



BIENVENUE AU DOMAINE DE LA BRETESCHE

Un transport hors du temps, élégant et distingué.

L'HOTEL

Situé au cœur du parc régional de la Brière, l'hôtel du Domaine de la Bretesche, aménagé dans les anciennes dépendances d'un château du XV^e siècle au bord d'un lac paisible offre 30 chambres, 1 suite et 5 villas affiliées Relais & Châteaux dans un cadre unique pour concilier harmonieusement travail, bien-être, remise en forme et gastronomie.

LES COTTAGES

16 cottages véritables petites maisonnettes au charme douillet, répartis entre le parc et les abords du golf complètent nos capacités d'accueil.

« LE MONTAIGU », RESTAURANT GASTRONOMIQUE

C'est à un véritable voyage à travers notre belle région de Bretagne que le chef Ludovic Le Forestier, vous convie au restaurant gastronomique "Le Montaigu". Avec un talent audacieux, ses compositions gourmandes surprennent les palais les plus aguerris dans une rencontre de produits nobles issus du terroir et de la mer. D'une capacité d'accueil allant jusqu'à 120 convives, « Le Montaigu » préserve une ambiance intimiste, avec étang et château pour unique tableau.

« LE CLUB », BISTROT GOURMAND

Résolument contemporaine avec ses chaises et ses banquettes recouvertes de cuir, la Brasserie « Le Club » vous accueille dans un décor décontracté au départ du Golf. Vous y dégustez une belle cuisine inventive.

« LE BAR DES ECURIES »

Installés dans les anciennes écuries du Domaine avec les authentiques boxes à chevaux en bois et laiton, ce bar constitue un cadre confortable pour vos apéritifs ou dégustations œnologiques en compagnie de notre Chef Sommelier.

LE SPA DE LA COUR CARREE

Bienvenue dans un cocon de douceur, véritable maison de bien-être dédié à l'éveil des sens. Dans la chaleur douillette de ses cabines tamisées aux couleurs riches, le SPA de la Cour Carrée et ses partenaires privilégiés Cinq Mondes et Thémaé, vous initieront à la découverte de nouveaux horizons sensoriels et à la relaxation de l'esprit. Le 1er sauna infrarouge public en France vous accueille au Domaine de la Bretesche. Profitez des bienfaits de ce sauna à chaleur douce (max 65°C)

LE GOLF

Abrité par une forêt centenaire, le golf 18 trous du Domaine de La Bretesche peut, à juste titre, s'enorgueillir de compter parmi les plus beaux de France. Le Domaine également de cabines de practice couvertes, d'un pitch & put et d'un 9 trous compact.



HEBERGEMENT

Mariage au Montaigu – Forfait Exclusivité

Dans le cadre d'un repas de mariage qui se déroulant au restaurant gastronomique « Le Montaigu », la privatisation des 30 chambres et de la suite de l'hôtel est obligatoire.

Forfait Exclusivité : 6650 € de Octobre à Mars
 9100 € en Avril, Mai et Septembre
 10850 € de Juin à Août

comprenant

- 30 chambres Single ou Double et 1 suite
- Privatisation du restaurant « Le Montaigu » et du « Bar des Ecuries » du Samedi 15h au Dimanche 12h

Mariage au Lavoir – Hébergement à la carte

Dans le cadre d'un mariage se déroulant au Lavoir, la réservation de chambre à l'hôtel n'est pas obligatoire et se fait selon vos besoins aux tarifs suivants :

Chambre Confort : 275 €
Chambre Supérieure : 310 €
Chambre Deluxe : 405 €
Chambre Prestige : 475 €
Suite : 530 €
Petit-déjeuner : 23 € par personne

Nous vous informons que dans les deux cas, un supplément de frais de personnel de 250 € par heure sera facturé au-delà d'1h du matin et que la limite horaire est fixée à 5h du matin pour l'ensemble des festivités.

