

---

## Votre mariage au Château de Locguénolé

---

### Une oasis de nature bordée par la mer...

Situé en Bretagne Sud dans le département du Morbihan, en pleine terre de légende, Locguénolé se mire dans les eaux sombres d'un bras de mer. Orientés vers l'ouest, le Château et le Petit Manoir dominent un large méandre où lumières et panorama changent au rythme des marées. Entourées d'un vaste parc boisé de 120 Ha, ces demeures historiques du XVIII<sup>e</sup> et du début XIX<sup>e</sup> sont restées, au fil des siècles, propriété de la même famille. Confort et tradition s'y mêlent, dans un décor de style classique. Créative, la cuisine associe subtilement les produits du terroir morbihannais à ceux de l'Océan... bienvenus à Locguénolé.



- **Votre interlocutrice dédiée** -

**Camille Buy**

Locguénolé – 56700 Kervignac – France

T. 02 97 76 76 76 – M. 06 73 30 74 44

[evenements@chateau-de-locguenole.com](mailto:evenements@chateau-de-locguenole.com)

## Les atouts de Locquénolé...

- 🌀 La proximité de Lorient (15 minutes) et de ses environs, mais aussi de Paris (3h en LGV – 1h par avion).
- 🌀 Une vue spectaculaire : des bâtiments historiques et un parc boisé de 120 ha, surplombant 2 km de côtes privées bordées par la mer. Le romantisme et la magie du lieu agissent, suscitant l'admiration des invités !
- 🌀 L'orientation plein ouest offrant des couchers de soleil mémorables et permettant la réalisation de photos inoubliables pour votre wedding book.
- 🌀 Une expérience de plus de 50 ans dans l'organisation de réceptions d'exception (plus de 400 mariages célébrés). Un savoir-faire reconnu, une table renommée, une équipe de professionnels passionnés...
- 🌀 Une capacité d'accueil totalement modulable : de 10 à 50 couverts au sein de notre restaurant gastronomique et de 51 à plus de 250 couverts dans nos salles de réception. Plus de 450 m<sup>2</sup> de salles pour répondre à toutes les configurations souhaitées.
- 🌀 Un hôtel de charme de 22 chambres et suites permettant de loger sur place.
- 🌀 Des prestations « clés en main » pour simplifier vos démarches et personnaliser totalement l'organisation.
- 🌀 Des prestations originales qui donneront à votre mariage ce petit plus dont les invités se souviendront (ateliers huîtres, foie gras et langoustines...)
- 🌀 Un chef talentueux soucieux de réaliser une cuisine de produits frais, locaux, réalisée sur place et guidée par l'émotion du goût juste.
- 🌀 La capacité de servir l'ensemble du menu en 2h30 (sur demande) pour profiter pleinement de la fête.
- 🌀 Un carnet d'adresses de partenaires recommandés : fleuriste, DJ et photographe...
- 🌀 Des suggestions possibles de baby-sitters et la mise à disposition de salles dédiées aux enfants durant la soirée.
- 🌀 Un grand parking « guidé » à proximité immédiate des salles de réception.
- 🌀 La possibilité pour les mariés d'arriver en bateau et d'accoster au ponton privé de Locquénolé.

**Une interlocutrice unique durant pour garantir une organisation parfaite et gagner un temps précieux.**



Château de Locguénolé  
★★★★



## Mariage d'exception 2020

Vous nous avez fait l'honneur de nous solliciter pour l'organisation de votre mariage. Afin de vous permettre de concevoir cette fête unique telle que vous la rêvez, nous sommes heureux de vous soumettre une liste de prestations possibles au sein de notre maison. Cette dernière vous permettra également d'élaborer votre budget.

**Avant toute chose, sachez que tous les mariages organisés à Locguénolé s'établissent sur un socle commun comprenant :**

- ⌘ Une privatisation de la salle de réception.
- ⌘ Des prestations de restauration : choix des boissons, des pièces apéritives et du menu.

Un fois cette base établie, vous êtes libres de sélectionner les prestations à la carte en fonction de l'esprit que vous entendez donner à cette journée spéciale, qui sera sans doute l'une des plus belles de votre vie !

