

Château de La Côte

« Découvrez tout le charme d'autrefois,
dans l'un des plus beaux châteaux-hôtels du Périgord,
dont les origines remontent au XVème siècle »



Hôtel*** Restaurant & Réceptions

Organisateurs et réalisateurs de réceptions depuis 1984

Famille GUILLAUME Olivier



Domaine de La Côte Biras-Bourdeilles 24310 Brantôme

Périgord Dordogne Nouvelle Aquitaine France

Tél 05.53.03.70.11 - 06.17.52.15.94

contact@chateaudelacote.com

www.chateau-hotel-dordogne.fr

www.facebook.com/chateaudelacotedordogne

www.instagram.com/chateaudelacotedordogne



1/ Les restaurants de La Côte

Deux choix de restauration sont proposés dans le domaine selon le lieu choisi et le nombre de convives invités.



- **L'installation** : mise à disposition des abords et des salles pour effectuer vos décorations et aménagements.
- **Trois emplacements pour stationner** 200 véhicules invités, parking bus et hélisurface
- **L'extérieur pour les photos, les apéritifs et vins d'honneur** : la terrasse du château, le parc avec ses allées ombragées, la cour intérieure avec salons de jardin sur la pelouse face au château (9 tables diamètres 80 cm, 50 chaises et 6 manges debout diamètres 80 cm), éclairages nocturnes
- **La restitution** : enlèvement de vos effets et décorations.

► le Restaurant Traditionnel servi au château de La Côte.

- **Le château vous accueille** avec ses nombreuses pièces d'apparats sur 400m².
- **Salon royal du Duc** : raffinement et élégance pour un moment d'histoire autour d'un apéritif.
- **Salle à manger boisée** 50m²/35personnes et **salles de L'Evêque** 45m²/30personnes pour vos repas familiaux avec privatisation des lieux possibles, tables carrées modulables.
- **Salle Voutée des gardes** en sous-sol : 100m²/30 à 80personnes, 8 plateaux ronds diamètres 150 cm de 6 à 10 couverts.

► les prestations Réceptions de notre Restaurant servies dans les salles de banquets.

- **Mobiliers de salles des dépendances Les écuries et Le chai** : 11 tables cocktails de 183 cm x 76 cm, 20 plateaux ronds diamètres 185 cm de 8 à 12 couverts, 12 plateaux rectangulaires 240 cm x 90 cm de 8 à 10 couverts, 28 trépieds pour plateaux (2 trépieds par plateau rectangle) et 187 chaises pailles.

L'aménagement du mobilier de salle avec votre plan est inclus.

- **Salle de cocktail Le chai** : 145 m² attenante à la salle de réception avec 1 grande porte cochère, murs en pierres et charpentes apparentes, sol en marbre.

- **Salle de réception Les écuries** : 195 m² pouvant accueillir 216 personnes avec 5 grandes portes cochères vitrées donnant sur le château et ouverte sur des cours intérieures, murs en pierres et charpentes apparentes, sol en marbre.

L'utilisation de la salle dans la continuité du repas pour l'organisation d'un espace dansant est proposé, nous consulter.

- **Salon détente pour les enfants, salle haute de La serre** : 35 m² attenante à la salle des Ecuries, accès cour intérieure, équipée d'une télévision et d'un lecteur dvd.

- **Servitudes** : 3 toilettes dont 1 p.m.r. et 2 lavabos.

- **La restitution** : L'enlèvement de vos effets et décorations, remise en ordre et nettoyage des salles et abords jusqu'au lendemain 12h ou 18 heures avec le retour de nocés pour l'état des lieux

- **Le Chauffage** optionnel des 2 salles 450 € - Tarifs TTC dont tva 20%



Salles de Réceptions

Le salon royal du Duc



La salle des Gardes 100m² / 30 à 80 personnes assises



La salle aux boiseries 50m² / 35 personnes assises



La salle de L'Evêque 45m² / 30 personnes assises



Les Ecuries 195m² / 60 à 216 personnes assises



Le Chai 145m² / 40 à 120 personnes assises



Visitez notre vidéothèque: www.chateau-hotel-dordogne.fr/38-videos.html

Arrivée des invités

Deux parkings fermés, ombragés et éclairés sont mis à votre disposition



Cérémonie

Dans une de nos salles comme la salle Voûtée des Gardes, dans le parc et les jardins du domaine comme la cour principale, l'allée séculaire des tilleuls ou les pelouses autour du Château. Avec la préparation et l'aménagement du lieu selon votre plan, arche, pupitre, éclairages, rangement, nettoyage au prix de 300€. L'installation et l'enlèvement des chaises blanches à 3€ l'unité, disponibilité 180 chaises.



Séance Photos

Le château et son parc sont à votre disposition, comme le grand salon aux boiseries et cheminée estampillée aux armoiries royales, la terrasse de la tour découverte et bien d'autres lieux romantiques que nous vous laissons découvrir



Visitez notre phototéque : www.chateau-hotel-dordogne.fr/37-galerie.html

Le Restaurant traditionnel

MENU DECOUVERTE MATHIS

41€ Entrée, plat, dessert 31€ Plat & dessert 36€ Entrée & plat

Mise en bouche



Tourte Périgourdine

Cannelloni croustillant de truite fumée, crémeux ricotta et fruits de la passion, râpé de combawa



Dos de Cabillaud rôti, sauce carottes chorizo, mini courgette farcie

Parmentier de confit de canard persillé, râpé de truffes.



