



# **CCETT**

## **Soirée**

### **au Château d'Apigné**

# **Octobre 2022**

## **80 personnes**

**Contact :**

Courriel : [herve.layec@wanadoo.fr](mailto:herve.layec@wanadoo.fr)

Tél. : 06 02 29 54 18

**Contact Château d'Apigné :**

Mickaël COLLET

Courriel : [mickael.collet@chateau-apigne.fr](mailto:mickael.collet@chateau-apigne.fr)

Tél. 02 99 14 80 73





# Votre projet

Vous souhaitez organiser un déjeuner pour 80 personnes à l'occasion de votre soirée

Au Château d'Apigné, vous profiterez de la beauté d'un site idéalement situé aux portes de Rennes.

Notre salle serre, spacieuse et fonctionnelle vous apportera le confort que vous désirez.







# Une hôtellerie<sup>★★★★★</sup> de charme

Au Château d'Apigné, vous aurez le plaisir de découvrir

- ❖ au Château: 8 chambres "Luxe" et « Supérieur »
- ❖ Le Pavillon Élisabeth: 8 chambres "Tradition".

Ces chambres vous offrent une prestation haut de gamme, avec une literie française de grande qualité de taille Queen size minimum.

Les chambres du Château sont desservies par un ascenseur au château, salle de bain avec remous ou douche à l'italienne situées dans les tourelles.





# Notre proposition

## La Serre

Cette salle vous sera dédiée pour un confort optimum et une souplesse d'utilisation tout au long de votre réunion.

Au cœur du parc du Château, notre salle offre un emplacement idéal pour votre soirée.

Notre parking gratuit de 200 places pourra permettre à vos participants une grande facilité d'accès.

*L'attribution de la salle pourra faire l'objet de modifications en fonction de l'évolution du nombre de participants et de nos disponibilités à la date de la réservation.*





# Votre programme



11h00 Mise à disposition de la salle

12h00 Accueil, apéritif en buffet

Cocktail d'Apigné  
jus de fruit, Perrier, Cola

## **4 pièces salées**

Raviole de betterave et crevette miel/xérès - Maki daurade - Brochette de bœuf et pickles de courgette

Galette au saumon et crème aux algues - Toast de foie gras et son chutney

Mini cheeseburger - Samoussa effiloché de canard - Coupelle Thaï, poulet coco - Arancini cabillaud

Gambas Panko - Croque-monsieur tomme de Savoie et saumon

12h30 Déjeuner

16h30 Départ





# Le Menu Marthe

Proposition à 48 € TTC apéritif et vins compris



Le poireau vinaigrette revisité, yaourt, framboise et poivre de Timut, saumon en gravlax  
La Burrata, tartare de courgette et poivrons confits, streusel au parmesan, jambon serrano et basilique frais  
Le pressé de queue de Bœuf, coleslaw de carottes et coriandre, crème montée à la moutarde et raifort

Le tournedos de canard, variations de carottes et jus réduit orange-carotte-cardamome  
L'entrecôte de bœuf, écrasé de pomme de terre, violette, cébettes et réduction de lie de vin  
La pêche du jour, risotto aux asperges vertes et copeaux de Pécorino

Fruits du cassisier en tarte, espuma de riz au lait vanillé, fruits rouges, biscuit de Reims  
La fraise, Rhubarbe en crumble infusion Shiso, fraises fraîches  
Choux chocolat infusé thé Earl Grey, crème confiture de lait

Café

Vins

Sauvignon, Domaine de la Houssais  
Côtes de Gascogne, Domaine Dubosc  
Eau minéral plate et gazeuse



## Proposition Végan

Bouillon de pommes Granny Smith acidulé, vinaigrette balsamique blanc,  
salade de betteraves colorées, chips de tapioca

Quinoa gourmand, émulsion de lait de coco au curry, mini légumes, samoussa aubergine



