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★★★ & Réceptions

Organisateurs et réalisateurs de mariages depuis 1984
Famille Olivier GUILLAUME







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

Cuisine Maison CERTIFIÉE Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Arrivée des invités

Trois 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 phototèque : www.chateau-hotel-dordogne.fr/37-galerie.html

1/ Le restaurant gastronomique au château

Notre restaurant gastronomique vous accueille tous les soirs de 19h à 21h, pour vous proposer une cuisine périgourdine généreuse et gourmande, servie en extérieur dans la cour ou dans l'une de nos salles au château .

Salles à manger

La salle Boisée 50m ² / 35 personnes



La salle de L'Evéque 45m ² / 30 personnes



La salle Voûtée 100m² / 30 à 70 personnes



La tour de l'Evéque 20m² / 14 personnes



Salons & Bar

Les salons aux boiseries vous accueillent et vous proposent un choix de vins & boissons

Apéritifs, Vins du Perigord blancs rosés et rouges, Champagnes, eaux minérales, cafés, Digestifs, Sodas et jus de fruits

Le boudoir de la tour avec salon télévisé et tables de jeux de sociétés





Les prestations Restauration

Cocktail

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 27€ TTC/personne, la salle & le service compris
  Bouteille supplémentaire 42€
- **Champagne Blanc de Blanc Prestige** à 29€/p **-Champagne Rosé Brut Sélection** à 28€/p
  Bouteille supplémentaire 45€
- **Soupe de Champagne Brut Sélection à la Fraise du Périgord** à 29€/p
  Bouteille supplémentaire 42€
- **Bergerac Pétillant Méthode Traditionnelle Brut** à 23€/p
  Bouteille supplémentaire 27€
- **Cocktail de La Côte** Rhum blanc, jus de fruits, gousses vanille, banane et mangue à 24€ (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

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

Gourmandises apéritives

Servi dans les jardins et la cour, face au château
ou dans l'une de nos salles



Verrines et cuillères du monde à 3.40€ 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
- Crémeux de cabécou aux noix de pécan

Canapés et toasts du château à 2.10€ 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 280€, 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 5€ pièce
- La végétarienne : courgette, aubergine, tomate, poivron, oignon aux épices du monde à 2.50€ pièce
- Bœuf aux petits oignons rouges jus au gout des vignerons, petits légumes à 4€ pièce
- Gambas et cubes de mangue à 4.50€ pièce
- Volaille du Périgord au citron et estragon, petits légumes à 3€ pièce
- Foie gras de canard poêlé et pommes fruits au caramel à 5.50€ pièce





Menus Gastronomiques

Service à l'assiette

MENU DECOUVERTE MATHIS

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

Mise en bouche

ꕥ

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

ꕥ

Pavé d'Esturgeon rôti, sauce carottes chorizo, mini courgette farcie
Parmentier de confit de canard persillé, râpé de truffes.

ꕥ

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

ꕥ

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

ꕥ

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

ꕥ

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 fraiche 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

ꕥ

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

ꕥ

Filet de bœuf sauce Pécharmant, asperges poêlées au beurre
Médaillon de Ris de veau, sauce crémeuse aux girolles

ꕥ

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 à 19€ Plat & dessert Moins de 12 ans

Pièce du boucher Ou Pavé d'Esturgeon, écrasé de pommes de terre

ꕥ

Profiterole à la vanille, sauce chocolat

Menu reception 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 Perigord 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 Sarladaises 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 a 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 : Médaillon d'halloumi 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

Formule Bistronomique

concocté et mijoté par notre chef, service aux plats

MENU TRADITIONNEL

35€ Entrée, plat, gâteau

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 35€ par personne



Pyramide de fromages

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



Pyramide fraicheur

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

Carte des vins & boissons

Apéritifs et cocktails : **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 la bouteille 25cl à 4€**