Profiteroles glace caramel au beurre salé, sauce chocolat

Tarte tatin tiède aux pommes, glace vanille

MENU INVITATION AMANDINE

53€ Entrée, plat, fromage ou dessert 62€ Entrée, plat, fromage, dessert

Mise en bouche



Médaille de Foie gras mi-cuit mariné au Monbazillac, en croûte de sésame torréfié

Pain d'épices croustillant aux figues

Carpaccio de Saint Jacques, aneth et baies roses Marinade crémeuse au yuzu



Magret de canard en croûte de noix et châtaignes, écrasé de pommes de terre à l'authentique

Ballotine de volaille farcie aux cèpes, Jus corsé au pineau des Charentes



Cabécou pané aux noix et pistaches, mâche à l'huile de noix

Sablé aux fraises, crème mascarpone vanille de Bourbon, crumble de fruits rouges

Macaron Gourmand à la Framboise fraîche et chocolat blanc,

coulis de fruits des bois et rocher glacé noix de coco

MENU DEGUSTATION ELOISE

65€ Entrée, plat, fromage ou dessert 74€ Entrée, plat, fromage, dessert

Mise en bouche



Brouillade aux truffes melanosporum

Escalope de foie gras poêlé, flambée à l'Armagnac, accompagné de sa poire pochée au Monbazillac,

poivre de séchouan et gingembre



Filet de bœuf sauce Pécharmant, asperges poêlées au beurre

Médaille de Ris de veau, sauce crémeuse aux girolles



Cabécou pané aux noix et pistaches, mâche à l'huile de noix

A la rencontre des passions, noix de coco, gingembre, mangue, fruit de la passion

Ballade dans les bois au cœur de la forêt noire

MENU PETIT PAUL Moins de 12 ans

19€ Plat & dessert

Pièce du boucher Ou Pavé de Cabillaud,

écrasé de pommes de terre



Profiterole à la vanille, sauce chocolat

Les prestations Réceptions

Vin d'Honneur

Dans les jardins et la cour d'honneur face au château ou dans l'une de nos salles en cas d'intempéries, comme la salle du Chai contigüe à la salle de restauration les Ecuries.



Forfaits : Boissons au choix avec Accompagnements inclus

- **Champagne Brut Sélection** comprenant 2 flûtes à 23€ TTC/personne, la salle & le service compris
Bouteille supplémentaire 39€
- **Champagne Blanc de Blanc Prestige** à 26€/p - **Champagne Rosé Brut Sélection** à 25€/p
Bouteille supplémentaire 42€
- **Soupe de Champagne Brut Sélection à la Fraise du Périgord** à 25€/p
Bouteille supplémentaire 39€
- **Bergerac Pétillant Méthode Traditionnelle Brut** à 18€/p
Bouteille supplémentaire 24€
- **Cocktail de La Côte** Rhum blanc, jus de fruits, gousses vanille, banane et mangue à 19€ (25cl) /p
- **Enfant** cocktails de jus de fruits à 10€/p

Accompagnements

Variation de feuilletés chauds et de canapés froids au nombre de 5
Assortiments de fruits secs, arachides, olives garnies et gâteaux salés
Jus de fruit pur jus : Orange, Pampleousse et Pomme
Sodas : Coca-cola, Schweppes et Kass
Eaux minérales : Evian et Badoit



Apéritifs complémentaires à la carte ci-après, et Cocktails nous consulter



Nos suggestions complémentaires

Verrines et cuillères du monde à 2.80€ pièce

Fromage frais aillé, dés de magret séché
Brunoise de légumes, quinoa, cubes de saumon
Parmentier de canard, purée et croquant emmental pavot
Escabèche aux écrevisses et riz thaï aux oignons
Truite fumé et mangue en marinade d'orange
Crèmeux de cabécou aux noix de pécan

Canapés et toasts du château à 1.80€ pièce

Mini bruschetta : pain томатé, mozza, jambon
Thon à la poire sauce César
Cheeseburger au bœuf et cheddar supp 1.50€
Crème d'avocat et crevettes
Toast de chèvre, confiture d'abricot poivré
Tartinette de rilette du Périgord aux herbes du potager



Corbeille de légumes frais de saison accompagnés de sauces à 2.50€/pers

Soleil de fruits de pastèque et melon charentais : au prix de 110€, pour environ 50/70 pers

Stand's : un cuisinier à la préparation devant vos invités

Jambon de Pays : cul noir du Périgord affinage 18 mois, découpe en chiffonnade, concassée de tomates du soleil pour la dégustation sur pain de campagne à 260€, environ 7kg pour 80/100 pers

Terrine de foie gras de canard mi- cuit du château : 1.250 kg au chutney de figes, mouillettes de pain d'épices et de campagne, fleur de sel et poivre du moulin au prix de 320€, pour environ 50/70 pers

Plancha et brochettes accompagné de pain campagne

Magret au miel de thym, petits légumes à 4€ pièce
La végétarienne : courgette, aubergine, tomate, poivron, oignon aux épices du monde à 2 pièce
Bœuf aux petits oignons rouges jus au gout des vigneronns, petits légumes à 3€ pièce
Gambas et cubes de mangue à 3.50€ pièce
Volaille du Périgord au citron et estragon, petits légumes à 2€ pièce
Foie gras de canard poêlé et pommes fruits au caramel à 5.50€ pièce



Menu du Château

Choix unique pour l'ensemble des invités au prix de 41€ ou 31€ plat/dessert - salle et service inclus