Hébergement complémentaires : Les villas

Le Domaine de la Bretesche dispose de 5 « Villas Bretesche » classées Relais & Châteaux situées à 200 m du cœur de l'hôtel, disposant chacun d'une cuisine ouverte sur un salon- salle à manger, une terrasse privative et, selon les villas d'une à deux chambres et d'une à deux salles de bains :

Villa 1 chambre : 530 €
Villa 2 chambres : 605 €

Hébergement complémentaires : Les cottages

Le Domaine de la Bretesche dispose de 16 résidences hôtelières supplémentaires situées dans le parc du Domaine, disposant chacun d'une kitchenette, d'un salon et, selon les cottages d'une à deux chambres et d'une à deux salles de bains :

Cottage 1 chambre : 210 €
Cottage 2 chambres : 385 €



NOS FORMULES APERITIVES

▪ Apéritif unique au verre :

La simplicité d'un apéritif unique (12 cl)

Le Verre de Vin Moelleux	8€
Le Kir Aligoté <i>(Crème de cassis, Bourgogne Aligoté)</i>	9 €
Le Cocktail Sans Alcool « Tropical » <i>(Jus d'orange, nectar de mangue, jus d'ananas, passion)</i>	9 €
Le Cocktail Bretesche <i>(Crème de cassis, Crémant de Loire, pommeau de Bretagne)</i>	12 €
La coupe de Champagne Brut	14 €
La coupe de Champagne Rosé	17 €

▪ Formule « Open Bar » :

Tous nos apéritifs servis à volonté dans une durée donnée.

Open Bar ½ heure :	14 € avec Crémant	ou	18 € avec Champagne
Open Bar 1 heure :	17 € avec Crémant	ou	21 € avec Champagne

Whisky, Gin, Vodka
Jus de fruits, sodas, eaux minérales
Champagne ou Crémant de Loire

▪ Canapés :

1,50 € / pièce

🍷 Salés Froids 🍷

Carpaccio de St Pierre aux herbes du jardin et fèves
Tartare de saumon servi en gaspacho
Foie gras de canard aux épices
Sablé parmesan, sardine mariné au citron vert
Pressé de tomate, aubergine au basilic
Bœuf au Wasabi
Tartelette de Bar aux épices Colombo

🍷 Salés Chauds 🍷

Crème brûlée de tourteau et coriandre
Rougets barbet cuit sur la peau, tapenade aux olives noires
Crème de langoustine émulsionnée à la sarriette
Toast de chèvre tiédie
Cromesquis de pigeonneau
Brouillade d'œuf aux champignons, servie dans la coque
Blinis de saumon fumé et caviar perlita
Cabillaud rôti, lentilles vertes au loms



MENU GASTRONOMIQUE A 66 €- Hors boissons

Valable du 1^{er} Octobre 2011 au 31 Mars 2012

Merci de composer un menu unique pour l'ensemble des convives

Foie gras de canard poêlé au citron confit, pastèque laquée et jus de betterave au genièvre

Ou

Choux farci aux tourteaux, crème d'étrilles aux poireaux croquants

Noisette de chevreuil aux graines de sésame et pavot,
polenta crémeuse aux jeunes légumes

Ou

Turbot de petit bateau, raviole de coquillage, émulsion aux huitres

Dégustation de fromages affinés

Ou

Millefeuille de pain d'épice au Chaource

Ananas « Victoria » rôti, crème brûlée à la vanille tahitienne, lait de coco au rhum agricole

Ou

Pomme des Vergers de Brière safranée, sorbet pomme verte



MENU GASTRONOMIQUE A 81 €- Hors boissons

Valable du 1^{er} Octobre 2011 au 31 Mars 2012

Merci de composer un menu unique pour l'ensemble des convives

Saint Jacques snackées, minestrone de légumes, émulsion au lard fumé

Ou

Escalope de foie gras rôti et pommes Elstar du Verger de Brière

Ou

Mit-cuit de Bar aux coquillages et légèrement safrané

Sole au foie gras, risotto de légumes et copeaux de parmesan, jus de persil iodé

Ou

Saint Pierre au beurre moussoux, cannelloni de mangue et avocat

Bœuf farci aux zestes de citron vert, écrasé de pommes de terre à l'huile de romarin

