


Hostellerie
Château de la Barge
☆☆☆



...en voiture...



Que vous arriviez...à pied...



...ou comme James Bond en hélico...

*Un cadre exceptionnel pour votre
réception et vos invités.*



☆☆☆

*Un souvenir inoubliable pour le
plus beau jour de votre vie !!!*



Réservez notre espace...



... En tables rondes...

...Les Granges...



...ou rectangulaire...



Apéritif au bord de la piscine...



...repas au restaurant jusqu'à 50 personnes...

Ou réception sous chapiteau au-delà de 70 personnes...



*Votre réception de mariage
sous chapiteau dans la cour
intérieure du château...*



*Cette option permet une extension
de la salle « les granges »*



*Vous dînez sous le chapiteau et l'animation
se passe dans la salle contigüe...
Le buffet de dessert peut être dressé dans la
salle pour ménager l'effet surprise...*



*Cout de location du chapiteau :
Environ 3000 € comprenant :
Chapiteau, parquet, éclairage,
parois transparente*





Offrez vous « le Château de la Barge » !!!

L'Histoire au Cœur du Château de la Barge

*On retrouve la trace des premiers possesseurs connus du Château de la Barge au début du XVII^{ème} siècle : la famille De Brosse, seigneurs des Crots près de Beaujeu. Leur fils héritier, **Claude de Brosse** fait ériger en 1683 une chapelle dont les murs de la salle «**domaine des granges**» garde une trace : la croix de St Jacques de Compostelle.*

Le château reste la propriété de la famille de Brosse jusqu'en 1774, date à laquelle il est vendu au seigneur de Chaintré.

En 1823 ; l'épouse du Comte de Pierreclos hérite de la Barge et la vend bientôt au Baron Poncelet de Montaille, Chevalier de Saint Louis et sénateur de Chambéry qui, en 1842 se trouve obligé de revendre le château au compte d'Herculais pour s'acquitter de ses dettes.

La famille des Cognet de la Roue rachète le château et le garde jusqu'au début des années 50, date à laquelle il est transformé en hostellerie, profitant de travaux d'agrandissement et de rénovation, qui donne toute sa dimension au château, placé tel un joyau au milieu d'un parc arboré de 4 hectares.

Votre Mariage au Château de la Barge

Ce jour unique de votre vie doit laisser un souvenir inoubliable à vos amis et à votre famille.

Notre propriété au milieu d'un écrin de verdure de 4 hectares avec piscine y contribuera largement.

Notre restauration entièrement traitée sur place par notre brigade vous garantit une qualité de cuisine irréprochable.

Notre personnel de salle, professionnel et stylé saura vous servir en toute convivialité et avec le plus grand professionnalisme.

Le restaurant :

Durant l'hiver, nous pouvons mettre à votre disposition notre grande salle de restaurant. Son imposante cheminée et son plafond à la Française vous séduiront pour recevoir vos invités.

Le salon Claude des Brosses :

Recevez vos invités dans notre prestigieux salon meublé style Louis XVI

La salle des Granges :

Située à l'arrière du Château, elle donne sur une cour intérieure.

Espaces réception

Le Chapiteau :

Au-delà de 80 couverts nous vous proposons l'organisation de votre réception sous chapiteau dans le parc du Château face à la piscine.

Cette structure de 200 m² est équipée d'un plancher, fermée avec parois vitrées en cas de pluie, éclairée et aménagée avec tables rondes ou rectangulaires selon votre choix vous offre un confort total.



Capacité des salles et salons de réception

Nom des salles	en m ²	Dîner	Cocktail	Dîner dansant	Tarif
Salon « Claude Brosse »	35	25	40	20	Offert*
Salle « Domaine des Granges »	120	120	150	90	Offert*
Restaurant du Château	75	55	85	40	Offert*
Le Chapiteau	200	-	300	150	3500 € ttc*

* Espace mis à votre disposition gratuitement jusqu'à 2 h du matin ; au-delà un supplément de 50 € par heure entamée vous sera facturé

L'animation

Le choix des animations est laissé à votre goût.

Néanmoins, la réussite de votre mariage passe par un choix judicieux des animateurs.

Nous travaillons en partenariat avec des spécialistes de l'événementiel qui sauront adapter votre budget à vos souhaits :

Disc Jockey

Orchestre classique

Tziganes

Formation de Jazz

Magiciens durant le repas

Caricaturiste

Etc...

Une décoration faites de ballons gonflables pour personnaliser votre réception :

Arche en ballons ;

Centres de table avec ballons et bougies flottantes ;

Lâcher de ballons...

