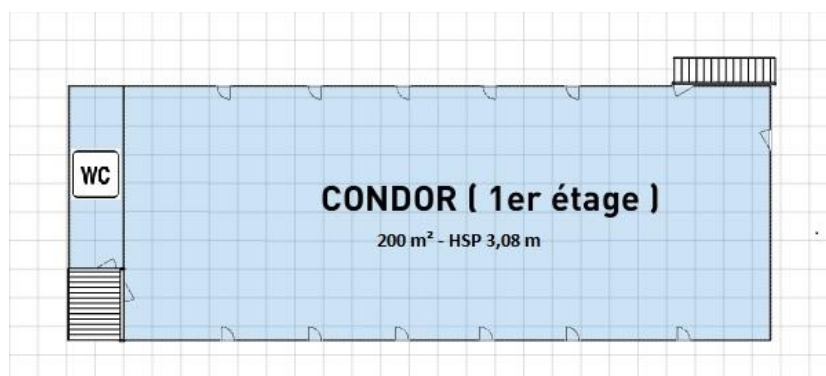


NOS ESPACES DE RECEPTION (indissociables de notre partie traiteur)

« LA GALERIE » peut accueillir jusqu'à 140 personnes assises en tables rondes avec piste de danse restreinte et jusqu'à 180 personnes assises en tables rectangulaires.
Elle est ouverte sur une terrasse où nous servirons le cocktail si le temps le permet.

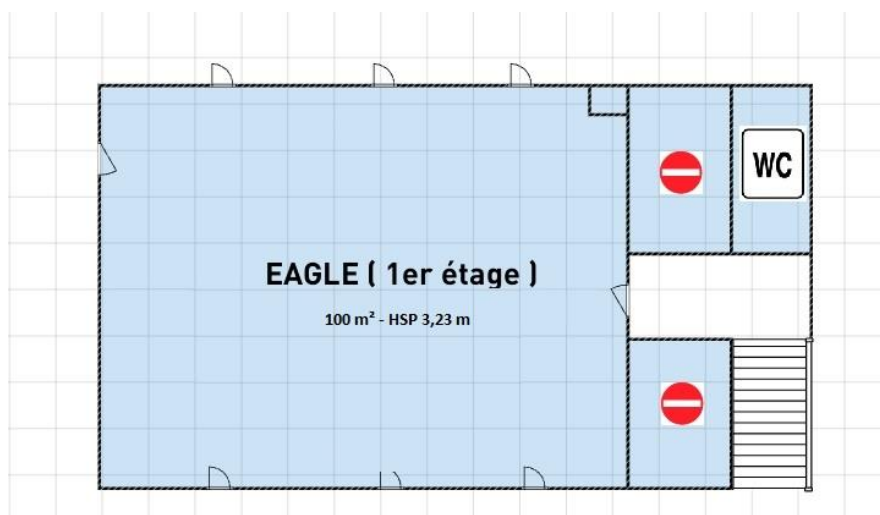


Idéalement située à l'étage de « LA GALERIE », « CONDOR » accueillera votre cocktail jusqu'à 180 personnes debout si le temps ne permet pas de le faire sur la terrasse.