### Au sujet de la privatisation de nos salles de réception...

- ⌘ Nos 2 salles, l'Orangerie et le Jardin d'hiver sont privatisées deux jours avant l'événement et jusqu'au lendemain (soit 4 jours).
- ⌘ Durant cette période, nos équipes préparent la salle de réception (tables, chaises, housse de chaises, vaisselle, couverts, serviettes, nappes, nettoyage après soirée) et vous permettent également de la personnaliser (décoration florale et des tables, menus, plans de tables, son et lumières...)
- ⌘ Une équipe de restauration (cuisine et salle) est entièrement dédiée à votre mariage jusqu'à 3h (possibilité de prolongation jusqu'à 4h).

### Tarifs de la privatisation 2019-2020

Basse Saison						
Janvier	Février	Mars	1 <sup>er</sup> au 10 Avril	17 au 31 Octobre	Novembre	Décembre
1300 €	1500 €	2100 €	3500 €	2900 €	1200 €	1400 €

Haute Saison								
11 au 30 Avril	1 <sup>er</sup> au 10 Mai	11 au 19 Mai	20 au 31 Mai	Juin	Juillet	Aout	Sept.	1 au 16 Octobre
3800 €	5200 €	4800 €	5500 €	5900 €	6100 €	6400 €	4900 €	3900 €

### Bon à savoir...

Pour les mariages organisés en semaine ou en dehors de la saison habituelle, nous serons heureux de vous faire bénéficier d'un tarif préférentiel sur le prix de la privatisation :

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Basse saison	-30%	-40%	-40%	-20%	-10%
Haute saison	-15%	-20%	-20%	-10%	Non applicable

### Les bonnes idées de Camille...

Camille, notre Responsable commercial, vous distille quelques conseils pour que la fête soit encore plus belle :

- 🌀 **Retrouvailles** : avez-vous pensé à organiser un apéro ou un dîner de retrouvaille à J-1 ? C'est une occasion unique de vivre plus intensément l'événement en créant une séquence supplémentaire avec ceux que l'on aime. Cela permet également de mettre ses proches dans l'ambiance de façon plus progressive et intimiste afin que tous profitent pleinement de ces instants rares (possibilité de privatisation d'une salle de 10-50 personnes).
  
- 🌀 **Hébergement** : la privatisation des chambres de l'établissement permet aux invités de rester sur place et de profiter pleinement de la fête en toute sérénité. Cela permet également aux mariés de profiter pleinement de leurs invités. Dans cette perspective, le Château de Locguénolé offre une remise de 10% sur le tarif des chambres en pleine saison et de 20% sur le tarif des chambres en basse saison pour toute réservation faite directement à l'hôtel.
  
- 🌀 **"Petit" mariage** : pour tout mariage ne dépassant pas 50 invités, nous vous proposons une salle privatisée au sein de notre restaurant gastronomique situé au Château en lieu et place des grandes salles de réception. Ainsi, votre mariage bénéficiera du cadre exceptionnel du château tout en préservant le caractère intimiste d'un mariage de taille réduite.



Château de Locquénolé



---

## La Réception

---

🌀 **Accueil & rafraîchissement - Entre 15h00 et 17h00, à partir de 10 euros par personne**

- 🌀 Boissons fraîches (soft et jus de fruits)
- 🌀 Boissons chaudes (café, thé, chocolat)
- 🌀 Petits biscuits sucrés
- 🌀 Fruits frais

🌀 **Cocktail apéritif - A partir de 18h00**

- 🌀 Canapés, toasts & verrines (de 1,50 à 3€ par pièce)
  - *Maquereaux en escabèche sur sablé aux algues*
  - *Gaspacho, brunoise de légumes du soleil*
  - *Saumon façon gravelax, purée de zeste de citron*
  - *Languet de volaille, champignons et gésiers*
  - *Tartelette, pomme de terre, andouille de Guémené*
  - *Tartelette brandade de cabillaud, salade herbe sauvage*
  - *Guacamole, tourteau et agrumes*
  - *Bille de cèleri, livèche, citron confit*
  - *Guimauve au curé Nantais, crème fumée*
  - *Barbajuan de Bœuf*

🌀 **Ateliers:**

- *Banc d'huîtres : 3 huîtres accompagnées d'un verre de vin blanc, pain de seigle, beurre (10€ par personne)*
- *Langoustines : snackées, en bisque, en raviole... (à partir de 15€ par personne)*
- *Foie-gras et foie frais poêlé : cuisson du foie frais poêlé par l'équipe de cuisine en face-à-face servi sur toasts (à partir de 15€ par personne)*
- *Autour de la truffe : Dégustation et présentation de truffes blanche et noire, râpées, en lamelles et en accord avec les créations du chef (à partir de 20€ par personne)*

