

Mariages & cérémonies

BG

DOMAINE DU  
BOIS-GUY  
CHÂTEAU \*\*\*\*



# le domaine

Ce Château Renaissance de Haute Bretagne rénové avec goût est entouré d'un parc de 28 hectares et donne vue sur un large étang. Le Bois Guy vous offre le cadre rêvé pour le plus beau jour de votre vie et vous permet de privatiser l'intégralité du domaine. Notre équipe dévouée sera en charge d'organiser chaque détail de votre mariage, notre priorité étant de créer avec vous, un mariage sur-mesure et à votre image.



La privatisation du Château vous permet d'être l'hôte unique lors d'un weekend exceptionnel...



*Une atmosphère qui vous permettra de créer des souvenirs inoubliables.*



Les capacités d'accueil de nos salles  
vont jusqu'à 150 personnes :

Salle	Sup.	Cocktail	Tables ronde
Rennes	140 m <sup>2</sup>	250	150
Fougères	60 m <sup>2</sup>	80	50
Restaurant	50 m <sup>2</sup>	50	40
Salon	50 m <sup>2</sup>	50	35

Possibilité d'avoir une extension.



Salle Rennes

*Des salles de réception spacieuses & lumineuses parfaitement adaptées pour votre mariage.*

**les salles**

# les chambres

**20** chambres dans l'hôtel 4\*  
soit une capacité d'accueil  
supérieure à 50 pers. :

- Suite Nuptiale
- Chambres Doubles et Twin
- Chambres au RDC
- Chambres Familiales de 4 à 6 pers.



*Des Chambres élégantes au design moderne et contemporain.*



Décoration de salle, centres de tables,  
fleurs,  
plan de table,  
livre d'or...  
**Des idées à l'infini.**

*Décorez le château en laissant libre cours à votre fantaisie artistique.*

**idées déco**

# gastronomie

le vin d'honneur



Profitez du cocktail d'accueil sur la terrasse du Château avec mises en bouche, canapés et show-cooking.



*Partagez des instants inoubliables en toute convivialité.*

## **Menu Vin d'Honneur (saison 2016)**

### **Canapés**

- Délice de Poisson façon Danoise
  - Terrine de Foie Gras
- Douceur de Thon frais & sa crème d'Avocat
  - Le Tartare de Bœuf
- Canard Confit & sa Purée de Légumes de Saison
  - Salade d'Écrevisses
- Saumon Fumé & sa Persillade sur petit Toast
  - L'Œuf à la coque revisité
  - Surprise du Chef croustillante
  - Houmous sur petit toast
- Fabuleuses Crevettes panées
  - Brochettes de Poulet Mariné
- Sticks de Fruits & Crudités de Saison (enfants)

### **Show-Cooking**

- Stand d'Huîtres avec citrons
- Tranches de Viandes Grillées à la Plancha
  - Le Gaspacho en fête

**À partir de 25€**

Cocktail Maison  
ou Crémant  
ou 1 Coupe de  
Champagne (+5€)  
Jus de fruits, Sodas,  
Eaux Plate & Pétillante

&

7 Canapés &  
show-cooking  
au choix

# **gastronomie**

**le vin d'honneur**

# gastronomie

le repas



- Menus de Mariage proposés,
- Pièce Montée
- Repas test organisés au Printemps
- Forfaits Boissons à Volonté
- Repas Brunch du Lendemain
- Formule Weekend Enfant

Nos Chefs attachent une importance toute particulière à vous servir une cuisine de grande qualité composée exclusivement de produits frais issus de producteurs locaux.



*Cette cuisine raffinée saura surprendre et rester en mémoire de vos convives.*

## Menus de Mariage (saison 2016)

### Entrées

- Demi Homard accompagné d'une Salade à l'Aïoli & d'Herbes au Beurre
- Délice de Foie Gras en Terrine servi avec Salade aux Fruits de Saison & Sauce Balsamico
- Fabuleux Tartare de Bœuf servi avec Salade aux Œufs de Caille, Estragon & Mayonnaise
  - Panna Cotta Gourmande de Légumes aux Crevettes & Fines Herbes
- Le Saumon & son Fromage Frais servi avec un Crumble Salé à la Danoise

### Entre Mets

À choisir parmi les entrées (à l'exception du demi-homard)

### Plats

- Bœuf accompagné de Légumes de Saison, Pommes du Chef & Sauce au Vin Rouge
- Poisson du Jour & son Fumet servi avec Légumes de Saison & Pommes de Terre Nouvelles
- Quasi de Veau servi avec Légumes de Saison, Pommes du Chef & Sauce au Vin Rouge
  - Pigeon & sa Sauce accompagnés de Rhubarbe & Légumes de Saison