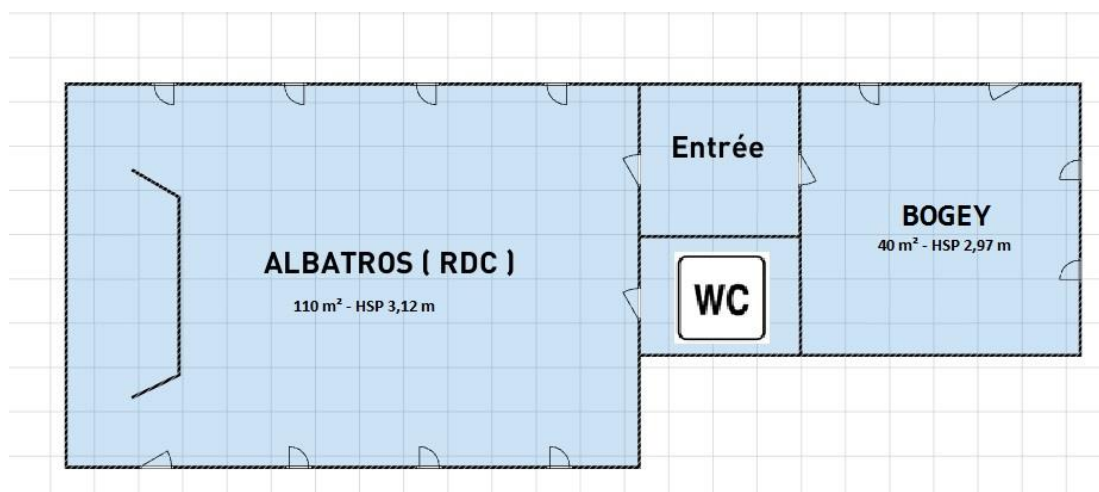




L'« EAGLE » située à l'étage de « LA GALERIE » pourra être aménagée en espace dédié pour les enfants (sous la surveillance de babysitter) : buffet enfants, espace jeux, ...



L'« ALBATROS » peut accueillir jusqu'à 80 personnes assises. Elle dispose d'un bar et jouxte l'espace « BOGEY » où pourront être installés les enfants.



TARIFS DE LOCATION

Ces espaces de réception, gracieusement mis à votre disposition, ne peuvent être dissociés de notre partie traiteur.

En cas de location d'espace supplémentaire (pour le cocktail ou les enfants), nous consulter.

DOMAINE DE ROIFFÉ – G.H.R. de l'Ouest

Lieu-dit St Hilaire – Route de Fontevraud – 86120 ROIFFÉ

Siret : 799 696 026 00019 – S.A.R.L. Capital 10 000 €



L'ORANGERIE

Cette bâtisse de charme de 450 m² en pierres et poutres apparentes, sol en pierre constitue un lieu idéal pour votre mariage avec sa capacité d'accueil pouvant aller jusqu'à 500 personnes.

Exemple d'aménagement :

- 250 personnes en tables rondes avec espace lounge et piste de danse
- 400 personnes assises en banquet et piste de danse restreinte
- 500 personnes en cocktail, ...

Si le temps le permet, vous pourrez organiser votre cocktail ou votre cérémonie laïque dans le Clos, espace Garden de 6000 m² attenant à l'Orangerie et clôt de murs.

La Grange Ouverte (espace ouvert mais abrité faisant face à l'Orangerie) constituera une solution de replis idéale en cas de mauvais temps.



TARIFS DE LOCATION

(incluant l'Orangerie, la Grange Ouverte et le Clos)

Restauration réalisée par notre Chef

Du Samedi matin 9h au Dimanche matin 5h

→ 2 500 € TTC

Prolongation du Dimanche Matin 5h au Dimanche 18h

→ 800 € TTC

Restauration réalisée par un traiteur extérieur

Du Samedi matin 9h au Dimanche matin 5h

→ 4 500 € TTC

Prolongation du Dimanche Matin 5h au Dimanche 18h

→ 1 500 € TTC

MOBILIER, NAPPAGE, VAISSELLE

Lorsque nous réalisons la restauration, le mobilier (tables et chaises), le nappage et la vaisselle sont inclus, le service est effectué par notre personnel.

Lorsque vous faites appel à un traiteur extérieur, la salle est louée « sèche » (sans mobilier, ni vaisselle, ni nappage, ni personnel)

PERSONNEL

La fin du service est fixé à 1h du matin. Nous prévoyons 1 serveur pour 30 convives pour le dîner.

Au-delà d'1h du matin, des frais supplémentaires sont à prévoir en fonction du personnel restant à votre service (1 serveur - 50 € / heure par tranche de 100 pers. pour la gestion de la salle).