# Le Menu Adélaïde



Proposition à 55 € TTC apéritif et vins compris

Les Saint-Jacques, marinée au citron, légumes croquants de saison et leche del Tigre  
Le foie gras (fr), mi-cuit aux truffes chutney de pomme Granny Smith, vinaigrette cidre-truffe  
Les gambas voilée de riz à sushi, marinade au Ponzu

Le poulet de Janzé, en 2 façons, légumes à la laitue de mer et crème de volaille au citron  
La canette (fr), rôtie, conchiglioni farcie aux petits légumes et morilles à la crème  
Le tournedos de bœuf (fr), façon Rossini, effeuillé de pomme de terre aux oignons, cébettes glacées, sauce au Porto  
*(Supplément de 2 € HT, 2€20 TTC)*

Tarte chocolat, confiture de lait et quenelles vanille  
Tiramisu façon Pina colada  
Finger caramel passion

Café, mignardises

## Vins

AOC Entre 2 mers, Château Ste Marie  
AOC Coteaux du Layon, Clos des Bates (Foie gras)  
AOC Médoc, Château Haut Brisey  
Eau minéral plate et gazeuse





# Le Menu Edouard



Proposition à 65 € TTC apéritif et vins compris

Le tataki de thon, pak choy, marinade soja-citron vert-gingembre et pâte de sésame maison  
Escalope de foie gras pochée et St-Jacques rôtie, Kasha de sarrazin, bouillon dashi et légumes, croquant à la poudre d'algues

\*\*\*\*

Le carré d'agneau, lentille du Berry, pleurote, crème champignon, coulis de péquill  
Le T-bone de veau (fr), rôti, risotto de haricots verts au chorizo, tuile parmesan et jus au romarin  
La pêche du jour (St Pierre, lieu jaune, lotte...), à la pancetta, risotto d'haricots verts et coulis de piquillos

\*\*\*\*

Macaron citron meringuée, crème glacée au miel de citronnier  
Religieuse poire et épices, caramel et crème glacée au sirop d'érable

\*\*\*\*

Café, mignardises

Vins :  
AOC Chablis, Domaine des Malandes  
AOC Graves, Château Beau Site  
Eau minéral plate et gazeuse







## Budget HT Base 80 personnes



### Apéritif

Cocktail d'Apigné, jus de fruit :

Perlant de Loire, Domaine Gratas :

Champagne Joannès-Lioté :

### Le dîner

Inclus

Supplément de 2 € TTC

Supplément de 5 € TTC

80 menus Marthe .....48 € TTC

80 menu Adélaïde .....55 € TTC

80 menu Edouard .....65 € TTC

SOIT UNE PRESTATION GLOBALE DE 3 840 €

SOIT UNE PRESTATION GLOBALE DE 4 400 €

SOIT UNE PRESTATION GLOBALE DE 5 000 €

### **Tarif préférentiel hébergement (Sous réserve de disponibilité) :**

99 € TTC la chambre au Pavillon, 12 € TTC le petit déjeuner

140 € TTC la chambre au Château, 12 € TTC le petit déjeuner



# Ethique



## Social

Commission Diversité à l'Union des Entreprises 35 (discrimination dans l'entreprise).  
Karim KHAN, cofondateur groupement d'employeurs RESO 35 et administrateur de RESO France.  
4 ambassadeurs des métiers parmi notre équipe (alternance).

Plan formation continue du personnel.

Pointeuse

Participation des Cadres du Château aux jury d'examens professionnels (CFA, lycée).

## Handicap

Label Tourisme et Handicap 2013.

Prix spécial du Jury Handistar 2015 à Rennes (accueil des personnes à mobilité réduite).

Emploi de personnes handicapées. (M. Gautier, F Vittet en demande de classement)

Formation du personnel accueil personne en situation de handicap.

## Développement Durable

Ecolabel Européen.

Karim KHAN, Président de la Commission Nationale de Développement Durable du syndicat professionnel UMIH.