Ou

Agneau aux olives noires, pulpe de panais, jus tranché à l'huile d'argan

Dégustation de fromages affinés

Ou

Cône de chèvre frais cendré au basilic

Cylindre de chocolat glacé, émulsion citron vert et badiane

Ou

Tatin de pomme RubINETTE sur crème brûlée au caramel au sel de Guérande

Ou

Ananas rôti parfumé au rhum et romarin, sorbet Piña Colada



NOS FORFAITS VINS

▪ « En toute confiance »

19 € TTC par personne

Incluant

- 2 vins différents* sur la totalité du repas (à hauteur d'1/2 bouteille maximum par personne)
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café, thé ou infusion

▪ « Envie de Terroir »

29 € TTC par personne

Incluant

- 4 vins différents* sur la totalité du repas (à hauteur d'un verre par plat)
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café, thé ou infusion

→ *Recommandé sur nos menus à 4 plats (entrée, plat, fromage, dessert)*

▪ « Envie de Tradition »

35 € TTC par personne

Incluant

- 5 vins différents* sur la totalité du repas (à hauteur d'un verre par plat)
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café, thé ou infusion

→ *Recommandé sur nos menus à 5 plats (entrée, poisson, viande, fromage, dessert)*

* Les vins font l'objet d'une sélection par notre Chef Sommelier en accord avec le menu que vous aurez choisi et dans le respect du montant de votre forfait boisson. En cas de modification des vins suggérés, un supplément pourra vous être demandé.



MENU ENFANT

Valable du 1^{er} Octobre 2011 au 31 Mars 2012

Entrée + Plat + Dessert = 22 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 18 €

Merci de composer un menu unique pour l'ensemble des convives

Club sandwich au foie gras de Canard, chutney d'ananas

ou

Saint-Jacques poêlées, écrasé de pommes de terre

ou

Saumon fumé maison, croustillant de pomme de terre

Sole cuite meunière au citron, légumes de saison

ou

Quasi de veau simplement rôti, ratatouille niçoise

ou

Filet de bœuf « façon hamburger », sauce tartare,

ou

Blanc de volaille au basilic, pâtes fraîches

Le chocolat moelleux servi tiède, crème glacé à la vanille bourbon

ou

La brochette de fruits de saison ananas, mangue, kiwi rôti au miel, glace caramel

ou

Crumble de fruits rouges, glace vanille



NOS FORMULES « BRUNCH »

Suggestion 1

Marbré de suprême de volaille, artichaut et foie gras de canard
Crèmeux d'avocat aux piments d'Espelette, crabe et crevette rose
Carpaccio de bar et thon rouge mariné au citron vert
Tourte de pomme de terre au saumon crème ciboulette
Soupe de poisson « maison » rouille sur toast

Magret de canard laqué, baya lai de légumes

Assortiment de fromages

Carpaccio de fruits exotiques
Financier tiède
Moelleux au chocolat
Poire cuite au caramel beurre salé
Sablé breton au pomme caramélisée crème chibourte

Suggestion 2

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, tomates confites
Rillettes de lapin servi en verrine, pain de campagne grillé
Huitres creuses natures ou aux pommes Granny Smith
Saint Jacques rôties, risotto aux champignons
Accras de morue, coulis de tomates au basilic et wasabi

Cabillaud cuit entier servi en schiffendisch,
écrasé de pommes de terre, épinard en branche à l'huile d'olive

Assortiment de fromages

Crêpes mousseline citrons verts confits et mangue
Cappuccino à l'Amaretto et noisette grillées, petits financiers
Sablé pistache et framboise crème citronnée et jus de lavande

*Ce Buffet inclus 1/2 bouteille de vin par personnes toutes appellations confondues
sur une sélection effectuée par notre sommelier, ainsi que l'eau et le café.*