DOMAINE DE ROIFFÉ – G.H.R. de l'Ouest

Lieu-dit St Hilaire – Route de Fontevraud – 86120 ROIFFÉ

Siret : 799 696 026 00019 – S.A.R.L. Capital 10 000 €



HEBERGEMENT : L'HOTEL***

Le Domaine de Roiffé dispose de 48 chambres single, double, triple ou quadruple (capacité 117 lits) classées *** réparties dans 4 hôtels particuliers du XIXème en pierre de Tuffeau le long d'une allée cavalière.



HEBERGEMENT : LES RESIDENCES

Le Domaine de Roiffé abrite également 25 appartements (du studio au 3 pièces équipés d'une kitchenette) pouvant accueillir de 2 à 6 personnes, également situés le long de l'allée cavalière.



Nos hébergements sont disponibles à partir de 15h le jour de votre arrivée sur le site et restituables avant 11h le jour de votre départ.



HEBERGEMENT : LA VILLA DES JEUNES

Ce grand gîte de 42 couchages dispose au RDC d'un grand salon-salle à manger de 44 m² avec véranda attenante de 28 m² donnant sur un grand jardin de 2000 m².



Cette villa pourra également accueillir vos convives en hébergement jusqu'à 42 personnes dans l'esprit « colonie » du Domaine au 19^{ème} siècle.

Grand Gîte 42 couchages	Niveau	Capacité	SDB / WC
Chambre 2 lits simples	RDC	2	3 douches + 3 WC
Chambre 4 lits superposés	RDC	8	
Chambre 3 lits superposés	RDC	6	
Chambre 3 lits superposés	1er étage	6	3 douches + 3 WC
Chambre 2 lits superposés+ 1 lit simple	1er étage	5	
Chambre 2 lits simples	1er étage	2	
Chambre 1 lit simple+ 2 lits superposés	2ème étage	5	3 douches + 3 WC
Chambre 2 lits superposés+1 simple	2ème étage	5	
Chambre 3 lits simples	2ème étage	3	
Total couchages Grand Gîte		42	



La villa possède également une cuisine de 20 m² entièrement équipée : four, micro-onde, lave-vaisselle, cafetières, bouilloires, grilles-pains, 2 réfrigérateurs (dont 1 avec congélateur).

DOMAINE DE ROIFFÉ – G.H.R. de l'Ouest

Lieu-dit St Hilaire – Route de Fontevraud – 86120 ROIFFÉ

Siret : 799 696 026 00019 – S.A.R.L. Capital 10 000 €



NOS FORMULES « COCKTAIL »

Formule « Mezzo Piano » 3 pièces par personne Pistaches, olives mélangées, allumettes feuilletées	7,00 € TTC / pers.
Formule « Mezzo Forte » 6 pièces par personne Pistaches, olives mélangées, allumettes feuilletées	13,00 € TTC / pers.
Formule « Fortissimo » 10 pièces par personne Pistaches, olives mélangées, allumettes feuilletées	18,00 € TTC / pers.

Exemple de pièces : blinis de saumon et crème de ciboulette, moelleux de chèvre et tomates confites, beignet de crevettes aigre douce, carpaccio de bœuf mariné aux sésames, cône de gaspacho et brunoise de concombre, ...

*La composition de nos pièces apéritives varie au gré des saisons.
Possibilité de petits fours sucrés en remplacement des pièces salées.*

NOS BULLES

	1 coupe par pers.	2 coupes par pers.	3 coupes par pers.
La Bulle Classique	3,50 €	6,50 €	8,50 €
La Bulle Prestige	4,20 €	8 €	11 €
Le Champagne ou Méthode Ancestrale	5,80 €	10 €	14,50 €

Ces formules incluent la verrerie, le service ainsi que la mise à disposition de jus de fruits, sodas et eaux minérales.

Dégustation de nos bulles possible sur demande.

APPORTEZ VOS BOISSONS

Droit de service sur le cocktail - Mise à disposition de la verrerie - Ouverture et service de vos boissons par notre personnel - Mise en température - Glaçons	2,50 € TTC / pers.
---	---------------------------

NOS VERRINES

Variation selon la saison	1,70 € TTC / pièce
<u>Printemps / Été (à titre d'exemple)</u> Gaspacho andalou aux céréales Mousse de guacamole et crabes Tartare de saumon au sésame	<u>Automne / Hiver (à titre d'exemple)</u> Nuage de lentilles vertes Crème de potiron et huile de courge Crème Du Barry à la pistache



NOS STANDS

Pour animer vos cocktails avec la présence d'un cuisinier :

STAND NORDIQUE

5 € TTC / pers.