L'hébergement au Château de la Barge

Pour l'accueil et le logement de vos invités, nous disposons de chambres tout confort que nous pouvons vous proposer aux conditions suivantes :

Chambre double, SDB, WC, 105 €

Petit-déjeuner buffet 14 € / pers

Taxe de séjour 0.60€ par adulte

Un vaste parking privé gratuit est à votre disposition pour vos véhicules.

Les plus au Château de la Barge !!

Au-delà des services hôteliers, nous pouvons vous aider à mettre en place les plus qui rendront votre soirée la plus confortable tant pour vous que vos invités :

La prise en charge de vos invités en bus ou calèche entre les différents lieux de cérémonies... sur devis

La baby Sitter avec prêt de matériel vidéo pour occuper les enfants... 10 € / heure

Les compositions florales pour décorer les buffets... à partir de 40 € pièce

Les fleurs avec bougies pour vos centres de table... à partir de 20 € pour une table de 10 pers.

L'impression des menus... à partir de 1 €

Le choix d'un photographe... sur devis

L'APERITIF



Moment de retrouvaille avec l'ensemble de vos invités, il est servi dans le parc du château Sur la terrasse ou près de la piscine si le temps le permet.



Servi sous forme de buffet, il peut être composé de différents apéritifs que vous pourrez composer dans notre carte ci-jointe. Il sera accompagné d'amuses bouche à choisir dans la liste des canapés cocktails.



Tout au long de l'apéritif, notre personnel est présent pour servir les boissons et proposer les amuses bouche à vos invités.



Amuses bouche pour cocktail apéritif

1 € pièce

Composez votre cocktail parmi les propositions ci-dessous

CANAPES FROIDS COCKTAIL

Verrine de Saumon mariné à l'aneth

Verrine de tartare de saumon

Verrine de Chartreuse de St Jacques

Verrine de mousse de chèvre aux herbes

Verrine de caviar d'aubergine aux écrevisses

Verrine de brandade de poisson

Verrine de crudités

Saucisson au pain baguette

Magret de canard fumé

Jambon de pays et pain aux noix

Foie gras de canard...

COCKTAIL CHAUD ET FROID

Huitres gratinées

Moules farcies

Accras de morue

Poêlée de pétoncle à la fondue de poireaux

Feuilletés au crabe

Bouchée aux escargots

Vol au vent de volaille aux champignons

Pruneaux au lard

Flan de foie gras tiède, sauce aux fruits rouges...

Pain surprise pour 20 personnes : 40 €

COCKTAIL PAULINE

Assortiment de feuilletés et verrines salés froids et chauds

- 1 Feuilleté Crabe
- 1 Croque saumon
- 2 Gougère
- 1 Pyramide jambon fromage

- Verrine tartare de tomate
- Verrine magret fumé julienne de palette
- Verrine tartare de saumon
- Verrine mousse de chèvre

Chaque verrine est accompagnée de son espuma assorti

Macon blanc, St Véran, sodas, jus de fruits

- 3 Verres de vin / personne
- 15 € / personne durée 2 heures

COCKTAIL MARION

Assortiment de feuilletés et verrines salés froids et chauds

- 1 Feuilleté Crabe
- 1 Croque saumon
- 2 Gougère
- 1 Pyramide jambon fromage
- 1 Feuilleté aux escargots
- 1 Huitre chaude à la fondue de poire au
- Verrine Chartreuse de St Jacques
- Verrine tartare de tomate
- Verrine magret fumé julienne de palette
- Verrine tartare de saumon
- Verrine mousse de chèvre aux herbes
- Verrine de homard

Chaque verrine est accompagnée de son espuma assorti

- 1 Kjr au vin blanc,
- 2 Pêcher de la Barge, Jus de fruit, sodas
- 20 € / personne durée 2 heures

COCKTAILS APÉRITIFS

COCKTAIL LUCILE

Assortiment de feuilletés et verrines salés froids et chauds

- 1 Feuilleté Crabe
- 1 Croque saumon
- 2 Gougère
- 1 Pyramide jambon fromage
- 1 Feuilleté aux escargots
- 1 Huitre chaude à la fondue de poire au
- Verrine Chartreuse de St Jacques
- Verrine tartare de tomate
- Verrine magret fumé julienne de palette
- Verrine tartare de saumon
- Verrine mousse de chèvre aux herbes
- Verrine de homard