**Tarif : 50 € par personne – servi à la Brasserie du Club ou au Lavoir
60 € par personne – servi au restaurant « Le Montaigu »
Ces formules ne sont valables qu'au déjeuner.**



LOCATION DE SALLE

Notre Lavoir peut faire l'objet d'une location de salle dite « sèche » aux conditions suivantes :

Forfait « Location » : 3 500 € TTC *

Ce forfait inclut uniquement la location de la salle seule, sans mobilier, sans nappage, sans vaisselle ni personnel du Samedi 10h au Dimanche 8h.

Une caution de 1 000 € vous sera demandée pour garantir le nettoyage des lieux et, tout ou partie pourra être encaissée en fonction de l'état des lieux au moment de rendre la salle.

Suppléments :

1/ Nettoyage

Salle principale, des 3 salons à l'étage et des toilettes → 1 000 € TTC

NB : Le nettoyage des cuisines devra obligatoirement être effectué par votre traiteur.

Si l'un de ces espaces est rendu sale, la caution sera conservée

2/ Location de matériel

Chaise → 10 € TTC par chaise

Table ronde de 8-10 personnes → 35 € TTC par table

Nappage et serviette → 3 € TTC par personne

Couvert complet → 15 € TTC par personne

Comprenant couverts, verres et assiettes sur la base d'un menu entrée, plat, fromage, dessert

3/ Mise à disposition de notre personnel

20 € TTC par heure et par personne

Dans tous les cas :

- la limite horaire est fixée à 5h du matin pour l'ensemble des festivités
- l'accès aux piscines, bicyclettes et court de tennis de l'hôtel n'est pas autorisé
- une copie de votre assurance Responsabilité Civile sera à nous fournir

* Tarif révisable en fonction de la période demandée



NOS PARTENAIRES

Afin de vous accompagner au mieux dans la préparation de votre mariage, le Domaine de la Bretesche mets à votre disposition une liste de prestataires susceptibles de vous apporter votre aide :

- Fleurs

L'Atelier de Cécilia
7 bis rue Cornely
44410 LA CHAPELLE DES MARAIS
Tél. : 02.40.19.37.45

- Animation musicale

Alliance Sonore
4 impasse de la Butte
44770 LA PLAINE SUR MER
Tél. : 06.89.52.76.71
alliancesonore@orange.fr

- Animation et Garde d'enfants

Les Loustics (Julie Blanchard & Gersende Pallancher)
1 rue Marceau
44000 NANTES
Tél. : 06.58.93.52.08
contact@les-loustics.com

- Location de barnum

CLR Location
Le Clos de la Renaudière
3 Route de Saint Lyphard
44117 SAINT ANDRE DES EAUX
Tél. : 02.51.73.94.00

- Voyages de noce d'exception



Espace Performance - Bât C1/C2
35769 SAINT GREGOIRE Cedex
Tél. : 02.99.23.60.75
david@lodge-attitude.fr



POUR NOUS REJOINDRE



Par Avion :

Aéroport International de NANTES ATLANTIQUE

Par Train :

2 h15 de Paris par T.G.V. - Gare de Nantes ou La Baule

Par Hélicoptère :

Sur le domaine N 47°28'51" W 02°10'35".

Par la Route :

De Paris → 450 km

Autoroute 'A11 puis N 165 direction Vannes – Sortie n°14 " Missillac "

De La Baule → 30 km

Suivre Guérande, puis St Lyphard puis La Chapelle des Marais

De Nantes → 50 km

N 165 direction Vannes – Sortie n°14 " Missillac "

De Vannes → 45 km

N 165 direction Nantes – Sortie n°14 " Missillac "

De Rennes → 80 km

Suivre Redon puis Missillac

De Saint Nazaire → 30 km

N171 direction « Nantes-Savenay » puis suivre « Pontchateau »

puis N 165 direction Vannes – Sortie n°14 " Missillac "