Saumon fumé

Tarama avec blinis et œufs de saumon

STAND FOIE GRAS

6 € TTC / pers.

Dégustation de 3 foies gras suivant la saison
et ses toasts

STAND MINIS BOCHETTES PARTY

7 € TTC / pers.

Brochettes de volaille marinées
au tandoori et au curry

STAND JAPONAIS

9 € TTC / pers.

Sushi, maki et nigiri
avec wasabi et gingembre confit

BAR A HUITRES

7 € TTC / pers.

Huîtres n°3 et nos différents pains,
vinaigre à l'échalote, citron et beurre d'Echiré
(Avril à décembre)

STAND VEGETARIEN

4 € TTC / pers.

Dégustation de légumes croquants avec leurs sauces

Nos stands « nordique », « foie gras », « brochettes party », « japonais » et « bar à huîtres »
comprennent 3 pièces par personne.

Ils sont réalisés pour un minimum de 50 personnes.

Possibilité de panacher.

DOMAINE DE ROIFFÉ – G.H.R. de l'Ouest

Lieu-dit St Hilaire – Route de Fontevraud – 86120 ROIFFÉ

Siret : 799 696 026 00019 – S.A.R.L. Capital 10 000 €



MENU A 36 € - HORS BOISSONS

Eventail de magret de canard fumé, tartare de tomates confites,
vinaigrette parfumée au curry

Ou

Brochette de crevettes panées, crème de raifort,
pointe de balsamique réduit



Dos de cabillaud cuit à la vapeur, sauce au vin blanc,
tagliatelles de légumes et pommes de terre fondantes

Ou

Suprême de volaille rôti, jus court aux herbes,
pommes de terre sarladaises, sauté de pleurotes



Assiette de trois fromages affinés, méli-mélo de salades de saison



Le Plantagenêt

Mousse chocolat lait praliné Cointreau, éclats de nougatine, cerises au Cointreau, glaçage caramel.

Ou

Les 4 Saisons

Bavaroise vanille Bourbon, cocktail de fruits, génoise et coulis de fruits

Ou

Le 3 chocolats

Mousse chocolat noir, mousse chocolat lait, mousse chocolat blanc, feuillantine



Café



*Notre Chef se tient à votre disposition pour toute modification éventuelle
ou aménagement du menu*

DOMAINE DE ROIFFÉ – G.H.R. de l'Ouest

Lieu-dit St Hilaire – Route de Fontevraud – 86120 ROIFFÉ

Siret : 799 696 026 00019 – S.A.R.L. Capital 10 000 €



MENU A 48 € - HORS BOISSONS

Terrine de foie gras mi-cuit,
chutney de saison et brioche toastée
Ou

Délice de crabe aux agrumes,
verrine de gaspacho et mesclun niçois



Filet de daurade royale au four,
légumes thaïs juste croquants, émulsion à la citronnelle
Ou

Quasi de veau rôti,
galette d'aubergines et chou de Chine braisé, jus corsé aux épices



Assiette de trois fromages affinés, fruits du moment
Ou

Plateau de fromages affinés (1 plateau par table)
Nos fromages sont accompagnés d'un mesclun et pain aux noix



Dessert servi à l'assiette (Voir carte des desserts)
Ou

Gâteau des Mariés
Ou

Pièce montée en choux ou Macaronade « fraises ou exotique » (supplément de 2,50 € par personne)



Café



*Notre Chef se tient à votre disposition pour toute modification éventuelle
ou aménagement du menu*

