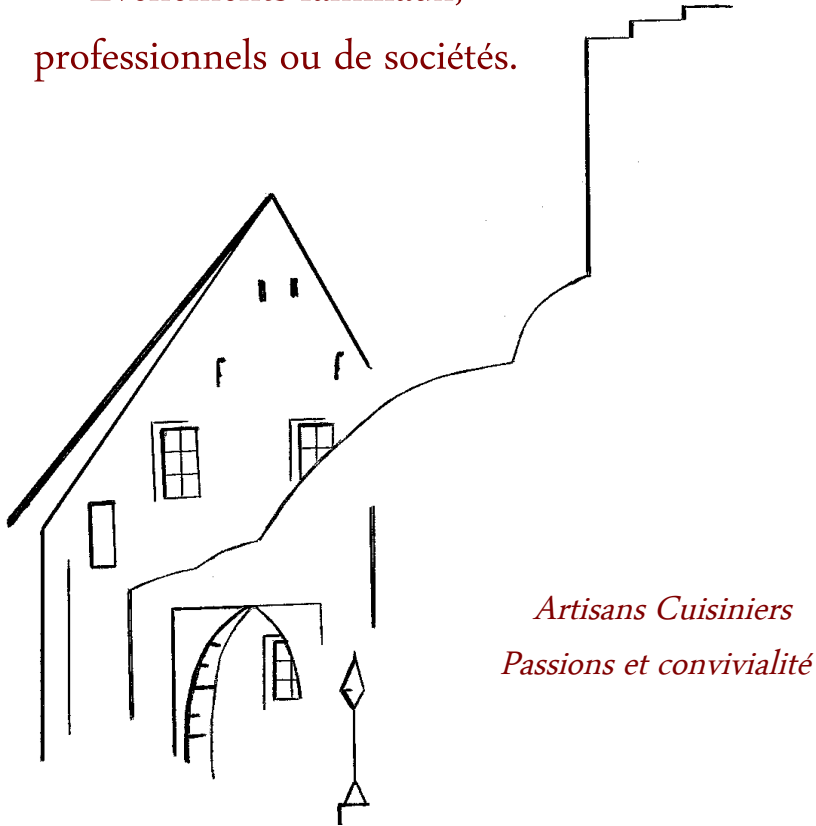


# Château de Pleujouse

Événements familiaux,  
professionnels ou de sociétés.



*Artisans Cuisiniers  
Passions et convivialité*

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de vous intéresser à ce château du 11<sup>ème</sup> siècle pour vos prochaines festivités. Nous vous recevons, volontiers du mercredi midi au dimanche soir.

Le château de Pleujouse possède deux salles de réception : « Salle fleur de sel » au rez-de-chaussée et « Salle Prince-Evêque » au premier étage.

## **Salle fleur de sel :**

- Lorsque, nous accueillons des personnes pour un repas, le débit de boissons est fermé.
- La salle fleur de sel peut accueillir de 6 à 35 personnes en toute intimité.
- L'avantage de cette salle est que nous avons des sanitaires pour handicapés et à l'exception de la marche à l'entrée, tout est conçu à cet effet.
- Lors d'un rassemblement entre 30 et 60 personnes, cette salle sert également pour recevoir les apéritifs précédents le repas.
- Pour un mariage, dépourvue de son mobilier, elle accueille le bal des mariés.

## **Salle Prince-Evêque**

- Notre salle à manger principale, au premier étage peut accueillir jusqu'à 60 couverts au maximum répartis sur 5 tables de 12 personnes.
- La disposition des tables dépend, évidemment du nombre de couverts annoncés. Jusqu'à 30 personnes, nous pouvons préparer une table en « U » ou 4 tables de 6 à 8 couverts.
- Pour avoir l'exclusivité de la salle Prince-Evêque, un minimum de 40 personnes est demandé et vous sera facturé. Pour toutes autres types d'exclusivités, nous restons ouverts aux négociations.

**Terrasse sous le marronnier**

- L'appréciation du temps pour recevoir nos hôtes en extérieur reste à notre libre jugement.
- Pour les banquets de 30 couverts et plus, nous préparons l'apéritif dehors et le café. Le repas est pris en salle Prince-Evêque, pour des questions d'organisation.

**Heures des repas**

- A midi, nous servons l'apéritif dès 11h00 et le repas dès 12h00. Pour une bonne organisation de la journée, nous vous demanderons de libérer la salle à 17h00 au plus tard.
- Les repas du soir commencent à 19h00 et une heure plus vite pour l'apéritif.

**Séminaires et Séances**

- Pour vos séminaires et séances jusqu'à 25 personnes, nous pouvons vous proposer une salle au calme.
- Nous pouvons mettre en location un vidéo projecteur, ainsi que l'écran..

**Boutique**

- Pour une décoration de table originale, nous pouvons vous proposer les produits de la boutique ou concevoir avec vous un projet unique.
- La boutique est aussi une bonne idée de cadeau ! Pensez-y !

**Les apéritifs de mariage font l'objet d'une autre documentation !**

**Budget pour les repas**

Tous les menus mentionnés ci-dessous ne comprennent pas les boissons.

Prix du menu	Composition	Service
Frs 41.00	1 entrée 1 plat principal 1 dessert	Servi à midi le mercredi, jeudi et vendredi en salle fleur de sel.
Frs 46.00	1 entrée 1 plat principal 1 dessert	Servi toute la semaine, en salle fleur de sel, à l'exception du vendredi soir et du samedi soir.
Frs 57.00	1 entrée 1 plat principal 1 fromage 1 dessert	Servi toute la semaine en salle Prince-Evêque. C'est le menu type pour un mariage et les banquets dès 40 personnes.
Frs 87.00	1 entrée 1 poisson chaud 1 plat principal 1 fromage 1 dessert	Servi toute la semaine en salle Prince-Evêque.
Frs 5.00	Supplément par menu	Si, vous désirez un gâteau événementiel à la place du dessert à l'assiette.

Nous pouvons également définir un projet qui correspond à votre budget...

Définissez votre budget ! Ainsi Gérard, vous préparera trois menus. Nous vous remercions de choisir un menu pour l'ensemble des convives et de nous faire part d'éventuels régimes, ou changements souhaités.

Nous vous remercions pour votre confiance.

Catherine et Gérard Praud.

« A votre service »