Chaque verrine est accompagnée de son espuma assorti

- 2 Coupes de champagne
- Jus de fruit, sodas
- 24 € / personne durée 2 heures

COCKTAIL JULIETTE

Assortiment de feuilletés et verrines salés froids et chauds

- 1 Feuilleté Crabe
- 1 Croque saumon
- 2 Gougère
- 1 Pyramide jambon fromage
- 1 Feuilleté aux escargots
- 1 Huitre chaude à la fondue de poire au
- Verrine Chartreuse de St Jacques
- Verrine tartare de tomate
- Verrine magret fumé julienne de palette
- Verrine tartare de saumon
- Verrine mousse de chèvre aux herbes
- Verrine de homard

Chaque verrine est accompagnée de son espuma assorti

- 3 Coupes de champagne
- Jus de fruit, sodas
- 28 € / personne durée 2 heures

Nos menus mariage

MENU à 55 € hors boissons

Foie gras de canard, compotée de fruits de saison, toasts campagnards

Rougail de légumes en « craquinette », magret fumé,

Gambas poêlées vinaigrette à la mangue

Cuisses de grenouilles sautées aux fines herbes

Goujonnettes de sole en tempura et St Jacques en chapelure de bacon

*Carpaccio de magret de canard et son mesclun d'herbes folles,
éclats de parmesan*

Salade gourmande de homard et ris de veau aux morilles

Filet de bar poêlé à l'infusion de cardamome,

chiffonnade craquante à la réglisse

Filet de sandre au beurre de safran, cappuccino de tomate

Cœur de filet de bœuf du Charolais, jus au poivre de séchuan

Carré d'agneau en chapelure d'herbes, jus mitonné aux épices douces

Poulet de Bresse aux morilles

Carré de veau au beurre de figues et noix

Plateau de fromages

Dessert au choix ou Gâteau de mariage ou Assiette gourmande

Pièce montée (supplément 5 €)

Café

Mignardises

MENU à 65 € hors boissons

Mesclun de magret fumé et ris de veau au vinaigre Balsamique

Persillé de langoustine et saumon fumé à la crème d'aneth

Foie gras de canard poêlé aux airelles

Rouelles de sole, crème fleurette, caviar d'aubergines

Terrine de foie gras de canard et ses compotes de fruits,

Navarin de St Jacques aux petits légumes

Cassolette de homard, sauce mousseuse au crémant de Bourgogne

Rouelles de lotte à la crème d'ail et vanille Bourbon

Cœur de Charolais façon Rossini aux cèpes

Poitrine de canette « perle de la Dombes » au miel

Carré de veau désossé poêlé, croûte de moelle fondante aux cèpes

Médailles de veau au Sauternes

Plateau de fromages

Dessert au choix ou Gâteau de mariage ou Assiette gourmande

Pièce montée (supplément 5 €)

Café

Mignardises

BUFFET

Prix : 65 € / pers hors boissons

Côté poissons

*Saumon mariné à l'aneth
Papillotes de saumon fumé au guacamole
Terrine de poissons, sauce verte
Buisson de langoustines
Cascade d'huîtres*

Côté salades

*Salade Landaise
Salade Niçoise
Salade Lyonnaise
Salade Jurassienne*

Côté charcuterie

*Jambon persillé de Bourgogne
Terrine campagnarde
Andouille du Beaujolais
Rosette de Lyon
Jambon cru de campagne*

Plats chauds au choix

*Magret de canard au Porto
Suprême de volaille de Bresse à la crème aux morilles
Pièce de bœuf du Charolais au foie gras
Carré d'agneau rôti au caramel de thym
Filet de veau su Sauternes*

Garnitures au choix :

*Pommes fondantes
Gratin Dauphinois
Pommes sautées
Mousseline de légume
Ratatouille...*

En saison une formule barbecue peut être proposée avec viandes grillées au choix

*Buffet de fromages Servi avec pains de campagne et fruits secs
Buffet de desserts Ou Pièce montée ou gâteau des mariés*

Le buffet est vendu pour un minimum de 30 personnes

A la Carte : composez votre menu et nous établirons le devis

Variation autour d'un foie gras...

Escargots à l'ancienne

Cassolette d'escargots au beurre de vin rouge et badiane

Cuisses de grenouilles en persillade

Queues de gambas à la citronnelle en tempura, St Jacques poêlées en chapelure de bacon, mesclun à la vinaigrette de mangue

Tagliatelles de légumes, filets de rouget poêlés, tapenade et sorbet à l'huile d'olive...