DOMAINE DE ROIFFÉ – G.H.R. de l'Ouest

Lieu-dit St Hilaire – Route de Fontevraud – 86120 ROIFFÉ

Siret : 799 696 026 00019 – S.A.R.L. Capital 10 000 €



MENU A 62 € - HORS BOISSONS

Ballottine de foie gras de canard aux 4 épices, toast de pain d'épices
Ou
Tartare de saumon frais à l'aneth, huile de pistache, mesclun d'herbes
Ou
Nems d'un effiloché de bœuf mariné au gingembre confit, mousse de soja



Pavé de sandre à la peau croustillante,
fondue de poireaux et sauce au Crémant de Loire
Ou
Aiguillette de rouget barbet juste saisie,
compotée niçoise et émulsion de fenouil
Ou
Magret de canard poêlé,
pommes de terre écrasées aux tomates confites, jus au miel d'oranger



Assiette de trois fromages affinés, fruits du moment
Ou
Plateau de fromages affinés (1 plateau par table)
Nos fromages sont accompagnés d'un mesclun et pain aux noix



Dessert servi à l'assiette (Voir carte des desserts)
Ou
Gâteau des Mariés
Ou
Pièce montée en choux ou Macaronade « fraises ou exotique » (supplément de 2,50 € par personne)



Café



Notre Chef se tient à votre disposition pour toute modification éventuelle ou aménagement du menu



MENU A 78 € - HORS BOISSONS

Croustillant de foie gras de canard mi-cuit,
au Coteau de Saumur, pain fusette grillé

Ou

Noix de Saint Jacques sautées au poivre de Sichuan,
tarte fine à la tomate, salade de saison à la vinaigrette aux sésames



Aiguillettes de bar poêlées,
sucrine braisée, émulsion de poivron rouge

Ou

Médailillon de lotte rôti,
mousseline de petits pois aux pignons de pin, beurre de carottes



Carré d'agneau en croûte d'herbes,
ail chemisé, panisse et mini légumes, jus corsé au thym

Ou

Filet de bœuf à la plancha, échalote confite,
pommes Darphin, poêlée de champignons des bois, sauce au vin de Chinon



Buffet de fromages affinés ou plateau de fromages affinés (1 plateau par table),
panaché de salades de saison, fruits du moment et pain aux noix



Dessert servi à l'assiette (voir carte des suggestions)

Ou

Gâteau des mariés ou Pièce montée en choux



Café et mignardises



Notre Chef se tient à votre disposition pour toute modification éventuelle ou aménagement du menu

DOMAINE DE ROIFFÉ – G.H.R. de l'Ouest

Lieu-dit St Hilaire – Route de Fontevraud – 86120 ROIFFÉ

Siret : 799 696 026 00019 – S.A.R.L. Capital 10 000 €



CARTE DES DESSERTS

LES INCONTOURNABLES

Le Fraisier

De mars à octobre uniquement

Le Plantagenêt

Mousse chocolat lait praliné Cointreau, éclats de nougatine, cerises au Cointreau, glaçage caramel.

LES CLASSIQUES

Les 4 Saisons

Bavaroise vanille bourbon, cocktail de fruits, génoise et coulis de fruits

Le 3 chocolats

Mousse chocolat noir, mousse chocolat lait, mousse chocolat blanc, feuillantine

LES CREATIONS

Le Concerto

Mousse chocolat amer, glaçage chocolat et éclats de nougatine

Le Fragola

Mousse fraises, crème légère au citron jaune, fond macaron, coulis de fraises

Le Carmin

Mousse légère au chocolat blanc, biscuit Joconde à la pistache, coulis de framboise et cerises

La Macaronnade

Fond de macaron, riz à l'impératrice, fruits de saison (fraises de mars à octobre et fruits de la passion de novembre à février)

LES REALISABLES (sur demande)

Le Gâteau Américain

Pièce montée (3 choux par personne – parfum au choix)

Toutes autres demandes spécifiques

LES MIGNARDISES :

2 pièces : 1,50 TTC par personne (incluses en fin de repas dans le menu à 78 €)



Pour nos desserts, nous faisons appel à la pâtisserie « La Duchesse Anne », véritable référence du patrimoine saumurois, qui perpétue au fil des générations depuis 1842 un savoir-faire gourmand de tradition.