### Fromages

- Trois variétés de Fromage de Mellé servis avec Fruits secs, Salade verte & son Croustillant

### Desserts

- Gâteau Mazarin accompagné de Fruits de Saison & de Caramel au Beurre Salé
  - Le Festival de Chocolats façon Bois Guy
- Lemon Cake Meringue du Chef servi avec un Chocolat Blanc

\*\*\*

3 Plats : Entrée, Plat, Dessert 60€

4 Plats : Entrée, Entremet, Plat, Dessert 70€

Supplément fromage 5€

**gastronomie**

**repas de mariage**

# gastromomie

les boissons

## **Pendant le Repas de Mariage :**

Forfait à volonté à partir de 15€  
Vin rouge, Vin blanc / Vin rosé, Evian, Badoit, Café/thé



## **La Fin de Soirée**

Tireuse avec Fût de Bière (20L)  
Boissons Alcoolisées

## **Service de Nuit**

Barman

## **Forfait Enfant 2 jours : 40€**

**Dîner de Mariage  
(saison 2016)  
Boissons comprises**

***Formule n°1 :***

**Plat au choix**

- Hamburger Maison & Frites
- Blanc de Poulet & Purée

**Dessert au choix**

- Glace & Gâteau Maison
- Mousse au Chocolat & Fruits

***Formule n°2 :***

½ portion du Menu Adulte Choisi

Une formule adaptée  
pour les enfants :  
le vin d'honneur, le  
dîner et le repas du  
lendemain.

Des salles dédiées  
pour s'amuser, manger  
et se reposer.

Des services  
de baby-sitter &  
animations proposées.

**gastronomie**  
repas enfant

# gastromomie

le lendemain

## Exemple Menu Brunch : 25€

Boissons comprises

Pain Maison & confitures, viennoiseries, yaourts, céréales, fruits frais & salade de fruits, œufs brouillés, bacon, saucisses grillées, saumon fumé, jambon & charcuterie, assortiment de fromages, mini-quiches et tartes salades composées du chef, gâteaux & muffins.

Thé, café, chocolat chaud, jus, sodas, eaux.

- Petit-déjeuner : 10€/pers.
- Brunch : 25€/pers.



*Une ambiance décontractée dans un lieu paisible pour se retrouver le lendemain.*

# Privatisation du Château

- Weekend Privatisé de 3 Jours & 2 Nuits
- Salles de Réception Entièrement Equipées
- Intérieurs & Extérieurs, Terrasses & Jardins
  - Coordinatrice de Mariage

Forfait Privatisation : 4 900€

## Restauration

- Vin d'honneur : à partir de 25€ / pers.
- Dîner Gastronomique : à partir de 60€ / pers.
  - Forfait Boissons : à partir de 15€ / pers.
    - Petit déjeuner : 10€ / pers.
- Brunch pour le Retour de Mariage : 25€ / pers.

## Hôtel

- 20 Chambres : 100€ / Chambre / Nuit



forfait week-end

# les services +

## SERVICES EN OPTION

- Pièce Montée : à partir de 400€
- Fontaine à Champagne : 500€
  - Baby-sitter : 25€/h
  - Navette : 60€/h
  - Barman : 40€/h

## LOCATION DE VOITURE DE COLLECTION AVEC CHAUFFEUR

600€ la sortie

## ACTIVITÉS SUR PLACE

- Practice de golf & cours de golf
- Cours de yoga dans la hobbit house
  - Séances de massages
  - Balade en vélo ou à pied



*Un service personnalisé, adapté à vos besoins et qui saura satisfaire vos désirs.*