Terrine de Foie gras de canard mi-cuit au naturel, confiture d'oignons au miel - suppl. 3€
Salade folle du Château aux noix : émincé de gésiers, effiloché de confit, croutons, tomates cerises
Gambas flambées au Cognac d'orange, croustillant de jambon du Périgord - suppl. 5€
Melon Charentais au Ratafia de Champagne, magret de canard séché
Déclinaison de saumons : marinade aux agrumes, à l'étouffé et en rilette
Escalope de Foie de canard poêlé sauce Porto, pommes confites et chutney de figues - suppl. 5€



Suprême de pintadeau et gratin Périgourdin, champignon farci
Magret de canard sauce aigre douce, mousseline de légumes
Médaille de veau en cuisson lente, déglacée au miel, risotto aux agrumes
Cuisse de canard confite par nos soins, pommes de terre Sarladaises aux cèpes
Ballottine de poulet fermier farci aux girolles, purée de panais
Filet de bœuf (origine France) sauce Périgueux, écrasé de vitelottes - suppl. 4€



Le royal craquant aux 3 chocolats, coulis à la Framboise
Génoise Spéculoos et mousse gianduja aux brisures de Spéculoos
Fraisier à la mousse de vanille et compotée de fraise, décors velours chocolat
Passion Panacotta aux fruits exotiques et brisures de pistache
Délice de poire au caramel, crémeux chocolat au lait

Dessert avec Présentation par le chef :

« La pièce Montée » choux Vanille Chocolat Fraise, nougatine et coulis de Caramel - suppl. 4€
Le gâteau de la Mariée « French Wedding cake » sur demande - suppl. 6€



Nos suggestions complémentaires

Menu végétarien en second choix du menu principal - suppl. 6 €

Entrée : Tartelette de légumes aux parmesan, mousseline de carotte aux piments d'Espelette
Plat : Médaille d'halloumi poêlé et aubergine farcie, crémeux de champignons

Poisson à 15€

Pavé de Sandre cuit à l'unilatéral, fondue de poireaux caramélisés et sauce au Pécharmant
Dos de Cabillaud crème de chorizo, brunoise niçoise et purée de pois cassés

Sorbet à 4€

Le trou Périgourdin, Mirabelle à la vieille Prune du Périgord
Le trou Normand, Pomme à l'eau de vie de Calvados

Fromage à 8€

Feuilleté de Cabécou chaud sur lit de salade à l'huile de noisettes
L'harmonie des terroirs affinés : Cantal entre deux, Brie fermier,
Brebis des Pyrénées confiture de cerises et son mesclun

Menu Animateur avec plat et dessert du menu à 29€

Menu Enfant 2 plats à 19€

Filet de Dinde panée, gratin de pommes de terre et glaces ou dessert du menu suppl. 4



Soirée dansante

L'utilisation de la salle dans la continuité du diner pour l'organisation d'un espace dansant. Une ou plusieurs personnes continueront à vous assister jusqu'à la fermeture des locaux. Nous consulter.

Salon détente pour les enfants: salle haute de La serre 35 m² attenante à la salle des Ecuries, accès cour intérieure, équipée d'une télévision.

Les manifestations culturelle ou sportive et activité pyrotechnique sont autorisées et soumises à réglementations. Nous consulter.

Et dans la continuité de votre soirée, un choix de buffets

La Pyramide Fraîcheur

Pour 40 personnes minimum
Composée de différentes variétés fruits selon saison
Ananas, Pomme, Poire, Abricot, Mangue, Raisin,
Orange, Kiwi, Pêche, Nectarine, Cerise, Banane...
Au prix de 9 € par personne



La Pyramide de Macarons

Composé de différents parfums au choix
Vanille, chocolat, café, pistache, framboise, banane,
100 pièces au prix de 150 € ; 250 pièces au prix de 387 €



La Pièce Montée

Composée de Choux Vanille Chocolat, nougatine, coulis Caramel
80 choux au prix de 345 € / 200 choux au prix de 860 €



La Pyramide de fromages

Pour 40 personnes minimum
Composition de 6 tommes de fromages affinés
Pain de campagne
Au prix de 12 € par personne

Le Buffet de la Nuit

Pour 40 personnes minimum
Eventail de charcuteries : saucissons, jambons et
Terrines de rillettes
Quiches et Pizza à la provençale,
Fromages : Saint Nectaire et Cantal doux
Pain de campagne,
Au prix de 21 € par personne

Buffets

Conviez vos invités autour d'un buffet dressé dans l'une de nos salles de réception

Petit-déjeuner buffet pour 50 personnes maximum, servi de 9h à 10h30

Boisson chaude : café, thé, chocolat, lait,
Jus de fruits : orange, pamplemousse, abricot,
Viennoiseries croissant, pain de campagne,
Céréales corn flakes et miel pop, Yaourt nature et fruits
Charcuterie jambon blanc, saucisson, Fromages,
Beurre, Confiture et miel, nuttela, compote de fruits,
Au prix de 17€ par adulte et 10€ par enfant



Brunch servi de 10h30 à 12h

Boisson chaude : café, thé, chocolat, lait,
Jus de fruits : orange, pamplemousse, pomme
Viennoiseries : croissant, mini pain chocolat, mini pain raisin, cake, brioche, Biscotte
Céréales : chocopops, miel pop, muesli, Fromage blanc, Yaourt nature et aux fruits,
Charcuterie : jambon blanc, jambon de pays, rillettes, saucisson,
Plateau de fromages, Œufs brouillés, Bacon, Beurre, confiture et miel, nuttela,
Compote de fruits, Salade de fruits, Corbeille de fruits de saison, Pain de campagne.
Au prix de 29€ et 15€ par enfant



Barbecue "Plancha"

