



Best Western  
Hôtel & Golf du Gouverneur \*\*\*  
Château du Breuil – 01 390 Monthieux  
Tel : 04 72 26 42 00 – fax : 04 72 26 42 20 – email : [resa@golfgouverneur.fr](mailto:resa@golfgouverneur.fr) – site : [www.golfgouverneur.fr](http://www.golfgouverneur.fr)

# Votre Mariage au Gouverneur 2012

Un cadre unique

... pour un événement exceptionnel

... pour un événement exceptionnel





# Au cœur d'un domaine enchanteur...

L'Hotel et le Golf du Gouverneur appartiennent à ces lieux rares où l'on se sent envahi d'emblée par un sentiment de sérénité. Ici, le temps suspend son vol pour mieux vous faire apprécier la nature.

Le Château du Breuil (XIVe siècle) et ses dépendances ont conservé tout le raffinement qui fut longtemps le privilège du Gouverneur de la Dombes.

En plein cœur d'une propriété de plus de 233 hectares, le Gouverneur vous réserve tous les honneurs.



Les anciennes dépendances du Château du Breuil et son extension contemporaine vous proposent 53 chambres et suite très confortables (dont trois avec jacuzzi), climatisées, ouvrant sur le golf et un grand jardin paysagé agréablement bordé par la piscine.

L'hôtel dispose d'un parking privé : 400 places gratuites et sécurisés

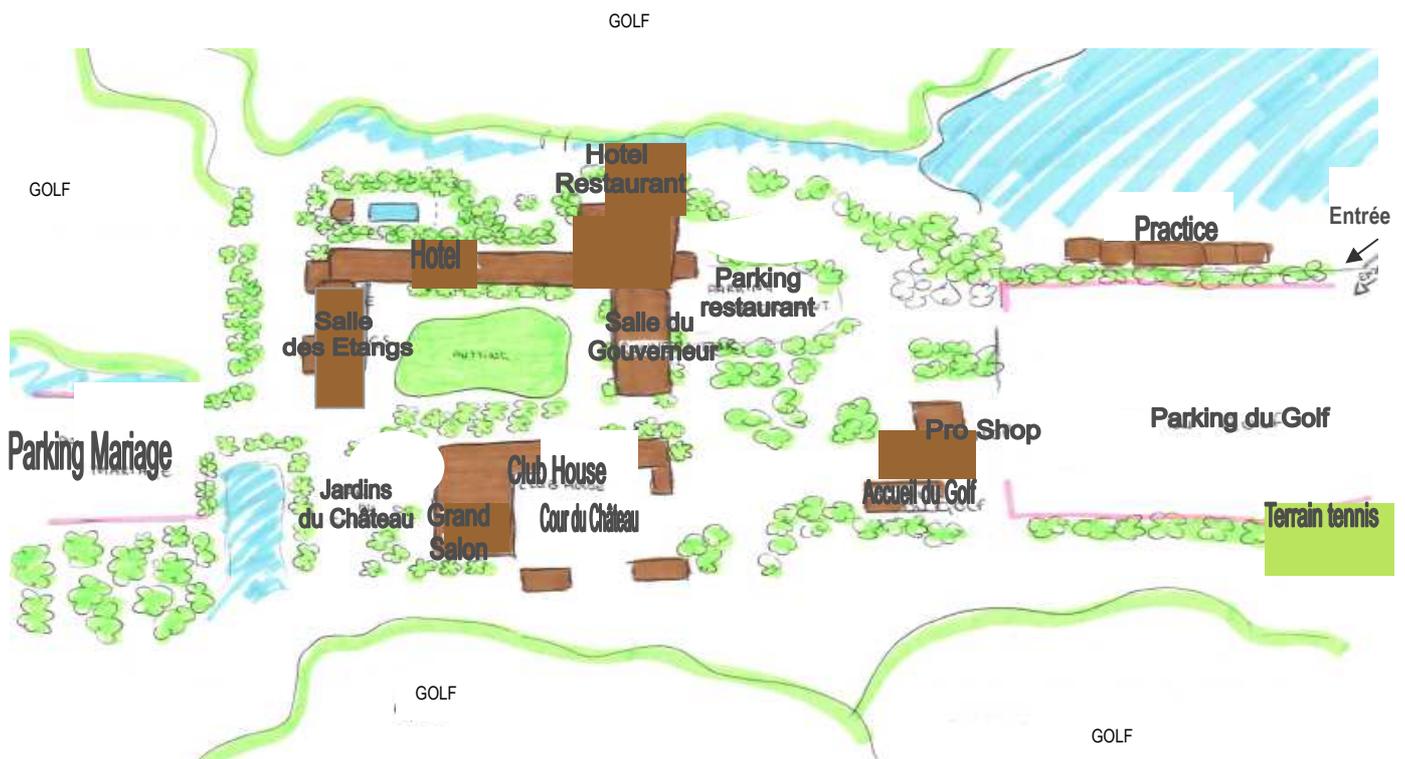


A quelques minutes de Lyon, le Gouverneur vous offre des espaces d'exception pour réussir votre réception.