Marbré de saumon et écrevisses aux petits légumes, crème ciboulette en gaufrette

Assiette Scandinave Vodka frappée

Croustillant de homard et ris de veau, pousses de germes, vinaigrette à l'huile de noix de pécan, fraîcheur de foie gras

Foie gras poêlé au pain d'épices et aux figues

Navarin de St Jacques aux petits légumes

Homard grillé, sauce mousseuse au crémant de Bourgogne

Minute de lotte et grenouilles au beurre de cagouilles

Blanc de St Pierre rôti aux amandes et pistache, beurre à l'encre de seiche

Filet de bar poêlé à l'infusion de cardamome verte, chiffonnade craquante à la réglisse

Filet de bœuf du Charolais façon Rossini

Train de côte de bœuf à la moelle

Volaille de Bresse à la crème et morilles

Coq au Macon Vinzelles

Pavé de bœuf aux cèpes et truffes

Ris de veaux braisés aux écrevisses

Carré de veau à la moelle fondante et cèpes

Carré d'agneau en croute d'herbes et noisettes...

BRUNCH DIMANCHE MATIN

Service à partir de 11h.

Tartes tièdes salées :

- *tarte au saumon ; pissaladière ; quiche lorraine*

Charcuteries :

Jambon blanc ; jambon cru ; rosette...

Œufs brouillés ; œufs coques ;

Salades variées :

Taboulé ; concombres à la crème ;

Fromage

Assortiment de viennoiseries :

Assortiment de pains :

Confitures maisons, beurre, miel

Jus de fruits assortis

Boissons chaudes

Prix/ personne : 25 €

Cette formule est réservée aux clients ayant réalisé le dîner dans notre restaurant.

DEJEUNER DU DIMANCHE

Kir

Assortiment de salades

Plateaux de charcuteries

Grillades au barbecue

Saucisses, cuisses de poulet

Fromages de chèvres

Assortiment de tartes, salades de fruits, mousse au chocolat

Vin blanc et rouge en carafe

Café

Prix/ personne : 35 €

Cette formule est réservée aux clients ayant réalisé le dîner dans notre restaurant.

FORFAITS BOISSONS

*Tous nos forfaits comprennent
1 blanc pour 6, 1 rouge pour 4, café, eau minérale 1 pour 4*

*Forfait Macon 10 € / personne
Macon Vinzelles ou Chaintré, Macon rouge

*Forfait St Véran 12 € / personne
St Véran, Beaujolais Villages,

*Forfait Pouilly Fuissé, Cru du Beaujolais
14 € / personne
Pouilly Fuissé,
Juliéna ou St Amour ou Moulin à Vent ou Fleurie ou Morgon

*Forfait Côte du Rhône 16 € / personne
Côte du Rhône « Réserve Perrin » Gigondas ou Vacqueyras

*Vous pourrez également choisir
d'autres vins dans notre carte où
nous avons sélectionné plus de 200
références locales ainsi que de toute
la France*

FORFAITS BOISSONS

*Tous nos forfaits comprennent
1 blanc pour 6, 1 rouge pour 4, café, eau minérale 1 pour 4*

*Forfait Bourgogne 20 € / personne
Givry, Rully ou Marsannay Blc, Mercurey, Aloxe ou Chorey

*Forfait Bourgogne Grand cru 28 € / personne
Givry Blanc, Nuits St Georges

*Forfait Maconnais, Bordeaux 30 € / personne
St Véran, Bordeaux Grand cru



APERITIFS

<i>Kir au vin blanc</i>	3 € / pers	20 € la carafe d'un litre
<i>Kir au crémant</i>	4 € / pers	25 € la bouteille 75 cl
<i>Coupe de champagne</i>	8 € / pers	40 € la bouteille de 75cl
<i>Crémant de Bourgogne</i>	4 € / pers	25 € la bouteille de 75 cl
<i>Kir royal</i>	8 € / pers	
<i>Apéritifs divers (Martini, Porto, Anis)</i>	4,5 € / pers	50 € la bouteille

COCKTAILS

<i>Punch antillais</i>	6 € / pers	20 € le litre
<i>Sangria</i>	6 € / pers	20 € le litre

CHAMPAGNE

<i>Besserat de Bellefon</i>	40 € la bllé
-----------------------------	--------------

CREMANT de BOURGOGNE

<i>Crémant de Bourgogne</i>	25 € la bllé
-----------------------------	--------------

BOISSONS DIVERSES

<i>Bière pression Carlsberg Elephant</i>	3.5 € 25 cl	200 € le fût	<i>Heineken</i>	33 cl	4 € la bllé
<i>Bière 1664</i>	33 cl	4 € la bllé	<i>Amstel</i>	25 cl	3,5 € la bllé
<i>Eaux minérales plates ou gazeuses</i>		4,50 € la bllé	<i>Sodas, jus de fruits</i>	25 cl	4 € 10 € /L

FONTAINE CHAMPAGNE

Supplément 50 €

