



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

l'esprit campagne

À 1h de Paris, près de Fontainebleau

Votre Réception de Mariage

Au Château d'Augerville



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière
Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15
reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com



Tarifs 2011 - 2012

Château d'Augerville – Hôtel 4 étoiles – Golf – Restaurant
Adresse : Place du Château 45330 Augerville la Rivière
Tél : 02.38.32.12.07 / Fax : 02.38.32.12.15



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière
Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15
reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

l'esprit campagne



À 1h de Paris, près de Fontainebleau

Sommaire

☞ Présentation

Pages IV à VII

☞ Le Vin d'Honneur

Pages IV à VII

☞ Le Dîner

Pages IV à VII

☞ La Fin de Soirée

Pages IV à VII

☞ Le Lendemain

Pages IV à VII

☞ Le Pavillon

Pages IV à VII

☞ Hébergement

Pages IV à VII

Présentation :

Célébrez le plus beau jour de votre vie au Château d'Augerville, dans un cadre élégant & chargé d'Histoire.

*Le Château d'Augerville a été construit entre le XIIIème et le XVème siècle à l'emplacement d'un Château féodal au bord de l'Essonne, il a été transformé en Hôtel **** en Juin 2006.*

Dépendance contemporaine située à 20 mètres du Château, Le Pavillon, notre salle de Réception est l'espace idéal pour l'organisation de vos Réceptions.

Espace privatif avec Terrasse couverte vue sur le Golf et sur le Château.

L'organisation de votre Réception de Mariage par notre équipe commerciale :

- ☞ Un interlocuteur dédié pour la préparation de votre Réception, de la première visite au jour de votre Mariage*
- ☞ Un repas test offert aux Futurs Mariés (dégustation du menu du Mariage & sélection des vins)*

Le Jour J

- ☞ La Présence de votre interlocuteur dédié au minimum jusqu'au lancement du cocktail apéritif*
- ☞ La possibilité de réaliser les photos des Mariés ou de groupe en Terrasse du Château & autour des Jardins à la Française*
- ☞ La chambre des Mariés disponible à partir de 14 heures pour la préparation (sur demande)*
- ☞ Un parking « dédié » à proximité immédiate du Pavillon*



Le Vin d'Honneur

Nos formules Open Bar

Les Canapés

Les Pièces de Cocktail

Les Ateliers du Château



Nos formules Open Bar

*Service à discrétion d'un bar d'alcool
Avec Champagne « Devaux », Whisky, Porto, Martini,
Anis, jus de fruits, sodas & eaux minérales*

~ Mûrier ~

Durée du service : 1 heure

17 € par personne



~ Cèdre ~

Durée du service : 1h30

25 € par personne



~ Chateaubriand ~

Durée du service : 2 heures

30 € par personne





CHÂTEAU D'AUGERVILLE

L'esprit campagne



À 1h de Paris, près de Fontainebleau

Notre formule « Soupe de Champagne »

*Service à discrétion d'un Cocktail de jus de fruits, d'une Soupe de Champagne
Sodas & eaux minérales*

Durée du service 1 heure : 20 € par personne

Durée du service 1h30 : 28 € par personne

Durée du service 2 heures : 35 € par personne

Les Canapés

Les Canapés Froids

*Brochette de saumon et concombre au paprika fumé
Gomme de lait de coco à la cacahuète et mangue
Tomate cerise en pomme d'amour aux sésames
Cuillère chinoise de crevettes à la citronnelle
Tartine de jambon cru et copeaux de parmesan
Croûton à la crème de chèvre aux herbes et tomates confites
Rillettes de thon blanc aux épices douces
Toast de foie gras de canard à la fleur de sel*

1,60 euros pièce

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

L'esprit campagne

À 1h de Paris, près de Fontainebleau

Les Canapés Chauds

Croûton de brandade d'anguille fumé et fleurs de bourrache
Gnocchi de fromage ricotta à la sauce grêbiche
Crevette papillon en beignet de chapelure de pain, sauce tandoori
Mini samossas au poulet et gingembre
Brouillade d'œuf de poule au sirop d'érable
Mini quiche aux légumes et fromages
Brochette de volaille au satay
Mini tomato burger et cornichon au vinaigre