DOMAINE DE ROIFFÉ – G.H.R. de l'Ouest

Lieu-dit St Hilaire – Route de Fontevraud – 86120 ROIFFÉ

Siret : 799 696 026 00019 – S.A.R.L. Capital 10 000 €



POUR LA SOIREE DANSANTE

Buffet de softs (0.5l de jus de fruits, eau minérale, café, soda)	3,00 € / pers.
Assortiment de mignardises (base 3 pièces par personne)	3,20 € / pers.
Corbeille de fruits de saison (base 50 personnes)	100 €
Fontaine a chocolat (fruits frais, guimauves)	4,00 € / pers.
Candy Bar (assortiment de bonbons – base 50 personnes)	60 €

NOS FORFAITS BOISSONS

Forfait n° 1 : Saumur blanc (1 verre) Saumur Champigny, Bourgueil (2 verres) Saumur Brut au dessert (1 flûte) Evian, Badoit	15,00 € / pers.
Forfait n° 2 : Savennières ou Coteau du Layon (1 verre) Chinon ou Saumur Champigny (2 verres) Saumur Brut Cuvée Prestige servie au dessert (1 flûte) Evian, Badoit	17,00 € / pers.
Forfait n° 3 : Saumur Blanc ou Savennières ou Coteau du Layon (1 verre) Chinon ou Saumur Champigny (2 verres) Saumur Brut Cuvée Prestige ou Vouvray au dessert (2 flûtes) Evian, Badoit	19,00 € / pers.
Forfait n° 4 : Vin blanc moelleux : Coteau du Layon (1 verre) Vouvray ou Pouilly fumé ou Menetou (1 verre) Chinon ou St Nicolas de Bourgueil ou Saumur Champigny (2 verres) Champagne au dessert (1 flûte) Evian, Badoit	26,00 € / pers.

APPORTEZ VOS BOISSONS

Droit de service (prix par pers.)	Dîner : 5,00 € - Bar de nuit : 2,50 €
- Mise à disposition de la verrerie - Ouverture et service de vos boissons par notre personnel - Mise en température - Glaçons	

MENU ENFANT (- 12 ans) – MENU STAFF

Formule à 11 € :	plat, dessert + boisson au choix (soda, jus de fruits, eau minérale)
Formule à 16 € :	entrée, plat, dessert + boisson au choix (soda, jus de fruits, eau minérale)

Menu « staff » à 20 € : entrée, plat, dessert – eau, café
(animateur, photographe, musiciens, ...)

DOMAINE DE ROIFFÉ – G.H.R. de l'Ouest

Lieu-dit St Hilaire – Route de Fontevraud – 86120 ROIFFÉ

Siret : 799 696 026 00019 – S.A.R.L. Capital 10 000 €



FORMULE BRUNCH n°1 A 26 € - BOISSONS COMPRISES

Service de 10H30 à 14H30

La nourriture et les couverts sont dressés sur le buffet - Pas de service à table

Corbeilles de pain garnies de baguettes de campagne, mini viennoiseries

Céréales : Corn flakes, Muesli

Jarre de fromage blanc, yaourts

Donut's

Beurre, confitures variées, sucre, miel...

Œufs brouillés et Bacon

Plateau de charcuteries : jambon blanc, jambon de Vendée.

Plateau de fromages : camembert, reblochon, Ste Maure de Touraine

Corbeilles de fruits, Salade de fruits frais

Boissons

Café, thé, chocolat, infusion

Eau minérale

Jus de fruits : orange, pamplemousse, cocktail de fruits

Saumur rouge ou rosé (1 bouteille pour 4 pers.)

FORMULE BRUNCH n°2 A 32 € - BOISSONS COMPRISES

Service de 10H30 à 14H30

La nourriture et les couverts sont dressés sur le buffet - Pas de service à table

Corbeilles de pain garnies de baguettes de campagne, mini viennoiseries

Céréales : Corn flakes, Muesli

Jarre de fromage blanc, yaourts

Brownies au chocolat, Muffin's

Beurre, confitures variées, sucre, miel...

