



Un lieu de convivialité unique, au cœur des châteaux de la Loire

MARIAGES

Tarifs 2014 / 2015

Le Relais des Landes est une ancienne propriété viticole, transformée en gentilhommière située au cœur de la région des plus beaux châteaux de France. Enchâssée dans son parc de 12 hectares, cette belle demeure dotée de 28 chambres et sa table « la Closerie » vous accueille toute l'année dans un cadre soigneusement aménagé.

Pour l'organisation de votre mariage et afin de vous offrir le meilleur service pour ce jour hors du commun, nous vous proposons une formule « All inclusive » offrant le meilleur compromis coût/convivialité. Cette formule intègre :

- ✓ La Salle de la Closerie (100m²)
- ✓ La Véranda (100m²)
- ✓ La chambre pour les mariés avec accueil romantique la veille et le lendemain de l'évènement
- ✓ 28 chambres dont 3 duplex (pour une capacité de 70 lits)
- ✓ La privatisation du site et des jardins
- ✓ Un coordinateur dédié à l'organisation de votre journée
- ✓ La mise à disposition de nos salons
- ✓ La mise à disposition d'un vidéoprojecteur pour les surprises de vos amis

TARIFS €/ TTC

Périodes	Samedi soir €/TTC	Vendredi et Samedi €/TTC
JUIN, JUILLET, AOUT	4 200€	7 300€
MAI & SEPTEMBRE	3 400€	5 900€
OCTOBRE et AVRIL	2 900€	4 900€
NOVEMBRE, DECEMBRE ET MARS	2 200€	3 900€
Option lendemain de fête (privatisation du restaurant le dimanche jusqu'à 16h)	350€	350€



RESTAURATION

vin d'honneur : petits fours et mignardise sucrés-salés à partir de **10,5 €/pers**

Diner : menu Séduction à **28€/pers**, menu Tentation à **37€/pers** ou menu Royal à **50€/pers** (hors boissons)

Lendemain de fête : petit déjeuner 13€/pers ou brunch 20€/pers



Options BOISSONS et VIN

Nous nous ferons un plaisir de vous proposer notre sélection de vins et champagnes, un devis spécifique vous sera alors établi. Vous pouvez également choisir de fournir vos propres bouteilles, dans ce cas un droit de bouchon de 5€/bouteille de 75cl ouverte vous sera facturé



Nous restons à votre disposition pour tout complément d'information ou demande particulière, qui fera l'objet d'un devis spécifique, élaboré au mieux de vos aspirations. N'hésitez pas à nous consulter ou à venir nous voir sur site. A bientôt

La direction du Relais des Landes



RELAIS DES LANDES

D7, lieu dit les Landes - 41 120 Ouchamps ◆ Tel 02 54 44 40 40

www.relaisdeslandes.com & e-mail : info@relaisdeslandes.com

EVENTS sarl – RC Blois – N°SIREN 799 300 306



Menu *SEDUCTION* 28€
(Service inclus)

*Ballottines de volaille pavot & sésame et sa vinaigrette balsamique.
Mousseline au saumon & crevettes, crème au basilique et coulis de poivrons
Terrine en gelée de lapin aux petits légumes et herbes fraîches
Salade de l'océan aux saveurs de framboises
Croustillant de Chèvre Chaud*



*Cuisse de canard confite, pommes sarladaises
Carbonnade de bœuf / Goulasch / bourguignon
Suprême de volaille aux pleurotes
Poisson du marché au beurre nantais et ses légumes du moment
Longe de porc sauce au citron vert et légumes du moment*



*Tarte aux fruits de saisons
Méli Mélo de Fruits Frais, Variations de Sorbets
Glaces et Sorbets au Choix (3 boules)
Gourmandise en Fraisier de Sologne (supp 2€)
Pièce Montée Choux (supp 5,5€)*



RELAIS DES LANDES

D7, lieu dit les Landes - 41 120 Ouchamps ◆ Tel 02 54 44 40 40

www.relaisdeslandes.com & e-mail : info@relaisdeslandes.com

EVENTS sarl – RC Blois – N°SIREN 799 300 306



Menu TENTATION 37€
(Service inclus)

*Mousseline de Sandre et Saumon, Crème aux Herbes et Coulis de Poivrons
Ballottine de Volaille Farcie pavot sésame, Vinaigrette Balsamique
Courgette Façon Tartare, Mozzarella Marinée Basilic, Anchois et Crevettes
Croustillant de chèvre, mesclun aux parfums de noix
Délice de Céleri, Ecrevisses marinées à l'Huile de Curry*



*Pièce de Bœuf réduction Chinon pommes fondantes
Suprême de Pintade crème de morilles
Filet Mignon de Porc au Miel et citron
Souris d'agneau braisée aux épices d'orient, légumes du soleil
Lapin aux Parfums d'Hydromel, Abricots Rôtis et Polenta crémeuse*



Duo de Fromage



*Parfait Glacé Rhum-Raisin
Tarte au Citron
Gâteaux Moelleux aux Chocolat et son Coulis de Chocolat Noir
Gourmandise en fraisier de Sologne
Omelette Norvégienne
Pièce Montée Choux ou Macarons (Supp 3€)*



Menu ROYAL 50€
(Service inclus)

*Gourmandise de Crabe, Réduction Crémeuse de Noilly Prat, Confit d'Oignons Rouges
L'assiette de Foie gras de Canard Maison, Chutney de Fruits
Fricassée de Gambas Laquées aux Epices, Fine Purée Crécy
Caille Confite, Tomates Cerises Rôties, Pignons de Pins & Saveurs de Noix
Brioche Dorée aux Escargots de Bourgogne, Crème de Muscat et Foie Gras*



*Suprême de Pintade Rôtie Crème de Morilles, Effluve de Porto
Filet d'Agneau, Huile de Basilic, Coulis aux Eclats d'Olives
Dégustation de Cochon de Lait Braisé, Girofles et Oranges Confites
Grenadin de Veau Glacé au Miel et Citron Vert
Filet de Bœuf, Servi Rossini et son Jus Truffé
Déclinaison de Lotte et Saint Jacques Flambées au Whisky, Infusion à l'Américaine*



Trio de Fromage



*L'Assiette Gourmande (fraisier-fondant chocolat-tarte citron)
Croustillant noix de coco, mousse vanille et marmelade mangue ananas.
Gourmandise en fraisier de Sologne
Noisetier, Praliné feuilleté, mousse chocolat au lait et biscuit moelleux amande.
Profiteroles au Chocolat Noir
Parfait Glacé Rhum et Raisins
Pièce Montée Choux ou Macarons*



Café, Thé