1,60 euros pièce



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

L'esprit campagne

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière

Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15

reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com

Les Pièces de Cocktail

Les Pièces Froides

Tartare de thon rouge à la réglisse
Royale de foie gras de canard aux fruits rouges
Crème d'avocat au lait de coco et citron vert
Crumble de ricotta à la tomate confite et huile de basilic
Carpaccio de saumon d'écosse mariné aux agrumes
Caillette de lapin aux olives et baies de genièvre
Soupe de fèves au thym frais et crevettes
Transparence pomme verte, roquette au crabe
Tatin de foie gras de canard sur pain d'épices
Gaspacho de melon et brochette de jambon cru
Tzatziski de haricot coco à la tomate et épices kémoun

2,50 euros pièce

Les Pièces Chaudes

Noix de Saint Jacques et riste d'aubergines à la tomate
Brandade de cabillaud aux oignons rouges
Escalope de foie gras de canard à la mangue et fruits de la passion
Filet de rouget à l'huile d'amande et légumes ratatouille
Cube de thon rouge aux deux sésames et cacahuètes
Ris d'agneau à la moutarde à l'ancienne et noisettes grillées
Suprême de caille aux raisins de Corinthe
Gambas en brochette et chutney aux pamplemousse et olives noires
Filet d'agneau à la sarriette sur un couscous de choux-fleurs et semoule de blé
Accras de crevettes au gingembre et citronnelle sur une chatini aux fruits

2,90 euros pièce

Les Ateliers du Château

Atelier Cœur de Saumon fumé

☞ Minis blinis tièdes, crème au Citron & Aneth,
Oeuf de Poisson volant, sel au vin rouge, huile de citron

2,50 euros par personne



Atelier Foie Gras de Canard

- ☞ Confiture de tomates vertes : sucré
- ☞ Marmelade de Poires aux épices: épicé
- ☞ Gelée de vinaigre balsamique blanc : vinaigré
- ☞ Crème de Mais & pop corn : salé

2,70 euros par personne



Atelier Foie Gras de Canard poêlé

- ☞ Chutney à la Mangue & vanille sur croûton de pain d'épice
- ☞ Confiture d'oignons au vin rouge & vinaigre balsamique sur croûton de Pain de Campagne

2,70 euros par personne



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

L'esprit campagne



À 1h de Paris, près de Fontainebleau

Les Ateliers du Château

Atelier Brochette de Gambas

(1 brochette de 2 gambas par convive)

✎ Persillées & flambées à l'Anis

✎ Tandoori & pommes vertes

✎ Curry & lait de coco

2,50 euros par personne



Atelier Œuf à la Coque flottant

✎ Œuf de saumon & émulsion au lard grillé

✎ Œuf de Hareng fumé & crème de citron

✎ Dés de magret de Canard séché & émulsion à la Truffe

2 euros par personne





CHÂTEAU D'AUGERVILLE

L'esprit campagne

À 1h de Paris, près de Fontainebleau

Atelier Salade, Huile, Sel & Poivre du Monde

- ☞ Salade de jeunes pousses*
- ☞ Potager de micro pousse & germes*
- ☞ Huile de Pistache, Amande, Argan, Cacahuète, Olive, Noix, Noisette, Cameline*
- ☞ Sel de Guerande, maldon, rose d'Himalaya*
- ☞ Poivre Séchuan, Sarawak, Tasmanie*

1,30 euros par personne



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière
Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15
reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com

Le Dîner

Nos Menus hors-boissons

Nos Buffets hors-boissons

La Carte des Desserts

La Cave à Vin





CHÂTEAU D'AUGERVILLE

L'esprit campagne



À 1h de Paris, près de Fontainebleau

Nos Menus - hors boissons

Menu « Swing 1 »

Amuse Bouche de Saison



Tartare de Saumon à la Noisette & salade de jeunes pousses

ou

La Salade de Haricots Verts aux échalotes confites à la Truffe, jambon de Canard fumé

ou

Le Taboulé de Semoule au Crabe & légumes croquant à l'huile de Spiruline



Le Filet Mignon de Veau poêlé à l'huile d'Olive & polenta aux Champignons

ou

Les Filets de Rougets poêlés à l'huile d'Olive & concassée de Tomates au Miel de Lavande

ou

La Poitrine de Canette rôtie au Thym, Citron & chutney à la patate douce



Assiette de Fromages affinés



42 euros par personne



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

L'esprit campagne

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière

Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15

reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

L'esprit campagne



À 1h de Paris, près de Fontainebleau

❧ *Menu « Swing 2 »* ❧

Amuse Bouche de Saison



*Le Foie Gras de Canard mi-cuit au Naturel
& sa confiture de Pomme de Terre à la Cardamome*