## • Fleuriste

Fleuriste Pautonnier, 02 99 99 13 30

Fleuriste Feuvrier, 02 99 99 01 12

Couleur Nature, 02 99 99 77 49

## • DJ

Nikko, Sono Factory, 06 67 06 71 69

David, Mille et Une Nuit, 06 11 85 30 28

Discolight & Sonolight Prod., 06 81 80 00 82

Daniel, SonoLoc, 06 19 23 32 11

## • Groupe de musique

La Belle Famille (orchestre), 06 09 92 41 54

Backstage Live (orchestre), 06 43 78 13 83

M. Lacarte, Opus Swing (Jazz), 06 45 40 27 48

M. Dandin, Sax Machine (Jazz), 06 18 40 77 91

## • Photographe

StenPhoto, 06 20 32 85 77

AStudio, 09 80 48 18 37

AR Photographie, 06 73 42 88 87

A.H Photo, 06 82 59 24 70

Life Stories Wedding, 06 28 80 80 70

Studio Regards d'Emoi, 02 99 99 13 38

## • Faire-parts

AS Communication, 09 80 48 18 37

## • Réalisations audiovisuelles

Ronin Production, 06 32 80 81 43

## • Magicien professionnel

Jean FIP, 06 64 52 76 11

Philippe, 06 26 20 71 03

## • Esthéticienne

Nathalie, Elle pour elles, 02 99 94 45 54

Nathalie Leduc, Nath'Beauté, 06 30 72 74 15

## • Coiffeuse

Gaëlle, Rasoirs et chignons, 02 99 98 05 44

Priscillia, Foug'Hair, 02 99 94 51 46

## • Calèche & Chevaux

M. Hamard, Le Bas Bois LE FERRE, 06 80 23 40 03

M. Siroit, La Chapelle St Aubert, 06 24 96 04 71

## • Location de mobilier modulable

YG Design, 06 07 74 68 54

## • Location de Chapiteau

Lesage Structure, 02 99 97 87 81

## • Sonorisation & Lumière

L.D.S. (Lumière Design & Son), 06 23 29 01 53

# les prestataires

# check list

à conserver

## Préparatifs du Vendredi

- Heure d'arrivée des mariés. Repas voulus?
- Mise en place de la décoration. Y a-t-il un nappage spécifique sur les tables?

## Répartition des chambres

(document à renvoyer rempli au plus tard 2 semaines avant la date)

## Nombre de personnes

(nombre définitif à communiquer au plus tard 2 semaines avant, ce nombre sera celui facturé)

- Le petit-déjeuner, le vin d'honneur et le repas de mariage samedi (enfants et adultes), le brunch dimanche (enfants et adultes)

## Menus

(à communiquer au plus tard 1 mois avant la date)

- Vin d'honneur : canapés & boissons choisis
- Menu de mariage choisi. Allergies ou régimes spéciaux
  - Menu enfant choisi & lieu de leur repas
- Gâteau de mariage : Pièce montée? Déroulement / présentation souhaitée.

## Boissons

- Forfait boissons choisi. Café servi pendant le repas ou sur un buffet?
  - Boissons de fin de soirée : Tireuse à bière? Autres alcools?

## **Plan de tables & nombre de personnes par table**

(à communiquer au plus tard 1 semaine avant la date)

### **Timing samedi & dimanche**

- Communiquer les horaires et le déroulement exact des journées

### **Animations pendant le repas de mariage**

- Communiquer les coordonnées des personnes en charge

### **Prestations supplémentaires**

(à communiquer au plus tard 2 semaines avant la date)

- Besoin de navettes? Créneau horaire? Destinations?
- Besoin d'une baby-sitter? Créneau horaire? Nombre d'enfants gardés?

### **Prestataires**

(fleuriste, DJ, groupe de musique, photographe...)

- Renseigner les noms et coordonnées, heures d'arrivée au Château
  - Menu des prestataires? Lieu pour leur dîner?
  - Arrivée des prestataires & lieu d'installation

### **Retour le dimanche**

- Brunch à 11h ou 11h30?

### **Facturation**

- Jour du règlement : le lendemain du mariage.

**check list**

**à conserver**

## **Qui se charge de la restauration ?**

Le chef du Château du Bois Guy ainsi que son équipe se feront un plaisir de répondre à vos attentes.

Il n'est pas possible de faire appel à un traiteur extérieur.

## **Est-il possible de tester le menu ?**

Des repas tests sont organisés pour faciliter votre choix.

## **Peut-on prévoir une boisson en fin de soirée, après le dîner ?**

Oui, selon vos souhaits, nous proposons : eaux, softs, vins, bières, champagne etc.

Notre tireuse à bière est à votre disposition.

## **Pour le retour, que proposez-vous pour le repas du dimanche matin ?**

Nous vous proposons un café-croissant de 8h à 10h30 et un brunch à 11h, à l'intérieur du château ou dans les salles de réception, ou même sur la terrasse si le temps est beau.

## **Comment fait-on si nous avons besoin de chambres supplémentaires ?**

Il y a de nombreux logements à proximité, dont un petit Château à 5 min.

Nous pouvons prendre en charge de réserver des chambres dans les hôtels, chambres d'hôtes ou gîtes à Fougères et dans les environs.

Pour faciliter les transferts, nous proposons également un service de navettes.

**Les invités qui arrivent plus tôt  
pourront-ils avoir accès à leur chambre ?**

Oui, à condition de nous prévenir la veille de leur arrivée et de nous communiquer l'heure à laquelle ils arriveront.

**Nous avons un invité à mobilité réduite,  
y a-t-il une chambre adaptée ?**

Oui, nous avons des chambres situées au RDC entièrement adaptées.

**Si la météo est capricieuse,  
où peut-on faire le vin d'honneur ?**

Nous pouvons installer le vin d'honneur à l'intérieur du château.

**En cas de soleil très fort durant le cocktail,  
y a-t-il possibilité d'avoir des abris ?**

Oui nous avons une tonnelle et deux toiles couvrant la terrasse.