# Fiche client pour facturation

Nom de l'organisateur : .....

N° téléphone : .....

Nom de la société pour la facturation : .....

Adresse de facturation: .....

.....

Code Postal: .....

Ville: .....

.....

N° de commande : .....

Contact Administratif / Facturation : .....

Divers : .....

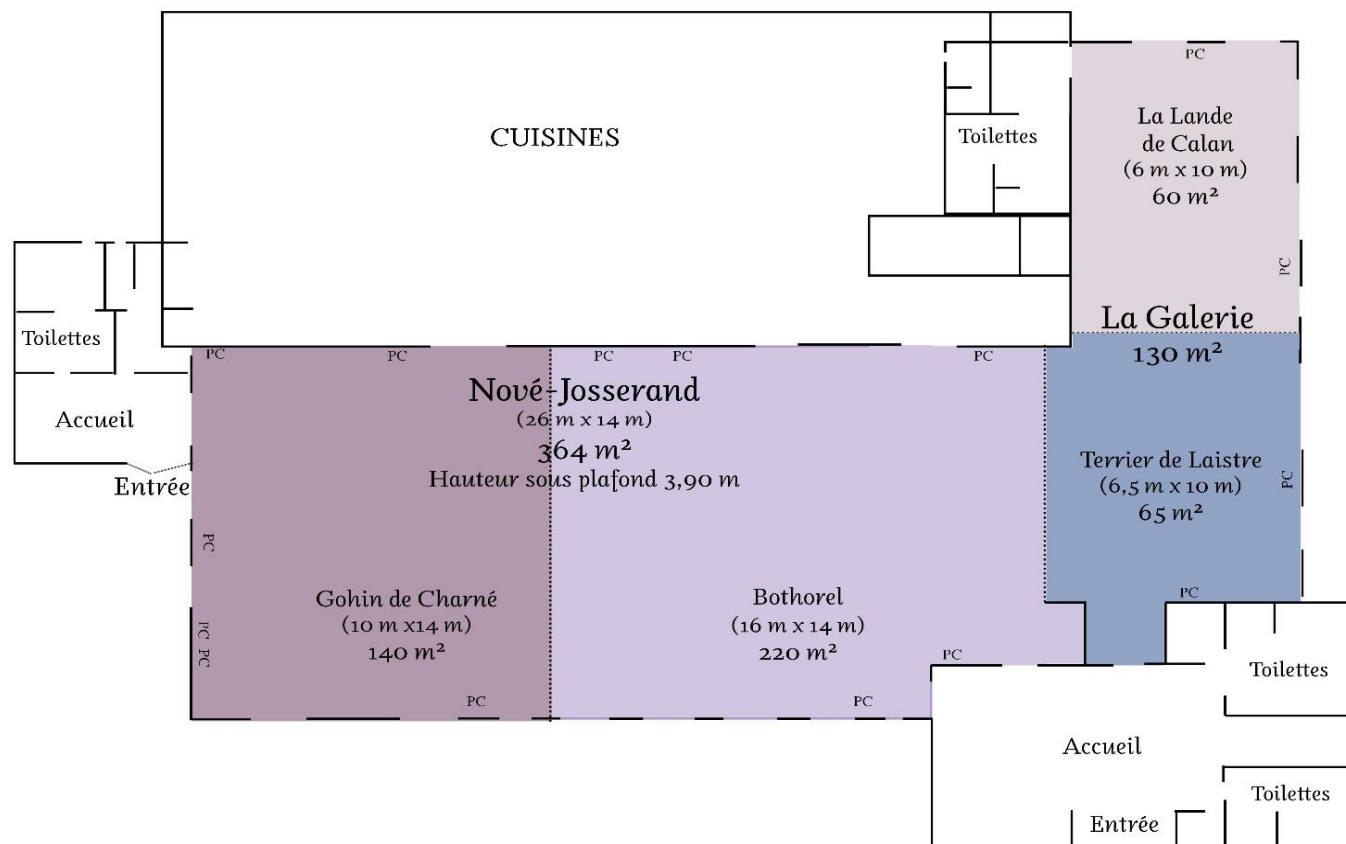




# Le plan de la salle Serre

Salle de 500 m<sup>2</sup> modulables

(4 salons de 60, 65, 140, et 220 m<sup>2</sup>)