ou

*La Pissaladière de Daurade Royale aux oignons rouges,
Ravigote aux herbes & tomates séchées*

ou

La Raviole ouverte de Homard en minestrone de légumes à la Verveine



Le Carré de Veau rôti aux Herbes & risotto d'épeautre au Parmesan di reggiano

ou

Filet de Canette aux Griottes, Pommes Ratte & Duxelle forestière

ou

*Pavé de Thon Rouge façon plancha, poêlée d'artichauts violets
& tomates confites, Emulsion citron curry*



Assiette de Fromages affinés



52 euros par personne



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

L'esprit campagne

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière

Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15

reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com

❧ *Menu « Swing 3 »* ❧

Amuse Bouche de Saison



*Le Marbré de Ris de Veau à la Truffe
& Foie Gras de Canard aux épices douces*

ou

*Le Risotto crémeux de Saint-Jacques poêlées
à l'huile d'amande & lait d'orgeat*

ou

*Le Foie Gras de Canard mi-cuit au pollen
& Tatin de Pomme au Miel d'agrumes*



*Le Filet de Bœuf rôti délicatement aux poivres,
Pomme Purée à la Truffe & Champignons de Saison*

ou

*La Queue de Homard rôtie
& crémeux d'artichauts violets à l'huile d'Olive*

ou

*La Dodine de Volaille à la Truffe & risotto Arborio
au céleri rave à la Moutarde*



Assiette de Fromages affinés



63 euros par personne

Nos Buffets - hors boissons

Le Marie-Coeur

Le Tartare de Saumon Frais à la coriandre & huile de Pistache
Le Taboulé de Choux-fleurs & semoule de Blé aux Crevettes
La Salade de Quinoa Blanc au poulet fumé & sauce bagnat
La Salade de Farfalles à la Tomate confite & thon au paprika fumé
La Salade de Haricots verts à la feta de brebis & échalotes confites
Effeillé de Melon Charentais au Jambon crû de pays
La Grande Rosace de Tomates du Pays à la Mozzarella cerise
Le Caviar d'Aubergines confites à la Tomate & ses croûtons grillés
Déclinaison de Charcuterie du Pays & ses condiments
La Salade de Mesclun & pousses d'herbes aux copeaux de Parmesan



Plat chaud

Le Filet de Canette rôti aux Herbes,
Pomme Purée à l'huile de Truffe
Ou
Le Filet de Daurade poêlé à l'huile d'Olive & Légumes ratatouille



Plateau de Fromages



Buffet de Desserts

60 euros par personne

❧ *Le Jacques Cœur* ❧

Le Cannelloni de Saumon fumé d'Ecosse au Chèvre & à l'Aneth
Le taboulé aux légumes & semoule de blé aux Crevettes
Le Foie Gras de Canard mi-cuit à la figue & pain d'épices
La salade de Farfalles à la Tomate confite & thon au paprika fumé
La Salade de Haricots verts à la feta de brebis & échalotes confites
Effeuillé de Melon Charentais au Jambon crû de pays
Le Thon Rouge fumé à l'huile de gingembre & cebettes aux sésames
Terrine de Volaille aux Champignons & crème à la Noisette
Déclinaison de Charcuterie du Pays & ses condiments
L'Ardoise de Rillettes d'oie & sa gelée de cornichons
La Salade de Mesclun & pousses d'herbes aux copeaux de Parmesan



❧ *Plat chaud* ❧

Le Grenadin de Veau Rôti à l'huile d'Olive
& risotto arborio au Safran

ou

La Joue de Lotte poêlée aux petits légumes & tomates confites



Plateau de Fromages



Buffet de Desserts

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

70 euros par personne

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

L'esprit campagne

À 1h de Paris, près de Fontainebleau

La Carte des Desserts

Dessert à l'assiette

Gâteau de Prestige sur présentoir en salle

Croquembouche sur présentoir en salle

Les Pyramides de Douceurs

Le Buffet de mini-desserts



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

L'esprit campagne

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

L'esprit campagne

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière

Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15

reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

L'esprit campagne



À 1h de Paris, près de Fontainebleau

Dessert à l'assiette

Le Sabayon glacé à l'Orange & sablé friable au thym & nougatine pilée, sorbet citron Vert