Servi de 12h30 à 14h ou 19h à 20h30
Brochettes de dinde marinée,
Aiguillette de bœuf, filet de poulet
Accompagnées de pommes de terre au four et salsa de tomates et courgettes
Tarte Maison aux fruits de saison
Au prix de 27€ par personne



Buffet Périgourdin servi de 12h30 à 14h

Variation de charcuterie traditionnelle : Saucisson sec, saucisson à l'ail, mortadelle, Chorizo, saucisse sèche, Jambon de pays, jambon blanc, Cornichons, Rillettes de canard, pâté de campagne, Mayonnaise aux herbes, Terrines de la mer,
Assortiment de viandes froides : Rôti de porc, rosbeef, poulet,
Accompagné de variations de salades composées
Plateau de fromages : Brie, Cantal, Saint Nectaire, avec salade verte,
Pain de campagne, Tarte Maison aux fruits de saison,
Tonnelet de vins de Bergerac rouge et rosé, café arabica,
Au prix de 34€ et 17€ par enfant



Carte des vins & boissons

Apéritifs : Ricard, Porto, Martini, Pineau, jet 27 à 55€/b. ou à 5€/verre

Bière blonde du Périgord « B.A.M » à la pression : fût de 30 Litres soit 120 verres à 390€, minimum 2 fûts, location et installation de la tireuse incluse ou à 4€ la bouteille 25cl

Les vins moelleux : Côtes de Bergerac ou Rosette à 23€ / Monbazillac à 29€

Les vins blancs, rosés et rouges : Bergerac à partir de 19€, cf carte des vins du Périgord

Le Pétillant de Bergerac Méthode Traditionnelle Brut à 26€

Les Champagnes : bruts à 41€ / blanc de blanc et rosé à 44€

Eaux minérales : Evian et Badoit litre à 4.50€

Café arabica à 2.50€ et **Café mignardise** à 4€

Digestifs: Armagnac, Cognac, Eau de vie, Vieille prune du Périgord à 90€/b.

Alcools: Whisky Campbell, Gin Gordon, Rhum Bacardi, Vodka Absolut, Tequila Don Angel, softs sodas et jus de fruits à 85€/b. ou à 6€/verre

Jus de fruits pur jus: Orange, Pamplemousse, Abricot, Pomme litre à 8€

Sodas : Coca-cola, Schweppes, Sprite, Kaas 1.5 litre à 8€

Pour la durée du dîner, le Restaurant vous propose d'apporter :

Les vins blancs, rosés et rouges accompagnant vos plats au prix de 6€ par adulte

Le champagne présenté dans des seaux à champagne pour le dessert et la soirée dansante avec un droit de service en salle de 18€ par bouteille de 0.75 litre

Mise à disposition des services de salle

Comprenant l'aménagement des lieux, le mobilier (table, chaise) disposé avec votre plan de salle, le linge (molleton, nappe serviette blanches), la vaisselle (assiettes, ménages, couverts, verres, pichets), le nettoyage & le rangement des locaux au prix de 6€ par pers



Mise en place et service de repas en extérieur face au château à 6€ par pers.



2/ **HEBERGEMENT**

70 personnes / 25 chambres

L'exclusivité du domaine de part la réservation de l'hostellerie et des gites inclue la privatisation à l'accès de la propriété, du restaurant, du bar et des salons, jardins, l'air de jeux avec piscine, l'espace aquatique avec spa, la wifi & les services du personnel



Hostellerie

- Tarifs TTC:

Durées	1 nuit	2 nuits -6%	3 nuits -8%	4 nuits -10%	5 nuits -12%	6 nuits -15%	7 nuits -20%
Périodes							
Juillet Août Décembre	3365 €	5385 €	7940 €	10435 €	12875 €	15235 €	17455 €
Juin Septembre	3095 €	4975 €	7335 €	9645 €	11900 €	14080 €	16130 €
Avril Mai Octobre	2940 €	4735 €	6980 €	9175 €	11320 €	13395 €	15345 €

- La location de l'hôtel comprend **17 chambres et suites** avec une **occupation maximale de 48 personnes** - Composée de 17 lits doubles, 7 lits simples, 7 lits supplémentaires et 3 lits bébés.
- Les chambres sont louées à partir de 16h jusqu'au départ 11h comprenant l'accès à la piscine.
- L'hébergement peut être réglé en partie ou en totalité par vos convives.
- Séjour en semaine de 2, 3 ou 4 nuits & arrivée du lundi au vendredi départ : moins 10% supplémentaire.



Spacieuses, calmes et confortables les chambres sont réparties dans les tours et le corps de logis du Château, ainsi qu'à l'annexe le Relais.

Elles sont dotées d'un mobilier d'époque, agrémentées de salon, cheminée et boiseries pour certaines et d'un accès privatif sur la terrasse du donjon pour la suite nuptiale Les Moulineaux à lit baldaquin.



Gites

- Un gite n°41 : **4 chambres** à 4 lits doubles et 1 simple soit **9 personnes** à 800€ et 300€ nuit suppl.
- Deux gites n°55 & n°57 : **4 chambres** à lits double et simple, **6 & 7 personnes** à 450€ et 150€ nuit suppl.