🌀 **Buffet apéritif :**

- *Fruits de Mer comme un étal de poissonnier : Huîtres (6), crevettes roses (5) et grises (10), langoustines (5), bulots (7), bigorneaux (20) - A partir de 35 euros par personne*
- *Campagnard autour de la charcuterie de nos régions : Jambon cru et cuit, terrine de pâté de campagne ou en croûte, Andouille de Guémené, saucissons, pains de campagne, cornichons, beurre- A partir de 15€ par personne*
- *Fromages : assortiments de fromages affinés, frais, pain de campagne, beurre, confitures, fruits secs -A partir de 10 euros par personne*



Château de Locquenoté



---

## Les Menus

---

🌀 **Les Entrées 10€ -pers-**

- 🌀 Truite marinée aux fines herbes, céleri rémoulade et pomme verte
- 🌀 Œuf Bio de Kervignac, laitue et cécina
- 🌀 Feuille à feuille de légumes, champignons des bois

🌀 **Les Entrées 15€ -pers-**

- 🌀 Fine tarte rouget, petits légumes de saison
- 🌀 Saumon gravelax, pomme, chou-fleur et raifort
- 🌀 Royale de foie-gras, condiment betterave, pamplemousse

🌀 **Les Entrées 20€ -pers-**

- 🌀 Foie-gras cuit au naturel, Chutney pomme et chouchen
- 🌀 Langoustine rôtie, julienne de légumes et bouillon au gingembre

🌀 **Les Plats 25€ -pers-**

- 🌀 Cabillaud, fondue de poireaux et Gnocchis
- 🌀 Dorade, risotto et petits légumes
- 🌀 Volaille du Morbihan, pomme boulangère et jus au thym
- 🌀 Cannelloni, épinard, fromage frais et bouillon de légumes

🌀 **Les Plats 30€ -pers-**

- 🌀 Lieu jaune et coquillages
- 🌀 Veau, gratin dauphinois, petits légumes et jus réduit

🌀 **Les Plats 35€ -pers-**

- 🌀 Sole des côtes Bretonne, feuille à feuille de blettes et champignons des bois
- 🌀 Filet de Bœuf, pomme dauphine et petits légumes

🌀 **Le Fromage 8€ -pers-**

- 🌀 Croustillant Badenois, choux rave et noix
- 🌀 O Bleu d'émeraude, salade et fruits secs

🌀 **Le Fromage 12€ -pers-**

- 🌀 Sélection de 3 fromages affinés, salade et fruits secs

🌀 **Le Dessert**

Sous forme de Wedding cake à la française (entremet 10€ par personne) ou à l'assiette (12€ par personne)

- 🌀 Noix de coco et fruits exotiques
- 🌀 Fruits rouges
- 🌀 Chocolat et croustillant feuillantine
- 🌀 Poire et caramel au beurre salé
- 🌀 Pièce montée Choux croquembouche (3 choux par personne) et nougatine



# Château de Locquenot



## Les Boissons - Au cours de la réception

- ☞ Champagne, à partir de 50 euros par bouteille
- ☞ Pétillant (Saumur ou Crémant de Loire), à partir de 25 euros par bouteille
- ☞ Vins (voir carte ci-dessous)
- ☞ Bière : possibilité de location d'une tireuse, à partir de 2 fûts commandés. A partir de 150 euros /fût de 30 litres
- ☞ Softs (sodas et jus de fruits), à partir de 5 euros par bouteille
- ☞ Forfait "Aqua" au cours du repas : comprenant les eaux à discrétion (plate et pétillante) ainsi que les boissons chaudes en fin de repas (café, thé, ou infusion) - 6 euros par personne
- ☞ Cocktails sur la base d'un litre (quantité minimum de 5 litres par composition) :
  - Mojitos : mélange savoureux de menthe fraîche, citron vert, rhum cubain, cassonade et eau gazeuse (à partir de 20 euros)
  - Sangria : vin rouge ou vin blanc, agrémenté de fruits de saison (à partir de 15 euros)
  - Spritz : Apérol, vin pétillant, eau gazeuse et orange fraîche (à partir de 20 euros)
  - Soupe de champagne aux fruits rouges ou aux agrumes (à partir de 20 euros)
  - Envie de retrouver vos cocktails préférés ? N'hésitez pas à nous en faisant part. Nos barmans se tiennent à votre entière disposition...