Le Savarin de Chocolat Blanc & framboises, gelée aux Fruits Rouges

Le Dôme de Pomme Verte Meringuée en gelée de Mojito à la menthe

Le Crèmeux à la Citronnelle & ananas rôti au Caramel, jus léger à la Vanille Bourbon

8,50 euros par personne



Gâteau de Prestige sur présentoir en salle

Fraisier

Framboisier

Entremets aux Chocolats

Entremets aux Fruits exotiques

Forêt Noire

9 euros par personne





CHÂTEAU D'AUGERVILLE

L'esprit campagne

À 1h de Paris, près de Fontainebleau

Croquembouche sur présentoir en salle

*Vanille, Chocolat ou Pistache au choix
(Base de 3 choux par personne & nougatine)*

9,50 euros par personne

Les Pyramides de Douceurs

∞ *Macarons (Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache)*

1,35 euros pièce



∞ *Chocolats Bonbons du Château*

78 euros le kilo



∞ *Guimauves & pâtes de Fruits*

55 euros le kilo





CHÂTEAU D'AUGERVILLE

l'esprit campagne



À 1h de Paris, près de Fontainebleau

Le Buffet de mini- desserts

Verrine de Panna Cotta aux Fruits Rouges

Transparence de Caramel à notre façon

Tartelette aux fruits de Saison

Mini crème brûlée à la Vanille

Petits éclairs pistache & fraise

Verrine Exotique de Mini Baba au citron vert & mangue

Tartelette Meringuée au citron vert

Crèmeux aux trois chocolats & éclats de caramels

Mini tartelette Tatin aux pommes & ananas

Verrine de fruits de saison

12,50 euros par personne

Les fruits frais

∞ Cascade de fruits : 950 euros

∞ Corbeille royale : 480 euros

∞ Arbre à fraises : 180 euros

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

l'esprit campagne

À 1h de Paris, près de Fontainebleau

La Cave à Vin

La Sélection de notre Sommelier

*Forfaits incluant un vin blanc & un vin rouge sur la base d'une bouteille
pour 3 personnes (toutes appellations confondues)
Eaux minérales & café **



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

l'esprit campagne

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière

Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15

reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com

Forfait n°1

Rouquet Languedoc 2008 (blanc ou rose)
Ciboise coteau du Tricastin 2008 (blanc ou rouge)
Bordeaux Dechartrons 2008 (blanc ou rouge)

7 euros par personne *



Forfait n°2

Bordeaux Dourthe n°1 2007 (blanc ou rouge)
Pellehaut Harmonie de Gascogne 2008 (blanc)
Devois de Peret Coteaux du Languedoc 2008
(rouge)

10 euros par personne *



Forfait n°3

Saumur Vent du Nord 2008 (blanc)
Saumur Champigny 2008 (rouge)
Bourgogne Pinot Noir 2005 (rouge)
Bourgogne Chardonay 2006 (blanc)

14 euros par personne *

Forfait n°4

Château Mont-Redon Lirac 2007 (blanc)
Menetou Salon 2008 (blanc ou rouge)
Château La Bergère Montagne Saint Emilion
2006 (rouge)
Givry Pigneret 2005 (rouge)

20 euros par personne *



Forfait n°5

Quincy Domaine Philippe Portier 2007 (blanc)
Saumur Clos de l'Ardil 2005 (blanc)
Chablis Moreau Naudet 2006 (blanc)
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2007 (rouge)
Château Les Cruzelles 2006 (rouge)
Château Liviersan Haut Medoc 2004 (rouge)

27 euros par personne *



Forfait n°6

Sancerre La Moussière 2008 (blanc ou rouge)
Montagny 1^{er} cru 2005 (blanc)
Rully Les Saint Jacques 2006 (blanc)
Mercurey Les Gavottes 2006 (rouge)
Château La Garde Pessac Leognan 2004 (rouge)

32 euros par personne *



Champagne Devaux : 60 euros la bouteille de 75 cl

Alcool (gin – vodka – whisky) : 90 euros la bouteille

Jus de fruits & softs drinks : 6 euros le litre – Eaux minérales : 4 euros le litre

Droit de bouchon « Champagne » : 10 euros par bouteille de 75 cl ouverte

♥ *La Cascade de Champagne : (Champagne Devaux ou votre Champagne)
Supplément de 2 euros par personne (forfait installation)*