Les vins moelleux : **Côtes de Bergerac ou Rosette à 29€ / Monbazillac à 35€**

Les vins blancs, rosés et rouges : **Bergerac à partir de 23€, cf carte des vins du Périgord**

Le Pétillant de Bergerac Méthode Traditionnelle Brut **à 27€**

Les Champagnes : **bruts à 49€ / blanc de blanc et rosé à 56€**

Eaux minérales : **Evian et Badoit litre à 4.50€**

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 8€ 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 20€ par bouteille de 0.75 litre**

Petit-déjeuner

Conviez vos invités autour d'un buffet dressé au château **dans les salles boisées ou en terrasse**

Boissons chaudes : Café expresso, café long, café au lait, décaféiné
Thés (6 variétés), infusions (3 variétés), chocolat, noisette de lait
Jus de fruits : Orange, pamplemousse, abricot
Viennoiseries pur beurre : croissants, chocolatines et pains aux raisins
Pain baguette à trancher, petits pains de campagne aux céréales
Biscottes aux céréales, Brioche, Cake,
Müesli aux fruits, Céréales chocolat et miel
Confiture de fruits rouges et jaunes, marmelade d'orange
Miel, Nutella, Beurre doux et salé
Salade de fruits, Yaourts nature et aux fruits,
Compote de fruits, fromage blanc,
Corbeille de fruits de saison, Fruits secs abricot, figues, raisins, dattes
Charcuterie : Jambon blanc, jambon de pays, saucisson sec, chorizo
Salé : Saucisse fumé, bacon
Fromages : Emmental et Tomme de Savoie
Œuf : coque, mollet, dur
Au prix de 18€ par adulte et 10€ par enfant,
jusqu' à 70 personnes, servi de 8h30 à 10h30



2° / HEBERGEMENTS

70 personnes / 25 chambres

L'exclusivité du domaine de par la reservation des hébergements de l'hotel et des gites comprend l'accès à la propriété avec la privatisation du restaurant gastronomique, du bar et des salons, des jardins, ainsi que l'accès à l'aire de jeux avec piscine, l'espace aquatique avec spa, le Wi-Fi et les services du personnel

Hotel

48 personnes / 17 chambres

- 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.
- Reparties dans le corps de logis du Château & le Relais. - Suite nuptiale Les Moulineaux à lit baldaquin avec accès privatif sur la terrasse du donjon.
- 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





Nuitées complementaires 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 à lit double

LE CHATEAU

				Mars Avril Mai Juin Octobre Novembre	1er au 23 Juillet 22 au 31 Août	24 Juillet au 21 Août
Supérieure de Charme	72 m²	Les Moulineaux	n° 23	210 €	230 €	250 €
Supérieure Salon	56 m²	Le Meynassé	n° 11	170 €	190 €	215 €
Supérieure Salon	53 m²	La Veyssonie	n° 14	170 €	190 €	215 €
Supérieure Salon	47 m²	De l'Evêque	n° 15	170 €	190 €	215 €
Confort Suite	43 m²	La Guibaudie	n° 17	150 €	170 €	195 €
Confort Salon	58 m²	Le Banet	n° 21	150 €	170 €	195 €
Confort Suite	44 m²	La Chauterie	n° 27	150 €	170 €	195 €
Tradition	26 m²	L'Epalourdie	n° 12	125 €	140 €	160 €
Tradition	36 m²	La Pascalie	n° 16	125 €	140 €	160 €
Classique	23 m²	Le Rigolat	n° 22	110 €	125 €	145 €
Classique	23 m²	Les Perliches	n° 24	110 €	125 €	145 €
Classique	26 m²	Les Volves	n° 25	110 €	125 €	145 €
Classique	32 m²	La Courelie	n° 26	110 €	125 €	145 €

LE RELAIS

Standard	18 m²	Le Varachou	n° 6	85 €	95 €	110 €
Standard	23 m²	Lagerie	n° 7	85 €	95 €	110 €
Standard Suite	42 m²	Les Combes	n° 8	95 €	105 €	120 €
LIT SIMPLE (x7)	CHAMBRES	n° 8 15 17 21 25 26 27		25 €	25 €	25 €
LIT SUPPLEMENTAIRE PLIANT (x9)				20 €	20 €	20 €
LIT SUPPLEMENTAIRE BEBE (x4)				15 €	15 €	15 €



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.