## La Carte des vins

Blanc	Rouge	Rosé
Bordeaux Château Pierrail - 2018 15€	Languedoc "Le Mazet du Levant" - 2017 19€	Languedoc "La Cigale" Château le Bouïs - 2018 16€
Languedoc "Faune" - Moulin de Gassac - 2017 19€	Bordeaux "Les Haut Naudon" - 2016 23€	Languedoc "Confidence" Château de Bouïs (Design by Chantal Thomass) - 2018 29€
Bourgogne - Chablis Domaine Lavantureux - 2017 39€	Bourgogne - Mercurey Domaine Meix Foulet 2017 38€	Provence "Héritage" - Château Vanrière - 2017 49€
Bordeaux Clarendelle Inspiré par Haut Brion - 2018 29€	Bordeaux Clarendelle Inspiré par Haut Brion - 2015 29€	
Bourgogne Pernand-Vergelesses Vincent Girardin - 2017 56€	Vallée du Rhône - Saint Joseph "Silice"- Domaine Coursodon - 2017 49€	
Bourgogne - Chablis 1er cru Fourchaume Domaine Lavantureux - 2017 62€	Bordeaux Château du Couvent - 2015 49€	



Château de Locquenoté



**Options sucrées :**

- présentation et découpe (ou pas) de la première part par les jeunes mariés
- réalisation d'une pièce montée (choux fourrés à la crème pâtissière ou macarons) : en supplément à partir de 5€ par personne
- cascade de Champagne

**🌀 Le snacking nocturne - A partir de 1h30 et jusqu'à 2h30**

- 🌀 Mini burger (7 € par pièce)
- 🌀 Mini hot dog (5 € par pièce)
- 🌀 Club sandwich (10 € par pièce)
- 🌀 La Pasta du chef (7 € la portion)
- 🌀 Soupe à l'oignon (5 € la portion)

**🌀 Les Enfants (de 3 à 14 ans) - Espace dédié réservé**

- 🌀 Forfait boissons - A partir de 3€ par enfant
  - Jus de fruits
  - Soft (Coca, Limonade, Ice-tea)
  - Sironnade (Citron, menthe, grenadine)
- 🌀 Les amuses bouches - A partir de 10€ par enfant
  - Brochette tomate-mozzarella
  - Mini croq'jambon-fromage
  - Feuilleté au fromage
  - Assortiments de charcuterie
  - Assortiments de légumes croquants et sauces
- 🌀 Le Dîner - A partir de 20 €
  - Saumon fumé ou assiette de Jambon Cru
  - Volaille du Morbihan ou Poisson du moment, pommes de terre sautées et petits légumes
  - Dessert au chocolat

**Options ludiques**

- Organisation d'une petite cascade de "Champomy" (à partir de 5€ par enfant)
- Atelier gourmand : brochette de bonbons, petits pots colorés acidulés / chocolatés / pétillant, guimauves... (à partir de 10€ par enfant)







---

## Lendemain de Noces...

















---

L'équipe de restauration s'affaira à préparer l'Orangerie, votre salle de réception, pour la rendre disponible dès 12h00. Des tables rondes y seront dressées, parées de nappes en tissus, les chaises seront mises en place, la vaisselle, assiettes, verres, couverts seront à votre également disposition ainsi que des serviettes en papier.




Vous aurez le loisir de profiter de nos magnifiques jardins et les clients de l'hôtel pourront également profiter de la piscine qui leur est exclusivement réservée.

Comme tout lendemain de noces, le repas se veut plus simple et convivial. Si le brunch a le vent en poupe, les buffets et ateliers peuvent venir le remplacer ou compléter afin de conserver le principe du sur-mesure...