**Peut-on tirer des feux d'artifice dans l'enceinte du Château ?**

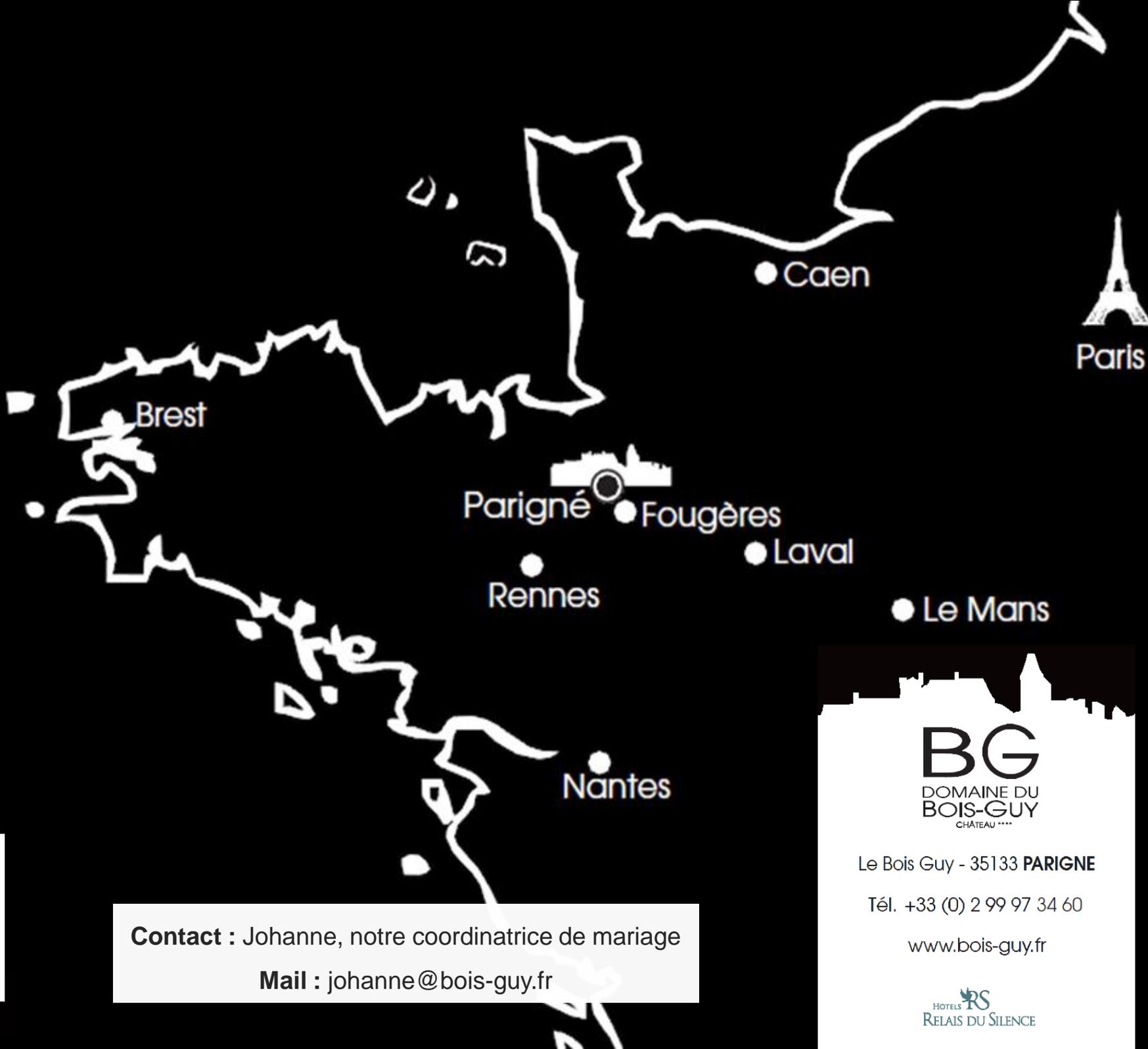
Pour des raisons évidentes de sécurité, cela est strictement interdit.

Toutefois, le lâcher de lanternes est autorisé.

# contacts



Flashez ce code et accédez  
à notre site internet.



Contact : Johanne, notre coordinatrice de mariage

Mail : [johanne@bois-guy.fr](mailto:johanne@bois-guy.fr)

**BG**  
DOMAINE DU  
BOIS-GUY  
CHÂTEAU \*\*\*\*

Le Bois Guy - 35133 **PARIGNE**

Tél. +33 (0) 2 99 97 34 60

[www.bois-guy.fr](http://www.bois-guy.fr)

HOTELS  
**RS**  
RELAIS DU SILENCE