

# 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](mailto:contact@chateaudelacote.com)

[www.chateau-hotel-dordogne.fr](http://www.chateau-hotel-dordogne.fr)

[www.facebook.com/chateaudelacotedordogne](http://www.facebook.com/chateaudelacotedordogne)

[www.instagram.com/chateaudelacotedordogne](http://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.

## Exos

- **L'installation :** mise à disposition des abords et des salles pour effectuer vos décos 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 décos.

### ► le Restaurant Traditionnel servi au château de La Côte.

- **Le château vous accueille** avec ses nombreuses pièces d'apparat sur 400m<sup>2</sup>.
- **Salon royal du Duc :** raffinement et élégance pour un moment d'histoire autour d'un apéritif.
- **Salle à manger boisée** 50m<sup>2</sup>/35 personnes et **salles de L'Evêque** 45m<sup>2</sup>/30 personnes pour vos repas familiaux avec privatisation des lieux possibles, tables carrées modulables.
- **Salle Voutée des gardes** en sous-sol : 100m<sup>2</sup>/30 à 80 personnes, 8 plateaux ronds diamètres 150 cm de 6 à 10 couverts.

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

- **Mobilier 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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 décos, remise en ordre et nettoyage des salles et abords jusqu'au lendemain 12h ou 18 heures avec le retour de noces 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* 100m<sup>2</sup> / 30 à 80 personnes assises



*La salle aux boiseries* 50m<sup>2</sup> / 35 personnes assises



*La salle de L'Evêque* 45m<sup>2</sup> / 30 personnes assises



*Les Ecuries* 195m<sup>2</sup> / 60 à 216 personnes assises



*Le Chai* 145m<sup>2</sup> / 40 à 120 personnes assises



Visitez notre vidéothèque: [www.chateau-hotel-dordogne.fr/38-videos.html](http://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€. Mise à disposition 180 chaises blanches, installation et enlèvement à 3€ l'unité.



# 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](http://www.chateau-hotel-dordogne.fr/37-galerie.html)

# Le Restaurant traditionnel

## MENU DECOUVERTE MATHIS

45€ Entrée, plat, dessert    35€ Plat & dessert    40€ Entrée & plat

Mise en bouche



Tourte Périgourdine

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

Pavé d'Esturgeon 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

57€ Entrée, plat, fromage ou dessert    69€ Entrée, plat, fromage, dessert

Mise en bouche



Marbré de Foie gras mi-cuit, à la truffe du Périgord, enrobé de cacao amer

Pain d'épices croustillant et truffes chocolat

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

73€ Entrée, plat, fromage ou dessert    85€ Entrée, plat, fromage, dessert

Mise en bouche



Brouillade aux truffes melanoporum

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

Médaillon 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 d'Esturgeon,  
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 feuillets 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, Pamplemousse 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 tomaté, 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 rillette 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

### *Stands : 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 figues, 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 vigneron, 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 45€ ou 35€ plat/dessert - service inclus

Marbré de Foie gras de canard mi-cuit, à la truffe du Périgord enrobée de cacao amer, pain d'épices croustillant et truffes chocolat - suppl. 4€

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 rillette

Escalope de Foie gras de canard poêlée, flambée à l'Armagnac, accompagné de sa poire pochée au Monbazillac, poivre de séchouan et gingembre - suppl. 6€



Suprême de pintadeau et gratin Périgourdin, champignon farci

Magret de canard sauce aigre douce, mousseline de légumes

Médaillon de veau en cuisson lente, mille-feuilles de pommes de terre, jus corsé au miel

Cuisse de canard confite, pommes rissolées à la Sarladaise cuites à la graisse de canard et cèpes

Ballottine de poulet fermier farci aux girolles, purée de panais

Filet de bœuf (origine France) sauce Périgueux, asperges poêlées - suppl. 4€



Le royal craquant aux 3 chocolats, coulis à la Framboise

Génoise Spéculoos et mousse gianduia 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 : Médaillon d'haloumi poêlé et aubergine farcie, crémeux de champignons

### Poisson à 18€

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 4.5€

Le trou Périgourdin, Mirabelle à la vieille Prune du Périgord

Le trou Normand, Pomme à l'eau de vie de Calvados



### Fromage à 9€

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 m<sup>2</sup> 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 gîtes 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

2005

## **Hostellerie**

- Tarifs TTC:

Périodes \ Durées	1 nuit	2 nuits -6%	3 nuits -8%	4 nuits -10%	5 nuits -12%	6 nuits -15%	7 nuits -20%
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.