♥ *Heures de nuit à partir de minuit : 35 euros par heure et par personnel de service
(Sur la base d'un serveur pour 50 personnes) – (départ des derniers invités + 1 heure)*

♥ *Repas enfants (jusqu' à 12 ans) : 18 euros boissons incluses*

♥ *Repas musiciens / baby sitter : 25 euros – boissons incluses
(sur la base du menu du jour : entrée – plat – dessert)*



Le Lendemain

Petit-déjeuner Américain
Brunch des « Jeunes Mariés »



En Terrasse du Pavillon



En Terrasse du Château



Le Petit-déjeuner Américain

*Café – Thé – Lait – Chocolat Chaud
Jus de Fruits Frais*



*Mini pain fusette – Mini Viennoiseries – mini crêpe – mini pancake
Mini beignet nature – Tartelette aux Fruits de saison
Salade de fruits frais*

*Œufs Brouillés – Bacon grillé– Saumon Fumé – Saucisses de Nuremberg
Ardoises de Charcuterie du Pays*



19 euros par personne

Le Brunch des Jeunes Mariés

*Café – Thé – Lait – Chocolat Chaud – Jus de Fruits Frais
Eaux Minérales – Vin Blanc & Rouge*

*Mini pain fusette – Mini Viennoiseries – mini crêpe – mini
pancake*

Mini beignet nature – Salade de fruits frais

*Œufs Brouillés – Bacon grillé– Saumon Fumé – Saucisses de Nuremberg
Assortiment de Salades – Ardoise de Charcuterie du Pays
Plateau de Fromage
Buffet de Desserts*



Formule 40 euros par personne – boissons comprises



*Votre Salle de Réception,
Le Pavillon*



Nos tarifs de location

Plan de Salle



Un Espace Privatif dédié pour votre Réception de Mariage

Salle Climatisée de 330 m², avec Cheminée d'Époque & vue sur le golf par de larges baies vitrées.

Le Pavillon possède une Terrasse couverte d'environ 180 m², bordée d'espaces verts avec vue sur le Golf & sur le Château

♥ ***Location des espaces***

♥ *Capacité de la salle du Pavillon : 220 personnes assises*

. Mobilier inclus jusqu'à 200 personnes (prévoir location en supplément au-delà de ce nombre)

♥ *Location du Pavillon & sa Terrasse :*

. 2500 euros en Juin & Septembre

. 2200 euros en Avril – Mai – Juillet – Août – Octobre

. 1500 euros en Novembre – Décembre – Janvier – Février – Mars

. Mise à disposition à partir de 12 heures le Samedi jusqu'au Dimanche matin 6 heures

. Location vidéoprojecteur pour vos diaporamas : 150 euros

♥ *Location du Pavillon (terrasse incluse) ou du Restaurant Jacques Cœur (1/3 terrasse incluse) le Dimanche pour le Brunch : 550 euros*

♥ *Location d'un espace vert pour votre Cérémonie extérieure : 350 euros (hors mobilier)*

♥ *Décoration florale : en supplément*

Notre contact privilégié : Pleione – design floral : Ingrid : 06 07 46 99 16

♥ *Animation Musicale : en supplément*

Notre contact privilégié : Frédéric Billette – Présence Audio – tel : 06 11 72 95 55

♥ *Si vous souhaitez faire appel à un prestataire extérieur, celui-ci devra impérativement prévoir un repérage de notre établissement et respecter les horaires d'installation et de reprise du matériel de décoration.*

♥ *Décoration, animation, location voiture, feux d'artifice, sculpture sur glace, tapis rouge...
Brochure et contacts en annexe – sur demande*



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

l'esprit campagne



À 1h de Paris, près de Fontainebleau

♥ Pack « décoration »

- ♥ Installation de votre décoration par nos équipes :
- ♥ Menus, cartons nominatifs, plan de salle, bougies & photophores : forfait de 300 euros TTC (décoration fournie par vos soins au minimum 72 heures à l'avance)
- ♥ Tout élément supplémentaire entraînera un supplément de 50 euros TTC