	Surface m <sup>2</sup>	Cocktail	Conférence	Banquet	U	Classe
La Lande de Calan	60	65	40	54	20	25
Terrier de Laistre	65	65	40	54	20	25
Galerie	130	160	100	110	40	60
Nové-Josserand	360	450	300	300	60	120
Gohin de Charné	140	180	110	130	40	60
La Serre	500	700	400	465	70	160
Bothorel	220	200	150	180	45	100



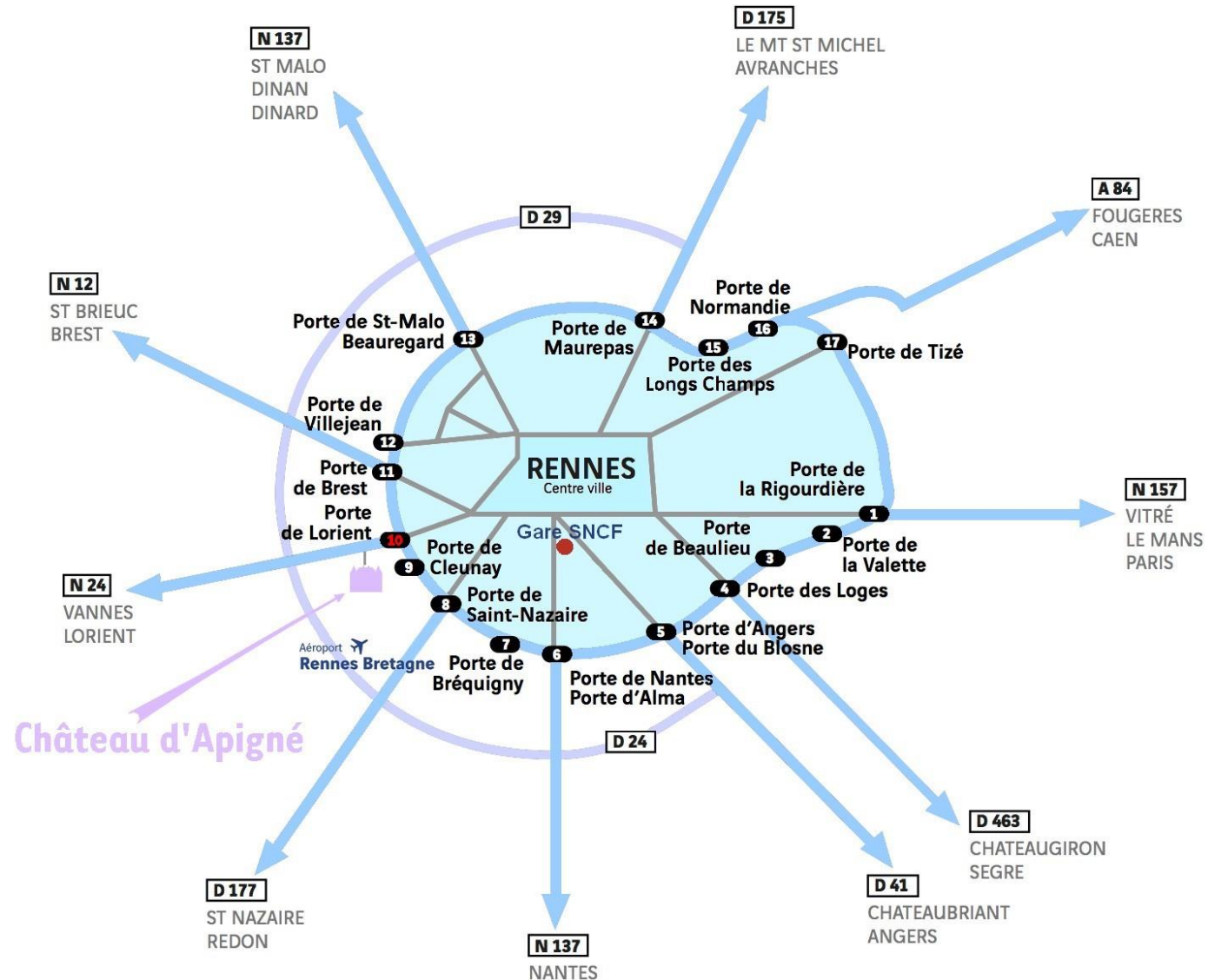
# Plan d'accès

[Coordonnées GPS lien Google Map :](#)

Longitude (Décimal) -1.763906000000002

Latitude (Décimal) 48.092585000000001

5 km de Rennes





# Nos fournisseurs...

## **Volailles :**

Janzé volailles, foie gras Breton

## **Marée :**

Cormarée (Erquy, Roscoff, St-Quay-Portrieux),  
Marie Luxe  
(mareyeur responsable).

## **Viandes :**

TG Viandes (veau, agneau, bœuf), Métro.

## **Epicerie fine**

Société De Produits Fins

## **Maraîchers :**

Eric Bocel (en photo), Métro.

## **Chocolat :**

Valrhona

## **Fromages Beillevaire**

Biocoop, Thiercelin (commerce équitable),  
Amap Le Rheu.







# Les conditions générales de vente

Sauf convention spéciale et écrite, toute réservation emporte de plein droit de la part du client, son adhésion à nos conditions générales de vente, nonobstant toute stipulation contraire figurant à ses propres conditions générales d'achat.

## **PRESTATION**

La SARL Château d'Apigné vous propose la location de salon(s) ou salle(s) ainsi que la restauration de vos convives sur devis personnalisé. Elle s'engage à vous mettre à disposition avec le matériel demandé les salles allouées et de satisfaire au bon déroulement de votre réception.

