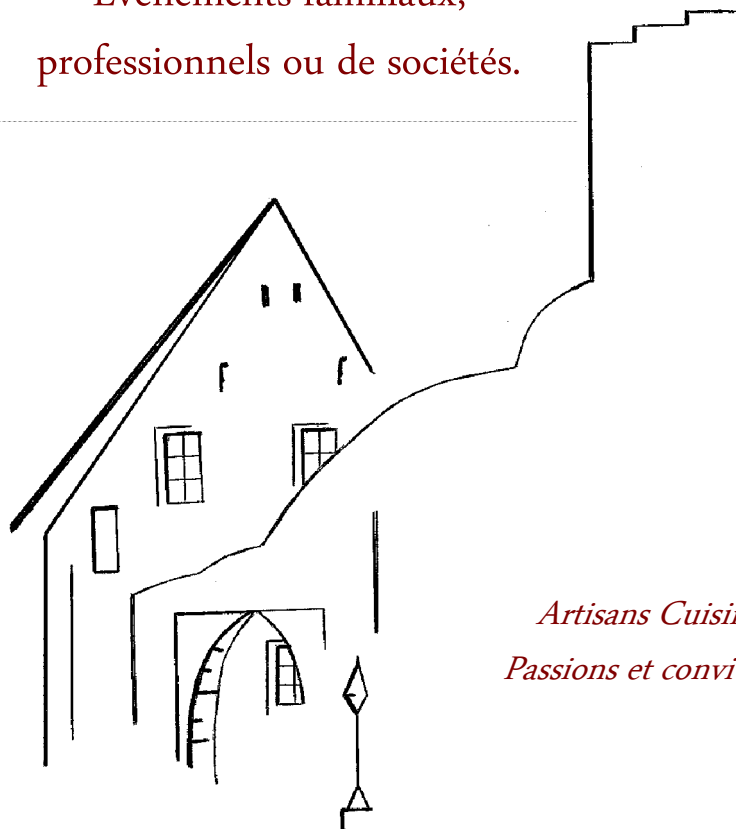


# Château de Pleujouse

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 recevrons, 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.*

<i>Prix du menu</i>	<i>Composition</i>	<i>Service</i>
<i>Frs 42.00</i>	<i>1 entrée 1 plat principal 1 dessert</i>	<i>Servi à midi le mercredi, jeudi et vendredi en salle fleur de sel.</i>
<i>Frs 47.00</i>	<i>1 entrée 1 plat principal 1 dessert</i>	<i>Servi toute la semaine, en salle fleur de sel, à l'exception du vendredi soir et du samedi soir.</i>
<i>Frs 59.00</i>	<i>1 entrée 1 plat principal 1 fromage 1 dessert</i>	<i>Servi toute la semaine en salle Prince-Evêque. C'est le menu type pour un mariage et les banquets dès 40 personnes.</i>
<i>Frs 89.00</i>	<i>1 entrée 1 poisson chaud 1 plat principal 1 fromage 1 dessert</i>	<i>Servi toute la semaine en salle Prince-Evêque.</i>
<i>Frs 5.00</i>	<i>Supplément par menu</i>	<i>Si, vous désirez un gâteau événementiel à la place du dessert à l'assiette.</i>
<i>Nous pouvons également définir un projet qui correspond à votre budget...</i>		

*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 »*