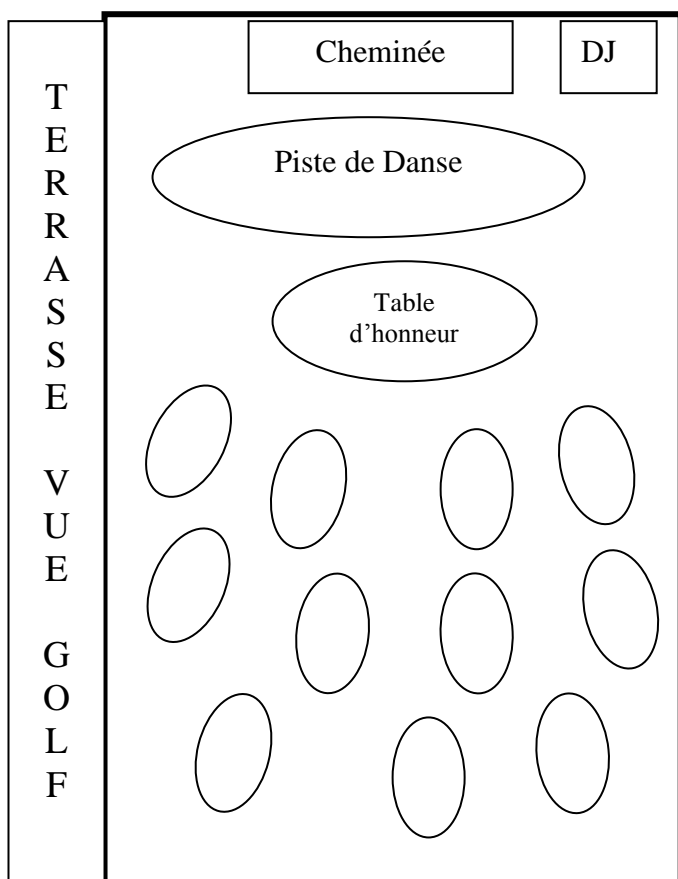
♥ Choisissez la tranquillité avec notre formule « clé en main »

♥ Pack « clé en main » : 3780 euros / incluant :

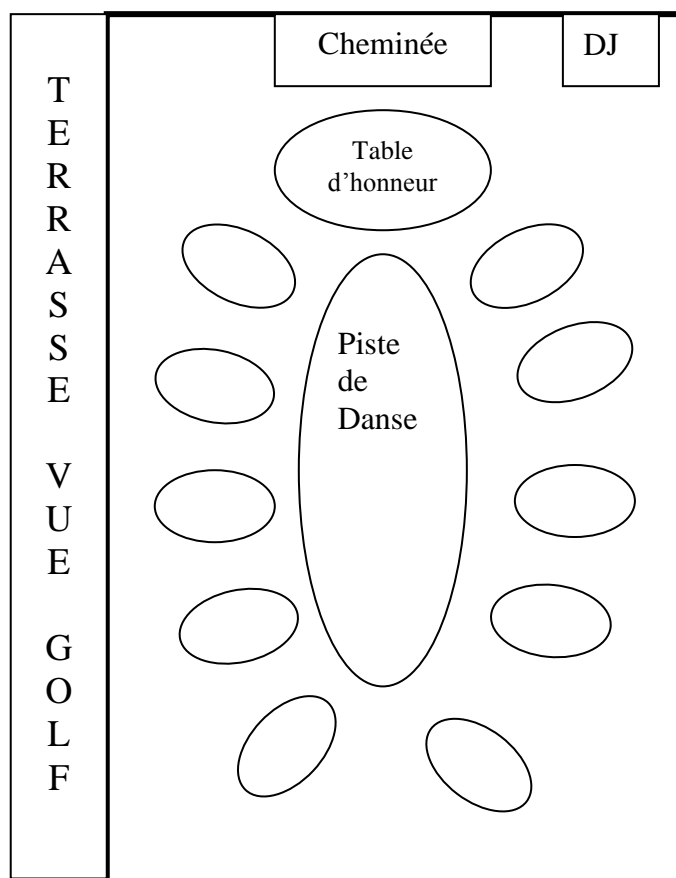
- ♥ La location du Pavillon de 12 heures à 6 heures du matin ; le mobilier pour 200 convives
- ♥ L'animation musicale de votre soirée par un DJ recommandé par nos soins : Frédéric Billette
Forfait jusqu'à 4h du matin, comprenant :
La sonorisation / L'éclairage Disco "Dance Floor" / La Prestation DJ (charges sociales incluses)
Les assurances Responsabilité Civile Pro / L'installation + la reprise du matériel / Le déplacement
- ♥ La décoration florale réalisée par notre fleuriste Ingrid Quizy
Sur la base du forfait « simplicité » incluant :
Les Centres de table selon une sélection (base de 15 tables de 8 à 10 convives)
Le bouquet de la Mariée & la boutonnière assortie pour le Marié
- ♥ Le Pack décoration (voir ci-dessus)
- ♥ Le vidéoprojecteur
- ♥ Le salon pour le brunch