Nuitées complémentaires à l'exclusivité

Remise de 10% à déduire sur les tarifs des chambres pour les nuitées individuelles avant ou après l'exclusivité

Tarifs des chambres

CHAMBRE A LIT DOUBLE

LE CHATEAU

				Mars, Avril, Mai Juin, Septembre Octobre, Novembre	Juillet Août Décembre
Classique	N° 22	Le Rigolat	23 m ²	110 €	120 €
Classique	N° 24	Les Perliches	23 m ²	110 €	120 €
Classique	N° 25	Les Volves	26 m ²	110 €	120 €
Classique	N° 26	La Courelie	32 m ²	110 €	120 €
Tradition	N° 10	La Valade	28 m ²	125 €	135 €
Tradition	N° 12	L'Épalourdie	26 m ²	125 €	135 €
Tradition	N° 16	La Pascalie	37 m ²	125 €	135 €
Confort Suite	N° 17	La Guibaudie	43 m ²	150 €	165 €
Confort Salon	N° 21	Le Banet	58 m ²	150 €	165 €
Confort Suite	N° 27	La Chauterie	44 m ²	150 €	165 €
Supérieure Salon	N° 11	Le Meynassé	56 m ²	170 €	185 €
Supérieure Salon	N° 14	La Veyssonie	53 m ²	170 €	185 €
Supérieure Salon	N° 15	De L'Évêque	47 m ²	170 €	185 €
Supérieure de charme	N° 23	Les Moulineaux	72 m ²	210 €	230 €

LE RELAIS

Standard	N° 6	Le Varachou	19 m ²	85 €	95 €
Standard	N° 7	Lagerie	23 m ²	85 €	95 €
Standard Suite	N° 8	Les Combes	42 m ²	95 €	105 €

LIT SIMPLE (x7)	CHAMBRES n° 8 -15 -17 -21 -25 -26 -27	25 €	25 €
LIT SUPPLEMENTAIRE PLIANT (x7)		20 €	20 €
LIT SUPPLEMENTAIRE BEBE (x3)		15 €	15 €

SUPPLEMENT DEMI PENSION à partir de 2 nuits comprenant :

- le dîner au choix de la carte 2 plats ou 3 plats et le petit déjeuner au prix de 40€ ou 50€ par adulte
- le dîner 2 plats et le petit déjeuner à 23€ par enfant de moins de 12ans



Le Descriptif des Chambres

Classique

Chambre n°22 « Le Rigolat » 23 m² 2nd étage, coquette aux tons roses et lit capitonné de 160x200, orientée coucher du soleil avec vue lointaine sur les vallons. Salle de bain attenante.

Chambre n°24 « Les Perliches » 26m² 2nd étage aux tons nuancés de bleu avec vue sur le parc et l'allée des buis, lit double 160x200. Salle de bain attenante.

Chambre n°25 « Les Volves » 26m² 2nd étage, chaleureuse aux couleurs pourpres, vue sur les collines, lit double 160x200 et lit simple de 90x190. Salle de bain attenante.

Chambre n°26 « La Courelie » 32m² 2nd étage calme et confortable, poutres apparentes avec vue sur la vallée, lit double 160x200 et lit simple 90x200. Salle de bain attenante.



Tradition

Chambre n°10 « La Valade » 28m² dans une tour ronde avec 2 fenêtres et entrée privative au rez de chaussée, lit double 160x200. Salle de bain attenante.

Chambre n°12 « L'Épalourdie » 26m² 1^{er} étage, spacieuse et ensoleillée avec 2 ouvertures sur la campagne vallonnée, lit double 160x200. Salle de bain attenante.

Chambre n°16 « La Pascalie » 36m² 1^{er} étage, élégante avec son mobilier d'époque et sa belle cheminée en pierre blanche, salon, lit double 160x190. Grande ouverture sur le parc et les collines. Salle de bain attenante.



Confort Salon et Suite

Suite n°17 « La Guibaudie » 43m² 1^{er} étage, vaste chambre dans une tour ronde, mobilier de style ancien, orienté côté lever de soleil, lit double 160x200. Salon attenant avec un lit bateau de 130x190. Vue panoramique avec 5 fenêtres sur le parc, l'allée des tilleul et la cour intérieure. Vaste salle de bain attenante.

Chambre salon n°21 « Le Banet » 58m² 2nd étage, spacieuse et lumineuse, charpente apparente, lit double de 160x200 et lit simple 110x190. Vue panoramique sur la cour intérieure et la vallée des couchers de soleil. Tour ronde attenante côté sud, en pierres maçonnées et charpente apparente équipée d'une salle de bain.

Suite n°27 « La Chauterie » 44m² 2nd étage, vaste chambre dans une tour ronde en pierres maçonnées et charpente apparente, orienté côté lever de soleil, lit double 160x200. En contiguë un salon avec minibar et un lit bateau de 80x180. Vue panoramique avec 4 fenêtres sur le parc, l'allée des tilleul et la cour intérieure. Vaste salle de bain attenante.



Supérieure Salon et Suite

Chambre salon n°11 « Le Meynassé » 56m² 1^{er} étage, spacieuse et confortable avec mobiliers anciens, boiseries bleues et or, cheminée en marbre, dressing dans l'échauguette, lit double 180x200. Vue panoramique sur la cour intérieure et la vallée des couchers de soleil. Tour ronde attenante avec salle de bain.

Chambre salon n°14 « La Veyssonie » 53m² 1^{er} étage, large et lumineuse avec mobiliers anciens, boiseries au ton abricot, lit double 180x200, salon avec cheminée en marbre blanc, minibar. Les 3 grandes fenêtres offrent une exposition sur le parc, l'allée des buis et la campagne vallonnée. Tour ronde attenante avec salle de bain.

Chambre salon n°15 « L'Evêque » 47m² 1^{er} étage, ambiance d'autrefois avec lit double à baldaquin 180x200, mobilier de style et haute cheminée en pierre, salon, lit simple 90x200. Deux larges ouvertures orientées côté parc. Vaste salle de bain attenante.