**Dites "Oui" au Best Western Hotel\*\*\* & Golf du Gouverneur, pour que cette soirée reste un moment inoubliable!**

## Plan du Site





## Nos Salles de Réception

		Capacité d'accueil en personnes		
		Cocktail dînatoire	Assis	Assis + piste de danse
Salle des Etangs	150m <sup>2</sup>	150	140	120
Grand Salon	84m <sup>2</sup>	80	70	50
Salle du Gouverneur	55m <sup>2</sup>	50	40	40
Restaurant Gastronomique *	200m <sup>2</sup>	180	150	80

\* Privatisation du Restaurant Gastronomique à condition de privatisation des 19 chambres dans le bâtiment principal

### ***”Option +” : Vins d’honneur en plein air*** ***Supplément de 250.00 €***

***Le Château du Breuil vous offre la possibilité de convier les invités pour un apéritif en plein air :  
Les Jardins ou La Cour d’honneur du Château***

***Capacité d'accueil de 600 personnes***

***Espace paysagé avec Vue sur le Golf***

*En cas de mauvaise météo, L'Espace Bar sera mis à votre disposition avec 50 % de remise*

*(Selon disponibilités)*

## Apéritifs

Kir vin blanc avec 4 canapés (1 bouteille pour 5 personnes) .....	7.00 €/personne
Kir Crémant avec 4 canapés (1 bouteille pour 5 personnes).....	10.00 €/personne
Coupe de Champagne avec 4 canapés (1 bouteille pour 6 personnes).....	12.00 €/personne
Cocktail punch avec 4 canapés (20 cl par personne).....	8.00 €/personne
Vin rosé et vin blanc (1 bouteille pour 3 personnes) .....	7.00 €/personne

## Boissons complémentaires

Martini, Ricard .....	50.00 € / bouteille
Whisky .....	60.00 € / bouteille
Vodka, Gin, Get 27 .....	60.00 € / bouteille
Bouteille de Champagne BRUT .....	70.00 € / bouteille

*Tous nos canapés sont servis avec Jus de fruits et Eaux minérales*

### Toasts

Blinis de Carpe fumée --- Toast de Jambon cru --- Toast de mousse de Canard --- Mini club nordique  
Pain brioché et Foie Gras de Canard aux figues --- Toast de Magret de Canard fumé et cerise noire  
Tartelette de légumes confits et œuf de caille  
Bouchée briochée de saumon et crème de concombre  
Feuille d'endive croquante et ranche de carpaccio de Bœuf au pistou  
Mini tartines (tapas) --- Navette au beurre de bleu et son jambon cru

### Verrines salées

Trilogie provençale --- Tapenade de courgettes et crémeux de crabe ---  
Tatziki de concombre et saumon mariné --- Guacamole d'avocat et crevettes  
Œuf mimosa en transparence --- Rillettes de dorade et légumes confits à l'huile d'olive  
Crémeux d'artichaut et douceur de saumon à l'aneth  
Mousse de carotte et courgette, Crumble au thym  
Comme un aspic d'écrevisses et asperges, gelée de crustacés

### Cuillères Japonaises

Tartare de saumon et aneth --- Tartare de Thon et graines de sésame  
Noix de St Jacques au curcuma --- Tomata façon pizza, asperge et olive noire  
Crevettes et asperges à la crème de balsamique à la framboise  
Chutney de fruits secs et copeaux de Foie Gras cru  
Tapenade d'olive noires et fourchette de mozzarella  
Rouleau de saumon fumé et crème de chèvre aux herbes  
Moules et légumes à la provençale façon escabèche

### Bouchées chaudes

Crème brûlée au Foie Gras  
Mini quiches --- Crevettes --- Ecrevisses ciboulette  
Escargot à la persillade --- Saumon, crème au curry --- Poireaux --- Pizza aux anchois  
Mini bruschetta au fromage de chèvre --- Mini croque-monsieur --- Crevettes panées  
Croustillant de crevette  
Crevettes panées en robe de pomme de terre --- Petit pique nique de pruneau au lard

### Canapés sucrés

Macarons, Brochette de guimauve, Baba au Rhum

### Tartelettes sucrées

Fruits de saison --- Chocolat --- Pralines rouges --- Noix au caramel --- Citron meringuée  
Mini chou chantilly --- Chouquettes --- Mini chou à la crème caramélisée  
Mini éclair (café, vanille ou chocolat) --- Cannelés Bordelais --- Brownies

