

SARL Le Grand Commun

42122 Saint Marcel de Félines





Organiser votre évènement dans un cadre qui **donnera de l'ampleur et du souffle** à vos projets

Organiser votre évènement dans un cadre d'**excellence** qui **contribuera à la précision** de vos projets



Organiser votre évènement dans un cadre qui **donnera de l'authenticité** à vos projets

Organiser votre évènement dans un cadre qui **favorisera la convivialité** dans votre équipe



Plan de Situation :



- 1) Hall d'Entrée
- 2) La Galerie
- 3) Le Grand Commun
- 4) La cour intérieure
- 5) Le Clos

Les Communs de St Marcel de Félines :

Nous mettons à votre disposition deux salles toutes deux inscrites aux Monuments Historiques et exceptionnelles dans la région :

- **Le Grand Commun**, Cette belle bâtisse en pierres et charpente apparente totalement restaurée d'une surface de 215 m² peut accueillir environ 200 personnes assises.



- **La Galerie**, cette ancienne grange entièrement aménagée d'une surface de 110 m² peut accueillir environ 60 personnes assises, sa galerie extérieure sur toute la longueur du bâtiment offre une vue magnifique sur la cour intérieure et sur le château.



De ces salles vous avez un accès direct à :

- Un jardin de près d'un hectare qui fait lui-même partie d'un clos de 4 hectares.
- Une cour intérieure plus intime donnant sur le château

Ces espaces extérieurs sont propices à la détente ou aux pauses gourmandes.

Nous vous laissons la possibilité de composer vous-même votre moment ludique ou sportif par un ensemble de modules créés spécialement pour le site.

Quelques exemples d'activités de pleine air :

- pétanque
- croquet
- billard
- randonnée pédestre, équestre
- vélos
- pêche en étang
- jeux de l'Oie géant
- ping-pong

Possibilités d'activités intérieures :

- Jeux de société
- Cour d'aérogologie
- Cour de maquillage
- Magicien
- Soins esthétique



Notre équipe est à votre disposition pour vous aider à organiser au mieux votre évènement, nous vous proposons :

Séminaire d'une demi-journée :

- Accueil de notre hôtesse
- Mise à disposition d'un espace d'accueil et vestiaire
- Une salle aménagée selon votre convenance
- Café d'accueil en libre-service
- Eau minérale sur table
- 1 pause-café gourmande en libre-service

Tarif pour le Grand Commun : 43 €

Tarif pour la Galerie : 43 €

Séminaire d'une demi-journée + déjeuner :

- Accueil de notre hôtesse
- Mise à disposition d'un espace d'accueil et vestiaire
- Une salle aménagée selon votre convenance
- Café d'accueil en libre-service
- Eau minérale sur table
- Déjeuner sur site ou au restaurant

Tarif pour le Grand Commun : 50 €*

Tarif pour la Galerie : 50 €*

***Le déjeuner est à choisir parmi les menus proposés, le tarif en vigueur est sur une base du menu à 12€**

Séminaire d'une journée :

- Accueil de notre hôtesse
- Mise à disposition d'un espace accueil et vestiaire
- Une salle aménagée selon votre convenance
- Café d'accueil en libre-service
- Eau minérale sur table
- Déjeuner sur site ou au restaurant

Tarif pour le Grand Commun : 93 €*

Tarif pour la Galerie : 93 €*

***Le déjeuner est à choisir parmi les menus proposés, le tarif en vigueur est sur une base du menu à 17€**

Prix minimum calculé sur la base de 30 personnes.



Liste des menus proposés par notre chef :

Menu à 17 € : 1 kir, ¼ de vin et un café

Amuse-Bouches

Salade Forézienne

OU

Terrine maison aux foies de volailles et porto, pommes confites au cidre

Filet de lieu noir, fondue de poireaux sauce crème à l'estragon

OU

supreme de volaille sauce forestière et polenta crémeuse

Fromage sec ou blanc

Dessert du jour

Menu à 22 € : 1 kir, ¼ de vin et un café

Amuse-Bouches

Duo de saumon et églefin en terrine

OU

Salade de la P'tite Poularde

Filet de cabillaud sauce crustacés et petits légumes

OU

carré de porc laqué et tian de légumes

Fromage sec ou blanc

Trilogie de desserts

Menu à 27 € : 1 kir, ¼ de vin et un café

Amuse-Bouches

Marbré de foie de volaille et foie gras mesclun aux senteur de noix

OU

Vol au vent de cuisses de grenouilles décortiquées

Pavé de saumon sauce beurre citronné et sa julienne de legumes

OU

Tourte Charolaise, sauce marchand de vin et embeurré de pommes de terre

Fromage sec ou blanc

Assiette Gourmande

Menu à 32 € : 1 kir, ¼ de vin et un café

Salade façon périgourdine

(copeaux de foie gras, magret de canard, gésier...)

Filet d'églefin sauce crustacé et fondue de poireaux

La traditionnelle volaille à la crème et son riz basmati

Fromage sec ou blanc

Assiette Gourmande

Nous faisons également des formules cocktail, apéritif, plateaux repas. Possibilité de choisir vos vins sur la carte.

Proposition de buffet froid

12 € par personne : 3 choix d'entrée et 2 choix de plat

17 € par personne : 5 choix d'entrée et 2 choix du plat

Les entrées :

- 1 part de terrine de légumes
- 1 part de terrine de poissons, (saumon- cabillaud)
- 1 part de salade de céleris rémoulade
- 1 part de Salade de museau de bœufs
- 1 tranche de pâté en croute
- 1 part de rouleau de jambon/ macédoine
- 1 part de salade de tomates mozzarella au basilic
- 1 part de salade méditerranéenne
- 1 part de salade de taboulé
- 1 part de salade piémontaise
- 1 part de salade carotte râpées œufs durs
- 1 verrine de velouté petits pois à la menthe
- 1 verrine de velouté de carottes au cumin
- 1 verrine de velouté de choux fleur au basilic

Les plats :

- 1 part de gigot d'agneau au thym
- 1 part de Poulet froid en ballottine
- 1 part de rôti de porc farci à la provençale
- 1 part de saumon Bellevue
- 1 part de filet de lieu au pistou
- 1 part de filet d'églefin mayonnaise aux herbes

Fromages :

Sec ou blanc avec crème

Dessert :

un entremet chocolat ou fraisier ou framboisier, ou poirier.

Possibilité d'héberger 21 personnes dans nos 2 gîtes, autres hébergements possible dans le village.

Nous espérons avoir le plaisir de vous recevoir prochainement.

Nos coordonnées :

Sarl Le Grand Commun

42122 Saint Marcel de Félines

Tel / Fax : 04 77 63 54 98

Mail : chateaustmarcel@wanadoo.fr

Site : www.chateaudesaintmarceldefelines.fr