Supérieure Salon de Charme

Chambre salon de charme n°23 « Les Moulineaux » 72m² 2nd étage, couleurs pastels et ambiance romantique avec un lit à baldaquin de 180x200, poutres anciennes, salons avec cheminée en marbre rose, minibar. Salle de bain dans une tour ronde en forme de dôme, en pierres et briques apparentes, Un escalier en colimaçon accède sur le chemin de ronde de la tour découverte du donjon, cette terrasse privative offre une somptueuse vue panoramique sur la campagne vallonnée.



Standard à l'annexe du château « Le Relais »

Chambre n°6 « Le Varachou » 18m² au rez de chaussée, coquette et lumineuse avec 2 fenêtres offrant une vue sur le Château et le parc, lit double 140x200. Salle de bain attenante.

Chambre claire n°7 « Lagerie » 23m² au rez de chaussée, toilettes anciennes et cheminée en pierre de coquillettes, salon, 3 fenêtres s'ouvrent sur la campagne vallonnée et le Château, lit double de 140x200. Salle de bain attenante.

Suite n°8 « Les Combes » 42m² 1^{er} étage vaste chambre à lit double jumeaux de 180x200, poutres apparentes. Salon indépendant en alcôve avec lit simple de 110x190. Vue panoramique sur la campagne. Salle de bain attenante.



Toutes nos chambres sont équipées TV TEL WIFI et possèdent une salle de bain complète. Non-fumeurs

Visionnez nos chambres : www.chateau-hotel-dordogne.fr/37-galerie/618-dix-sept-chambres-et-suites.html

Répartition des chambres

Ch N°	Nbre Adulte Enfant	Nom Prénom	Date Arrivée	Date Départ	Nbre Nuit	M ²	Cocher les Lits demandés : bébé (maxi x3) pliant (maxi x7) simple (maxi x7)	Paiement par Invités	Prix Total	Arrhes
22						23				
24						23	<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant			
25						26	<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant <input type="checkbox"/> Lit simple			
26						32	<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant <input type="checkbox"/> Lit simple			
10						28				
12						26	<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant			
16						37	<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant			
17						43	<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant <input type="checkbox"/> Lit simple			
21						58	<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant <input type="checkbox"/> Lit simple			
27						44	<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant <input type="checkbox"/> Lit simple			
11						56	<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant			
14						53	<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant			
15						47	<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant <input type="checkbox"/> Lit simple			
23						72	<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant			
6						19				
7						23				
8						42	<input type="checkbox"/> Lit simple			



Modalités de paiement

- . Pour une confirmation de réservation 2000€ à titre d'arrhes par chèque, carte ou virement bancaire et 500€ par nuit supplémentaire
- . 50% 8 mois avant la réception, déduction faite des arrhes
- . 50% 2 mois avant la réception
Choix des prestations de restauration et des boissons pour l'ensemble des invités
Dépôt d'un chèque de garantie ou un n° de carte bancaire correspondant au solde
- . 10 jours avant la date, nous indiquer le nombre des participants pour la restauration, ce nombre sera pris en considération pour la facturation
- . Le règlement du solde le jour du départ



Services

ACCES

AEROPORT: Bergerac & Bordeaux vols direct Londres
GARE: Périgueux - Angoulême & Bordeaux par TGV
ROUTE: Autoroute A89 & A20, puis route D939 entre Périgueux et Brantôme
HELISURFACE CHATEAU: 45°17'901" Nord / 0°36'693" Est

ACTIVITES

PISCINE MONTGOLFIERE VELO BADMINTON
PETANQUE VOLLEY PINGPONG FLECHETTE
ESCALADE CANOE TENNIS GOLF EQUITATION
DEGUSTATION VINS KARTING PECHE ULM
VISITE CHATEAU, GROTTES & SITE HISTORIQUE

PHOTOGRAPHES & VIDEASTES

JOLY Thierry Bordeaux 06.09.25.76.47
FORET Luc Perigeux 06.09.52.11.64
ALEXIA 06.47.59.01.02 alexcphotographies.com
STUDIO NICO GASCHARD Périgueux 07.66.11.76.94
L'ATELIER DU PHOTOGRAPHE Brantôme 05.53.09.80.58
ROUSSEL Virginie Périgueux 06.71.33.65.51
B Thierry 06.40.75.34.62
L'ILE O IMAGE Périgueux 05.53.35.50.09-06.29.73.79.74
RAVINAUD Nicolas N Dame de S. 05.53.46.65.19-0682.83.69.87
MICKAFILMS Vidéo 06.22.71.24.57
I.MAGE PRODUCTION Vidéo Bordeaux 06.59.12.86.36
BRETTO Tommy Vidéo 06.19.08.85.44

WEDDING PLANERS

KENYON-MAY Diane Bordeaux 07.60.42.91.85
CREATION EVENTS Emmanuelle Bordeaux 06.07.05.26.07
FRENCH WEDDING COMPANY Laura S. 06.71.98.85.71
FRANCIS Julie GB 06.89.74.09.87
BRUNET Sabeha 07.69.45.74.70
LAUREN Alison GB 06.67.04.10.77
WHIHE Kathryn GB St P. 07.82.82.54.52-05.53.56.25.44
BEST EVENTS CO 07.85.62.73.03
HAPPILYS EVNETS planning & design 06.29.98.54.06
OUI MON COEUR Ajna Ellis 06.75.72.05.78
MARJORIE MARIAGES 05.53.46.50.01
COEURS EN FOLIE Adeline JOINEAU 06.14.16.67.40
EDEN EVENEMENTIEL Bx 09.81.20.63.91 - 06.29.80.78.25
CARNET DE NOCES Px 06.28.46.02.47