## **RESERVATION**

La réservation d'une ou plusieurs salle(s) sera effective à réception d'un fax, ou d'un courriel, ou d'un courrier de confirmation ou le retour d'un devis signé avec la mention bon pour accord visé du tampon de votre entreprise. Sauf réponse sous quinzaine, nous considérerons cette demande comme nulle et lèverons l'option de la date demandée. Après confirmation, un versement d'un chèque d'arrhes de 50% de la somme totale du devis devra nous être envoyé (cf annulation). Le choix de(s) menu(s), le matériel nécessaire ainsi que la(les) disposition(s) souhaitée(s) pour la(les) salle(s) de réunion sont à communiquer au plus tard 2 semaines avant la réception. Le nombre de personnes définitif (servant de base minimale à la facturation) est à communiquer au plus tard 3 jours ouvrés avant la réception. Nos prix sont calculés en fonction du nombre de personnes et du temps d'occupation des salles et salons précisés sur le devis; en cas de changement de l'un de ces paramètres, un nouveau devis sera établi. En cas de changement significatif du nombre de participants, les salles ou salons attribués pourront être modifiés.

Les créneaux horaires mis à disposition doivent être respectés, autrement toute heure supplémentaire sera due. Effectivement, en cas de dépassement, une facturation sera effectuée sur une base de 30 TTC par demi-heure et par serveur. Toute demi-heure entamée sera facturée. De façon générale, les salons devront être impérativement libérés à 2 heures du lundi au vendredi matin et 3 heures du samedi au dimanche matin selon l'arrêté préfectoral du 1er juin 2001 portant réglementation de la police générale des débits de boissons en Ille et Vilaine.