### Verrines sucrées

Framboises, gelée de fraise et chantilly --- Mousse au chocolat maison  
Duo de crème brûlée et mousse au chocolat --- Mousse fraise et son coulis  
Mousse passion et son coulis --- Tiramisu --- Soupe de fruits rouges  
Crumble, crème citron et meringue italienne --- Caissette chocolat noir et crème au café  
Compotées de mangues et ananas --- Mousse Chocolat blanc  
Forêt noire (mousse chocolat noir, griottes et chantilly)

*Canapés à titre d'exemple uniquement : nous consulter pour plus d'information*

# Les Menus "Mariage" du Gouverneur

## Menu N°1

**75.00 €**

*Par personne*

*Boissons comprises  
1 bouteille pour 3  
personnes*

*Café et eaux  
minérales*

A sélectionner une seule composition pour tous les convives

**Marbré de Foie Gras de Canard aux figues confites,  
Chutney de fruits secs au miel**

Ou

**Trilogie Gourmande entre terre et mer ;**

Toast de Foie Gras

Noix de Saint Jacques lardée et rôtie au beurre noisette

Tartare de légumes et saumon au parfum d'aneth

Ou

**Surprise de Saumon et petits Légumes croquants façon Millefeuilles,  
Pistou au Basilic et Vinaigrette aux crustacés**

❧

**Grenadin de Veau Poêlé, Crème aux Girolles,**

**Pommes Grenaille et Légumes du moment**

Ou

**Pièce de Bœuf rôtie, Réduction de Vin Vieux,**

**Galette de Pommes croustillantes et Légumes du Moment**

Ou

**Mignon d'Agneau en croûte d'herbes, jus au romarin,**

**Pressé de Charlottes aux cèpes et petits légumes**

❧

**Assiette de Fromages Affinés**

❧

**Dessert au choix des mariés :**

**Présentation de la Pièce montée et Assiette gourmande des saveurs**

## Menu N°2

**95.00 €**

*Par personne*

*Apéritif : Kir Vin Blanc  
& 5 canapés salés  
par personne*

*Boissons comprises  
1 bouteille  
pour 3 personnes*

*Une Coupe de  
Champagne servie  
au dessert*

*Café et eaux  
minérales*

A sélectionner une seule composition pour tous les convives

**Marbré de Foie Gras de Canard aux figues confites,  
Chutney de fruits secs, Saladine à l'Huile de noisette**

Ou

**Noix de Saint Jacques Poêlées, Mousseline de Céleri et chips de vitelotte,**

**Salade de Roquette à l'Huile de pistache**

Ou

**Trilogie Gourmande entre terre et mer :**

Toast de Foie Gras

Noix de Saint Jacques lardée et rôtie au beurre noisette

Tartare de légumes et saumon au parfum d'aneth

❧

**Chausson de Gambas et légumes à la coriandre, crème à l'anis,**

Ou

**Comme une Raviole d'écrevisses aux girolles,**

**Crème légère aux crustacés**

Ou

**Filet de Bar rôti, Mousseline à l'aneth et fenouil croquant, gastrique à l'anis**

❧

**Mignon de Veau poêlé, Jus au vinaigre balsamique**

**Cœur d'artichaut à la coriandre, Risotto crémeux aux cèpes**

Ou

**Cœur de Filet de Bœuf poêlé,**

**Sauce au Banyuls, jeunes légumes et croustillant de pommes de Terre**

Ou

**Quart de Volaille fermier des pays de l'Ain, Crème aux morilles,**

**Galette de pommes de terre et jeunes épinards en branche**

❧

**Assiette de fromages affinés**

❧

**Dessert au choix des mariés :**

**Présentation Pièce montée et assiette gourmande des saveurs**

## Notre sélection des Vins

### ❖ Vin Blanc

La sélection des vins dépend de l'approvisionnement et des saisons  
Les vins seront proposés en fonction du menu et des plats sélectionnés par vos soins

1 bouteille pour 3 personnes

### ❖ Vin Rouge

1 bouteille pour 3 personnes



***Privatisation en Supplément***  
***Forfait de 500.00 €***  
Comprenant  
***Location de la Salle de Réception pour la Soirée***  
***Service & Traiteur***  
***Mise en place, Mobilier***  
***Nappage, Vaisselle, Verreries***

## Les Menus "Enfant" pour vos petits invités

***Menu à***  
  
***15.00 €***  
*Par personne\**  
  
***Boissons comprises***

***Exemple***  
  
Salade composée  
  
Suprême de Volaille et Gratin Dauphinois  
  
Salade de fruits

\* Enfant de Moins de 12 ans

\* Ce Menu peut également être proposé aux personnes chargées de l'animation et baby-sitters à 30.00 €/personne

### ***” Option +” : Club Junior*** ***Supplément de 100.00 €***

Pendant la soirée, nous mettons à la disposition des enfants un Salon attenant à la Salle de Réception.  
Equipé de Jeux, Livres, TV + lecteur DVD pour se détendre ou se reposer.  
Possibilité d'ajouter des lits d'appoint ou des lits parapluie – sur demande.  
(L'espace "Club Junior" est proposé sous réserve de disponibilités)

## Dégustation

Nous vous proposons une dégustation des plats, selon un choix fixé à l'avance.