BABY SITTER ET ANIMATIONS

NOUNOU 07.82.30.51.91
L'UNIVERS DE JEFF 06.46.40.07.56
LES ANIMS DE FREDDY L'éveil des sens 06.48.37.03.77

ORCHESTRES

FLEAU Sébastien Périgueux 06.30.23.23.47.44
COCKTAIL JAZZ M.TRENY 2 à 6 pax 06.73.79.88.05
CHIC PLANETE DUO 06.86.08.63.32
MILLER variété musette jazz 6 à 10 pax 05.56.25.64.64
PRESTA'THOMASSON 06.29.56.66.01
JAZZ-BOSSA-NOVA Malongo Song 06.82.85.09.83
JEDAMI Tango Spirit 06.73.79.88.05-06.08.35.03.17
MUSICIENNES D'ORPHEE 05.56.36.62.13/05.56.07.27.91
ARCODEON D THOMASSON 06.09.12.30.44

ANIMATIONS & SPECTACLES

KARAOKE & Danse Biras 06.72.72.73.07
MAGICIEN PELO SHOW Close up 05.65.35.28.61
BOULES ET BILLES Chancelade 06.10.82.00.13
LUNE D'ARGENT Cabaret Burlesque 06.14.38.12.00
CALECHES TROLY 05.53.03.58.35
CALECHES GAUREL 05.53.63.36.39/06.80.04.88.73
FRANCE FEUX D'ARTIFICE 05.53.82.39.58

DISC JOCKEY

FLEAU Olivier Périgueux 06.83.15.71.49
ARTHUR Stéphane Périgueux 06.82.72.86.86
POMAREL Eric 05.53.04.38.61 / 06.08.28.09.27
ALLIANCE ANIMATION Boulazac 09.72.34.98.64
PROMUSIC 06.80.63.35.95
MARTINES Mix discomobile 06.85.17.83.11-06.08.23.44.92
LET'S DANCE 06.03.03.30.40
EVENTS 06.32.28.48.76
DSL 05.45.39.48.18
SOCIETE OLA Déco et Déguisements 06.15.24.35.05
SONIC ANIMATION 06.29.89.26.02
TEXAS RADIO 05.53.63.17.07 - 06.24.84.80.97

AUDIOVISUEL Matériel

ATELIER DU SON 05.53.08.51.45
FUSION 05.53.08.51.45
KHODJA 05.53.53.95.21

FLEURISTES

FLEURSDEFAMILLE.COM Périgueux 05.53.08.90.92
ATELIER CHAMPETRE Brantôme 05.53.54.64.40
L'ARROSOIR 06.75.36.71.75
L'ORCHIDEE Tocane 05.53.91.14.75
AMOUROUX Patricia Périgueux 06.48.36.87.91

ABBAYES & EGLISES

BRANTOME & BOURDEILLES 05.53.05.71.81
CHANCELADE & BIRAS 05.53.04.10.46

CELEBRATIONS

CELEBRANTS IN FRANCE Aubeterre 05.53.90.66.50
CEREMONIES IN FRANCE Rouffiac 06.40.10.45.28

LOCATION MATERIEL

SOUCHON LOCATION Bordeaux 05.80.66.37.60
SGLA 06.16.19.46.12
C G EVENEMENTS Boulazac 05.53.08.42.80-06.08.67.90.22
OPTIONS Bordeaux 05.56.57.08.89

COIFFEUR/ESTHETICIENNE

SANDRINE DE VALEUIL 06.70.29.09.08
SEVERINE D'AGONAC 06.86.12.42.21
BOUDOT A Esthéticienne 06.82.68.03.31
DOMICIL HAIR Sandra 06.27.36.27.99
VERSION LILI Maquilleuse 06.70.71.18.02

TRANSPORTS

CAR DUVERNEUIL 05.53.46.36.94
TAXI PERIGUEUX 05.53.09.09.09
AUTO SIXT 05.53.35.94.76/05.53.74.20.00
BERLINES ATLANTIQUE 05.57.85.99.67/06.64.00.77.17
TORPEDO MUSETTE 06.81.06.13.51
CHAUFFEURS PRIVE 24 06.63.86.24.24

HEBERGEMENT

L'AMBROISIE Bourdeilles 05.53.04.24.51
LES GRIFFONS Bourdeilles 05.53.45.45.35
BRANTOME Office du Tourisme 05.53.05.80.63
<http://perigord-dronne-belle.fr/hebergement-restauration/hotels/>
PERIGUEUX Office du Tourisme 05.53.53.10.63

TRAITEUR

AUX DELICES DE BENJAMIN Bordeaux 06.78.68.10.63
ETS CARTAUD Brantôme 05.53.05.70.27
MAISON DULOU Bordeaux 05.56.44.69.10
MAISON TARDIEUX Boulazac 05.53.53.20.72
LE PETIT NICE Périgueux 05.53.53.49.07

Cartes postales

Cher M. Guillaume,

Je tiens absolument à vous faire part du superbe souvenir que nous allons tous conserver de notre séjour dans ces lieux merveilleux que vous avez su mettre à notre disposition.

J'ai eu bien sur l'occasion de confier notre grande satisfaction à votre père lors de l'agréable conversation que j'ai eue avec lui le jour de notre départ, mais je peux m'affranchir du plaisir de vous en faire part directement.