## **Gîtes**

- Un gîte n°41 : 4 chambres à 4 lits doubles et 1 simple soit 9 personnes à 800€ et 300€ nuit suppl.
- Deux gîtes 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 <sup>2</sup>	110 €
Classique	N° 24	Les Perliches	23 m <sup>2</sup>	110 €
Classique	N° 25	Les Volves	26 m <sup>2</sup>	110 €
Classique	N° 26	La Courelie	32 m <sup>2</sup>	110 €
Tradition	N° 10	La Valade	28 m <sup>2</sup>	125 €
Tradition	N° 12	L'Epalourdie	26 m <sup>2</sup>	125 €
Tradition	N° 16	La Pascalie	37 m <sup>2</sup>	125 €
Confort Suite	N° 17	La Guibaudie	43 m <sup>2</sup>	150 €
Confort Salon	N° 21	Le Banet	58 m <sup>2</sup>	150 €
Confort Suite	N° 27	La Chauterie	44 m <sup>2</sup>	150 €
Supérieure Salon	N° 11	Le Meynassé	56 m <sup>2</sup>	170 €
Supérieure Salon	N° 14	La Veyssonie	53 m <sup>2</sup>	170 €
Supérieure Salon	N° 15	De L'Evêque	47 m <sup>2</sup>	170 €
Supérieure de charme	N° 23	Les Moulineaux	72 m <sup>2</sup>	210 €
				230 €

#### LE RELAIS

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

LIT SIMPLE (x7)

CHAMBRES n° 8 -15 -17 -21 -25 -26 -27

25 €

25 €

20 €

LIT SUPPLEMENTAIRE PLIANT (x7)

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 45€ ou 55€ par adulte
- le dîner 2 plats et le petit déjeuner à 30€ par enfant de moins de 12ans



# Le Descriptif des Chambres

## Classique

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

Chambre n°24 « Les Perlîches » 26m<sup>2</sup> 2<sup>nd</sup> 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 » 26m<sup>2</sup> 2<sup>nd</sup> 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 » 32m<sup>2</sup> 2<sup>nd</sup> 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 » 28m<sup>2</sup> 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'Epalourdie » 26m<sup>2</sup> 1<sup>er</sup> étage, spacieuse et ensoleillée avec 2 ouvertures sur la campagne vallonnée, lit double 160x200. Salle de bain attenante.

Chambre n°16 « La Pascalie » 36m<sup>2</sup> 1<sup>er</sup> 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 » 43m<sup>2</sup> 1<sup>er</sup> 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 » 58m<sup>2</sup> 2<sup>nd</sup> 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 maçonnes et charpente apparente équipée d'une salle de bain.

Suite n°27 « La Chauterie » 44m<sup>2</sup> 2<sup>nd</sup> étage, vaste chambre dans une tour ronde en pierres maçonnes 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 » 56m<sup>2</sup> 1<sup>er</sup> 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 Veysonnie » 53m<sup>2</sup> 1<sup>er</sup> 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 » 47m<sup>2</sup> 1<sup>er</sup> 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 » 72m<sup>2</sup> 2<sup>nd</sup> 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 » 18m<sup>2</sup> 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 » 23m<sup>2</sup> au rez de chaussée, tommettes 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 » 42m<sup>2</sup> 1<sup>er</sup> 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

Visionez nos chambres : [www.chateau-hotel-dordogne.fr/37-galerie/618-dix-sept-chambres-et-suites.html](http://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	Cocher lits demandés bébé (maxi x4) pliant (maxi x7) simple (maxi x9)	Paiement par Invités
22							
24						<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant	
25						<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant <input type="checkbox"/> Lit simple	
26						<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant <input type="checkbox"/> Lit simple	
10							
12						<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant	
16						<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant	
17						<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant <input type="checkbox"/> Lit simple	
21						<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant <input type="checkbox"/> Lit simple	
27						<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant <input type="checkbox"/> Lit simple	
11						<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant	
14						<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant	
15						<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant <input type="checkbox"/> Lit simple	
23						<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit pliant	
6							
7							
8						<input type="checkbox"/> Lit simple	
Gite 41						<input type="checkbox"/> Lit Bébé <input type="checkbox"/> Lit simple	
Gite 55						<input type="checkbox"/> Lit simple <input type="checkbox"/> Lit double	
Gite 57						<input type="checkbox"/> Lit simple <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, GROTTE & 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  
BRETTOM 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  
OUIMONCOEUR Ajna Ellis 06.75.72.05.78  
MARJORIE MARIAGES 05.53.46.50.01  
COEURSENFOLIE 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 MalongoSong 06.82.85.09.83  
JEDAMI TangoSpirit 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