☞ Sur rendez vous.

Prestation offerte pour les Futurs Mariés et facturée selon le tarif en vigueur pour le reste des convives

## L'animation, la Décoration

L'animation Musicale reste au choix et à la charge des mariés.

Nous pouvons mettre à votre disposition une liste de contacts ayant déjà réalisé des prestations sur le site (DJ, Animations, Musiciens ...)

Les centres de tables sont inclus dans notre tarif.

Les autres décorations (habillage chaises, murs, autre décorations florales ...) restent au choix et à la charge des mariés



## L'hébergement

Afin de vous permettre de rester sur place après la soirée, le **Best Western Hotel\*\*\* & Golf du Gouverneur** peut accueillir vos invités et les jeunes mariés.

L'établissement dispose de 53 chambres entièrement rinnovées (8 suites et 45 chambres standard)

Votre chambre avec lit de 160 x 200 ou lits séparés – salle de bain avec baignoire et douche – toilettes séparés – climatisation individuelle – TV LCD – accès WIFI gratuit



*Pour réserver*

*contacter le Service Réservations*

**0033/4 72 26 42 00**

[resa@golfgouverneur.fr](mailto:resa@golfgouverneur.fr)



### Nos tarifs préférentiels en Forfait Chambre et Petit déjeuner

**Chambre standard (double ou individuelle) : 110.00 €**

**Lit supplémentaire \* : 15.00 €**

*\* Enfant dans la même chambre des parents*

**Suite : 150.00 €**

**”Option +”** ⇒ Supplément Brunch : 25.00 €/personne

## Prolongation le lendemain

Nous étudions toutes vos demandes spécifiques pour prolonger ce moment au sein de notre domaine

- Brunch, Barbecue, Buffet froid
- Piscine extérieur
- Terrain de tennis
- Initiation golfique



Dans le paysage unique et la nature intacte de la Dombes, Le Gouverneur vous propose 45 trous aux difficultés graduées et aux intérêts si diversifiés qu'ils sont autant appréciés des golfeurs débutants que des pratiquants chevronnés.



De nombreuses formules existent pour répondre à toutes les demandes. A partir de là, choisissez votre parcours ! Les débutants comme les joueurs confirmés apprécieront les deux parcours de 18 trous tracés entre bois et étangs, futaies et vallons.

Aménagé au sein d'une réserve naturelle de 380 hectares, le Parc des oiseaux de Villars-les-Dombes, avec son exceptionnelle collection de 2000 oiseaux et 400 espèces, vous emportera dans un voyage unique et captivant au pays de l'ornithologie. Vallée des rapaces, champ des cigognes, colonie de pélicans, cité de perroquets, crique de manchots et nursery : bienvenue dans le monde fascinant des oiseaux



## Les Prestations du Gouverneur pour votre soirée

- La location de la salle jusqu'à 02h00 du matin
- Le service et le personnel jusqu'à 02h00 du matin
- Le mobilier (tables rondes, ovales ou rectangulaires)
- Plan de tables à nous fournir au plus tard 15 jours avant la date de l'évènement
- La décoration florale des tables : centre de table à la convenance des mariés
- Possibilité de décorer la salle la veille à partir de 18h (Sous réserve de disponibilités)
- La location du matériel de base (vaisselles, verreries, nappages, ...)

## La Charte du Gouverneur

- Droit de bouchon pour le Vin et le Champagne : 8.00 € / bouteille ouvert 11.00 € / Magnum ouvert
- Toute dégradation sera à la charge de l'organisateur et imputée sur la facture finale
- La chambre des Mariés est gracieusement offerte (Suite Luxe selon disponibilités)
- A partir de 02h00 du matin, un supplément de 160.00 € par heure sera facturé
- Toute réservation sera confirmée après un versement de 30% sur la valeur estimée de la prestation globale.
- Toute réservation doit être confirmée sur support écrit
- En cas d'annulation à 30 jours de la date de la manifestation, les arrhes seront conservées.
- Le nombre de convives doit être confirmé au plus tard 10 jours ouvrables avant la date de la manifestation.
- Ce nombre sera retenu comme base de facturation.
- Passé ce délai, les prestations non consommés seront facturées à 50 %.
- Passé un délai de 24 heures, les prestations non consommées seront facturées en totalité.