## **ANNULATION**

Toute annulation d'une réservation confirmée ne sera acceptée que par notification écrite, datée et signée. Par ailleurs, si, effectivement, le client se désistait au cours des 4 mois précédant la réception, nous serons contraints de lui facturer 30% du montant total estimé selon le dernier devis établi diminué des arrhes versées, 50% du montant total 2 mois avant la réception et 100% du montant total, 20 jours avant la réception. Dans le cas contraire, la SARL CHÂTEAU D'APIGNÉ s'engage à verser le double des arrhes si elle ne pouvait assumer ses engagements.

Enfin, le décret N° 2012-1115 du 2 octobre 2012 a fixé le montant à 40 €, l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement due au créancier, en plus des pénalités de retard, en cas de retard de paiement.

## **REGLEMENT**

Le règlement devra être effectué à réception de facture par chèque ou par virement. En cas de non paiement de nos factures aux échéances prévues, les sommes dues porteront intérêts de plein droit et sans mises en demeure, au taux de 1,5 % par mois de retard jusqu'au règlement définitif. En outre, les sommes dues seront majorées d'une indemnité égale à 15 % de la facture impayée à titre de clause pénale avec un minimum de 50 euros pour toute somme due inférieure à 350 euros. A cette indemnité, s'ajouteront les frais de recouvrement et les frais judiciaires s'il y a lieu.



# Les conditions générales de vente (suite)

## **ETAT DES LIEUX**

Le CHATEAU D'APIGNÉ est une propriété exclusivement réservée à sa clientèle. La chasse, pêche, ramassage de bois, plantes, fleurs et fruits sont interdits sur toute la propriété. Toutes dégradations (salons et parc) seront à la charge des familles ou sociétés qui invitent. Sauf accord express, les lieux loués doivent être débarrassés de tout meuble apporté par le client pour permettre une réutilisation immédiate.

## **ASSURANCE**

Le CHATEAU D'APIGNÉ décline toute responsabilité en cas de vol ou de détérioration de matériel, véhicule, objet ou effet appartenant à la clientèle. En outre, l'organisateur de(s) la réception(s) sera seul responsable des dommages causés par lui-même ou par l'un de ses hôtes lors de sa présence dans nos locaux. En conséquence, nous conseillons fortement de souscrire une assurance afin de pallier tous dommages annulation de réception de dernier moment.

## **DIVERS**

Les feux d'artifice ne sont autorisés sur notre site qu'après engagement de la part du client, de les réaliser uniquement par des professionnels avec l'autorisation des autorités compétentes - en l'occurrence, la mairie de Le Rheu - et du CHATEAU D'APIGNÉ. Le feu d'artifice sera tiré sous la responsabilité de l'artificier et tout incident occasionné par le tir incombera à celui-ci. Toutes autres manifestations telles que baptême de l'air en hélicoptère, en montgolfière, promenade en calèche, etc. sont également effectuées sous la responsabilité de l'organisateur de la réception et seront traitées de la même façon.

Les cotillons et confettis sont interdits. Une somme forfaitaire de 100 euros sera due en cas de non-respect de cette clause.

Sauf accord préalable, l'accès des chiens et autres animaux, mêmes tenus en laisse, est interdit au CHATEAU D'APIGNÉ. En cas d'accident ou de plainte de clients, le propriétaire de l'animal sera tenu responsable et sera passible de poursuites.

## **JURIDICTION**

En cas de contestation, le Tribunal de Commerce de Rennes sera seul compétent, nonobstant toute autre clause dont nos clients pourraient personnellement se prévaloir.

*Le Château d'Apigné s'engage avec toute son équipe dans une politique globale de développement durable, concrétisée par la demande du **Label Ecologique Européen**.  
Au nom de notre implication dans le développement durable et afin de contribuer au respect de notre environnement, nous vous demanderons d'imprimer ce document qu'en cas de nécessité.*