Salades composées, assortiment de crudités

Œufs brouillés accompagnés de bacon grillé et salade verte

Assortiment de charcuteries : rillettes angevines, terrines, jambon blanc, jambon de Vendée...

Plateau de fromages : camembert, reblochon, Ste Maure de Touraine, pont l'évêque

Corbeille de fruits, compote de pommes, salade de fruits frais, mousse au chocolat

Boissons

Café, thé, chocolat, infusion

Eau minérale

Jus de fruits : orange, pamplemousse, cocktail de fruits

Saumur Champagne rouge ou rosé (1 bouteille pour 4 pers.)

DOMAINE DE ROIFFÉ – G.H.R. de l'Ouest

Lieu-dit St Hilaire – Route de Fontevraud – 86120 ROIFFÉ

Siret : 799 696 026 00019 – S.A.R.L. Capital 10 000 €



RETOUR DE MARIAGE : BUFFET CAMPAGNARD A 22 € - BOISSONS COMPRISES

Service de 12h à 14h30

La nourriture et les couverts sont dressés sur le buffet - Pas de service à table

Les salades composées

Salade vigneronne
Champignons de Paris à la crème citronnée
Taboulé
Le panier de crudités



La rosace de jambon de pays et charcuteries

Rillettes
Andouille
Rosette
Jambon fumé
Terrine campagnarde
La pièce de porc rôti servie froide, accompagnée de pommes chips au sel de Guérande



Le plateau de fromages et sa salade verte à l'huile de noix



Les desserts

Tarte aux fruits de saison
Marquise au chocolat
Cascade de fruits frais
Café

Boissons incluses : Saumur rouge (1 bouteille pour 4), Carafe d'eau

RETOUR DE MARIAGE : FORMULE PLANCHAS A 28 € - HORS BOISSONS

Les entrées

Tomates et mozzarella, sa sauce pesto
Salade campagnarde (gésiers, lardons, fromages et tomates confites)
Salades de crudités (carottes râpées, céleri rémoulade, concombres à la crème)



Plancha

Mini bavette
Boudin antillais
Ribbs de porc caramélisés au miel
Aiguillettes de volaille aux épices
Servi avec des pommes grenailles, un légume de saison et des sauces variées



Plateau de 3 fromages de notre Région



Les desserts

Feuillantine au chocolat
Tarte aux fruits de saisons
Corbeille de fruits
Entremet au citron jaune
Accompagné de crème anglaise et coulis de fruits

DOMAINE DE ROIFFÉ – G.H.R. de l'Ouest

Lieu-dit St Hilaire – Route de Fontevraud – 86120 ROIFFÉ

Siret : 799 696 026 00019 – S.A.R.L. Capital 10 000 €



VOTRE CONTACT COMMERCIAL

Ingrid OUDOT

Directrice Commerciale

Tél. : 05.49.22.48.17

E-mail : evenementiel@domainederoiffe.fr

POUR NOUS REJOINDRE



PAR LA ROUTE

Depuis PARIS – 3h

Autoroute A10 jusqu'à « Tours » puis A85 direction « Saumur » sortie « Bourgueil » puis suivre « Abbaye de Fontevraud ». Le Domaine est à 2 km sur la D147 direction Loudun

Depuis POITIERS – 1h

Prendre la D62 jusqu'à Neuville, puis la N147 jusqu'à Loudun, puis direction Fontevraud (Le Domaine est à 20 km au nord de Loudun)

Depuis TOURS – 1h

A10 vers Poitiers puis A85 vers Angers - Sortie n°5 vers Bourgueil
Puis suivre « Fontevraud l'Abbaye »

PAR LE TGV

Gare TGV à Saumur (20 km), à Tours - St Pierre des Corps (50 min), à Poitiers (70 km) Paris

EN AVION

Aéroports de Poitiers ou Tours

DOMAINE DE ROIFFÉ – G.H.R. de l'Ouest

Lieu-dit St Hilaire – Route de Fontevraud – 86120 ROIFFÉ

Siret : 799 696 026 00019 – S.A.R.L. Capital 10 000 €