ꕥ

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'Epalourdie » 26m² 1er étage, spacieuse et ensoleillée avec 2 ouvertures sur la campagne vallonnée, lit double 160x200. Salle de bain attenante.
Chambre n°16 « La Pascalie » 36m² 1er 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.

ꕥ

Confort Salon et Suite

Suite n°17 « La Guibaudie » 43m² 1er 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.

ꕥ

Supérieure Salon et Suite

Chambre salon n°11 « Le Meynassé » 56m² 1er 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 1er 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 1er 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.

ꕥ

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.

ꕥ

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, 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 » 42m² 1er 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.

ꕥ

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

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

Gîtes

22 personnes / 8 chambres

- Un gite n° 41 « Le Logis » :

4 chambres à 4 lits doubles et 1 simple soit 9 personnes à 800€ et 300€ nuit suppl.

Maison d'habitation de 280 m² au centre d'un parc clos d'1ha
Cuisine équipée avec comptoir, salles à manger, salon
Quatre chambres avec salle d'eau. Vérandas avec salons de jardin. Garage à vélos
Linges de maison inclus avec draps housse, taie d'oreiller, housse de couette, serviette de toilette et de douche





- Deux gites n° 55 « Vintage » & n° 57 « Cottage » :

4 chambres à lits double et simple, 6 &7 personnes à 450€ et 150€ nuit suppl

Logement de 120m² avec accès de plein pied : entrée, cuisine avec lave vaisselles, salle à manger, salon avec télévision, salle d'eau, toilette et 2 chambres à l'étage chaque gite jusqu'à 6 personnes. Jardin de 120 m² avec mobilier





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						☐ Lit Bébé ☐ Lit pliant	
25						☐ Lit Bébé ☐ Lit pliant ☐ Lit simple	
26						☐ Lit Bébé ☐ Lit pliant ☐ Lit simple	
10							
12						☐ Lit Bébé ☐ Lit pliant	
16						☐ Lit Bébé ☐ Lit pliant	
17						☐ Lit Bébé ☐ Lit pliant ☐ Lit simple	
21						☐ Lit Bébé ☐ Lit pliant ☐ Lit simple	
27						☐ Lit Bébé ☐ Lit pliant ☐ Lit simple	
11						☐ Lit Bébé ☐ Lit pliant	
14						☐ Lit Bébé ☐ Lit pliant	
15						☐ Lit Bébé ☐ Lit pliant ☐ Lit simple	
23						☐ Lit Bébé ☐ Lit pliant	
6							
7							
8						☐ Lit simple	
Gite 41						4 lits doubles 1 lit simple	
Gite 55						2 lits doubles 2 Lits simples	
Gite 57						2 lits doubles 2 Lits simples	

Piscine & Spa

Aire de jeux avec piscine dans le verger du domaine avec un accès privilégié inclus aux résidents
Piscine ludique de 12m de long avec transats, terrain de pétanque, volley, tennis de table.

Le patio extérieur : espace aquatique, détente et nature
Spa canadien Be Well 5 places, douche écossaise, douche tempérée, solarium extérieur avec bain de soleil
Cuves du vignoble avec Sauna finlandais Variant 4 places, vestiaire. Accès 90€/heure

Soins et Massages à la carte





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

. Dépôt d'un n° de carte bancaire à titre de caution de 2000€ pour demande de préautorisation

. 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
Iban FR76 1240 6000 0680 0254 8324 745 AGRIFRPP824



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
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
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 discomobile06.85.17.83.11-06.08.23.44.92
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