Je me souviens que lors de notre premier entretien, vous nous aviez assuré que dès lors que nous opterions pour la solution de l'exclusivité du Château, nous nous sentirions comme chez nous, et bien je vous confirme que vous êtes un homme de parole. Ce bien être de chacun s'est immédiatement manifesté dès notre arrivée le vendredi après midi. Chacun d'entre nous a su instinctivement trouver ses marques pour les trois jours à venir; trouver sa chambre grâce un accueil sympathique, rapide et efficace, redescendre en tenue décontractée pour découvrir l'aspect merveilleux des lieux et s'installer tranquillement dans ce superbe parc.

La suite, n'a été qu'une succession d'attentions, de disponibilité et de gentillesse de la part de l'ensemble de tous les membres de votre équipe.

- de vous même, pour votre discrète, mais efficace présence, et je ne parle que des démarches que vous avez effectuées pour nous sauver de notre pénurie de houblon (que voulez vous, même nos estimations les plus hautes ont été dépassées à cause du si beau soleil qui nous a accompagné pendant ces 3 jours !), pour votre aide précieuse dans l'installation de la cérémonie sous les tilleuls,...)
- de la part de Françoise avec tous ses excellents conseils et son attention qui m'ont été d'une aide précieuse dans ces moments où l'on a la tête un peu dans tous les sens.
- de la part de Michelle avec sa grande efficacité, son sourire et son sens inné de l'accueil.
- et je n'oublie surtout pas l'extrême gentillesse et l'énergie dépensée par toutes les personnes de votre personnel. Je pense particulièrement à l'organisation du repas improvisé à la dernière minute le dimanche soir qui a tout simplement été merveilleux ! Je compte sur vous pour toutes les remercier.

Voilà, Monsieur Guillaume, quelques mots pour vous encourager à poursuivre cette si belle activité qui tient du sacerdoce ou de la vocation (SIC !)

Mille fois merci de la part de TOUS vos hôtes.

Merci de nous avoir permis d'offrir ce si beau cadeau à nos enfants. ("Papa, c'était encore mieux que tout ce que j'avais espéré" dixit Anne)

Et je compte vivement sur vous pour faire part à tous les membres de votre équipe de notre immense et agréable souvenir.

Cordialement

Jean Pierre PEYRETOUT

A memorable setting for the marriage of
our son, Anthony, to Natabie
Andrew + Jo Mackle

Un moment exceptionnel pour l'anniversaire
d'un événement et il y a 50 ans dans un
lieu inoubliable.

Lucile et Claude VIEWOT

[Signature]

Ce 25/07/2010

Magnifique réception dans un cadre exceptionnel. Prestations
de haute qualité. Service impeccable. Accueil chaleureux.
Un week end inoubliable. Félicitations à M. Guillaume
et à toute son équipe pour son sens de l'organisation.

Christine FROUENOT



24/10/10

Un personnel très accueillant nous a rendu ce mariage plusieurs très heureux
Un très grand souvenir.

M. et Mme Lefay

A l'attention de MR olivier GUILLAUME

Bonjour, comme convenu je viens vers vous afin de vous confier nos impressions suite à la réception que nous avons donnée dans vos murs.

Nous avons tous été enchantés par ce week-end dans cet endroit très agréable. L'apéritif à l'extérieur, par ce beau temps, nous a permis de pouvoir profiter de la beauté du site et aussi de prendre de superbes photos. La salle voûtée était vraiment idéale pour le nombre de personnes et vous nous avez vraiment préparé une superbe table. Le menu du soir a ravis tous nos invités par l'originalité, les saveurs et la présentation des plats; buffet du lendemain très copieux. Pour les chambres rien dire car elles ont toute un charme particulier, ainsi que le pavillon que les enfants ont adorés. Votre personnel très accueillant, toujours présent, et toujours dans la bonne humeur. En un mot excellent, adresse à recommander !!!!!

le 2 août 2010

Un cadre exceptionnel pour célébrer le mariage de
notre fille Natali dans un château qui a gardé
tout son charme - un grand merci à Olivier et
toute son équipe, Françoise et Benjamin en particulier
un séjour inoubliable pour tous nos invités!

Mme Fabrice



Mariage heureux

Mariage joyeux

Mariage goûteux...

Le château est magnifique

On a bien mangé
bien dansé !

02.08.2010

We have been so pleased to have had the opportunity
to spend time in this wonderful setting and celebrate
the wedding of Anthony and Natalie. What a
treat, what a lovely place.

William Marshall

Quelle date pour nous jeunes mariés!! qui avons eu la joie et l'honneur de
célébrer cet événement si unique dans votre sublime château.

L'esprit "médiéval" qui régit dans ce lieu a ajouté une note féerique
et magique à notre séjour. Sébastien et moi-même souhaitons tout
particulièrement souligner la qualité de l'accueil et du service de toute
votre équipe! La discrétion, le raffinement et l'enthousiasme de toutes les
personnes que nous avons croisé ici, sont surtout de qualités auxquelles nous
avons été sensible et qui se fondent harmonieusement avec cette authentique
demeure. Merci à Monsieur Guillaume, père & fils, à Marilyn, à Michèle

Françoise et son équipe du restaurant, au personnel d'entretien de l'hôtel et des
jardins et ceux que nous omissions de remercier (faute de sommeil!) pour avoir
aimablement et sincèrement contribué à rendre notre mariage mémorable et
inoubliable.

A bientôt! Peut-être pour un séjour lors de vos 10 ou
l'anniversaire de mariage.)
Chaleureusement Anne-Lore & Sébastien