♥ **Plan de Salle : Le Pavillon**

Piste de Danse devant cheminée



Piste de Danse Centrale



(Autres plans possibles – sur demande)

Mobilier :

Tables ovales 2 m x 1 m : 8 convives (25 tables)
Tables ovales 3 m x 1 m : 12 convives (5 tables)
Chaises Médailles Rouges & Beige

Dimensions du Pavillon :

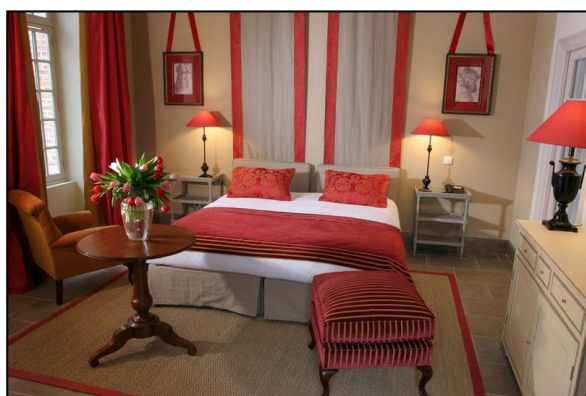
Longueur : 25.50 m
Largeur : 13.60 m
Hauteur sous plafond : 3.70 m
Hauteur sous poutre : 3,45 m
Hauteur sous lustre : 2,40 m

Terrasse du Pavillon :
Largeur : 7 m
Longueur : 24 m
Hauteur : 2,70 m

L'Hébergement

Nous disposons de 40 chambres d'hôtel réparties entre les 2 étages du Château et les Dépendances classiques « Mirier » & « Cèdre »

Une Chambre Deluxe au Château offerte aux Jeunes Mariés pour la Nuit de Noces



Chambre Tradition



Junior Suite

Tarifs Chambres Mariages - Année 2011 *

		Chambre Tradition	Chambre Deluxe	Junior Suite	Suite
Saison	Du 01/11/2010	185 €	255 €	320 €	520 €
	Au 08/04/2011	<i>150 €</i>	<i>220 €</i>	<i>290 €</i>	<i>360 €</i>
Haute Saison	Du 09/04/2011	225 €	295 €	350 €	450 €
	Au 30/10/2011	<i>175 €</i>	<i>245 €</i>	<i>315 €</i>	<i>385 €</i>
Samedi soir	Saison	195 €	275 €	350 €	450 €
	Saison	<i>160 €</i>	<i>230 €</i>	<i>300 €</i>	<i>370 €</i>
	Haute Saison	245 €	325 €	390 €	490 €
	Haute Saison	<i>195 €</i>	<i>265 €</i>	<i>335 €</i>	<i>405 €</i>
Prix Public					
*Tarif préférentiel valable sous réserve d'un minimum de 10 chambres réservées					
Tarif pour 1 ou 2 personnes (hors petit-déjeuner)					
Enfants : gratuité jusqu'à 12 ans dans la chambre des parents					
Personne supplémentaire : 30 €					
3 lits bébé à disposition et 3 lits supplémentaires (sous réserve)					

Les catégories de Chambres

		Chambre Tradition (dépendances)	Chambre Deluxe	Junior Suite	Suite
Situation	Dans les dépendances	20	2	5	1
	Au Château	-	10	1	1
Nombre de personne maximum par chambre		2	3	4	4
Chambres tradition : un grand lit ou deux lits séparés					
Lits supplémentaires : disponibles dans les chambres Deluxe uniquement					
Junior Suite : un grand lit + un canapé-lit					
Suites : un grand lit + un canapé-lit					



CHÂTEAU D'AUGERVILLE
L'esprit campagne

À 1h de Paris, près de Fontainebleau

Notes :

A series of horizontal dotted lines for writing notes, overlaid on a background image of a person's hands holding a large, textured object, possibly a piece of fabric or a large flower, in a warm, golden light.