### **Brunch - A partir de 40€ par personne**

-  Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, chaussons aux pommes)
-  Pains assortis (baguette, levain, céréales, complet...)
-  Crêpes et pâtisseries simples
-  Salade de fruits, compote de pomme, fruits pochés, fruits frais
-  Fromage blanc, yaourts
-  Confitures, miel, pâte à tartiner
-  Plateau de fromage de France, frais et affinés
-  Assortiment de charcuteries (jambon blanc, d'Aoste, andouille de Guémené)
-  Les œufs dans tous leurs états (brouillés, au plat, durs)
-  Saumon fumé
-  Salades mêlées et composées
-  Verrines Tomate-mozzarella
-  Tartes & quiches salées
-  Poêlée de légumes
-  Desserts (mousse au chocolat, pâtisseries de saison)
-  Eaux minérales, cafés, thés et chocolat

### **Buffets gourmands**

-  Fruits de Mer comme un étal de poissonnier : Huîtres (6), crevettes roses (5) et grises (10), langoustines (5), bulots (7), bigorneaux (20) ; à partir de 35 euros par personne
-  Campagnard autour de la charcuterie de nos régions : Jambon cru et cuit, terrine de pâté de campagne ou en croûte, Andouille de Guémené, saucissons, pains de campagne, cornichons, beurre à partir de 15€ par personne
-  Fromages : assortiments de fromages affinés, frais, pain de campagne, beurre, confitures, fruits secs, à partir de 10 euros par personne



Château de Locquenoté



#### 🌀 Ateliers

- 🌀 Galettes & Crêpes : une galette de sarrasin salée et une crêpe froment sucrée préparées à la demande (à partir de 15€ par personne)
- 🌀 Huîtres : 3 huîtres accompagnées d'un verre de vin blanc, pain de seigle, beurre (10€ par personne)
- 🌀 Langoustines : snackées, en bisque, en raviole... (à partir de 15€ par personne)
- 🌀 Foie-gras et foie frais poêlé : cuisson du foie frais poêlé par l'équipe de cuisine en face-à-face servi sur toasts (à partir de 15€ par personne)
- 🌀 Autour de la truffe : Dégustation et présentation de truffes blanche et noire, râpées, en lamelles et en accord avec les créations du chef (à partir de 20€ par personne)

*Bien entendu, ces formules sont modifiables, les buffets et ateliers peuvent être mixés.*

#### 🌀 Boissons - Voir partie "Boissons" et "Carte des Vins" supra.

#### 🌀 Traiteur ou prestataire extérieur

- 🌀 Pour ce lendemain de noces, vous avez la possibilité de recourir aux services d'un traiteur ou tout autre prestataire professionnel extérieur.
- 🌀 Dans ce cas, la mise à disposition de la vaisselle vous sera facturée 4 euros par personne.
- 🌀 Le nettoyage en fin de prestation est assuré par nos soins.



---

## La Gastronomie à Locquénolé

---

Notre jeune et talentueux Chef, Jérémie LOUIS, a rejoint les cuisines de Locquénolé début 2019 après avoir fait ses armes dans plus grandes maisons françaises aux côtés de chefs prestigieux. Jérémie dévoile désormais sa propre personnalité à travers une cuisine créative, gourmande et responsable.

Ses défis : sélectionner et favoriser les producteurs locaux, sublimer les produits de saison, associer la modernité à une cuisine traditionnelle tout en respectant le produit et ses saveurs.

Selon lui, les maîtres-mots de la cuisine sont : simplicité, authenticité, générosité, goût et passion !



*Repas-test offert aux mariés après confirmation de l'évènement. Pour les autres convives (4 en plus des mariés au maximum), une participation de 30 euros sera demandée.*

---

## Nos Chambres & Suites

---

Le domaine propose 22 chambres grandes et confortables réparties entre le Château (15 chambres) et le Manoir (7 chambres). Plusieurs catégories sont proposées. Les amateurs de nature végétale se délecteront de la vue sur le Parc au soleil levant (Classique, Supérieure Parc, Junior Suite Parc, Chambre & Appartements Famille). Quant aux amoureux de paysages marins, ils se délecteront du panorama exceptionnel qu'offre les chambres vue mer (Supérieure Mer, Junior Suite Mer et Suite Prestige), exposées plein ouest et offrant les plus beaux et les plus romantiques couchés de soleil qui soient.

*Chaque chambre est unique et a fait l'objet d'un soin particulier en matière de décoration. Cette dernière est marquée par un classicisme assumé au service du confort.*

- 🌀 TV LCD par satellite
- 🌀 Wifi haut débit et gratuit dans tout l'hôtel
- 🌀 Coffre-fort
- 🌀 Minibar
- 🌀 Sèche-cheveux
- 🌀 Service de Blanchisserie



*Dans le cadre de toute privatisation des salles de mariage, une Suite sera offerte aux mariés*



---

## Les Activités sur place

---

En libre accès pour les clients résidents à l'hôtel :

- 🌀 Parc de 120 hectares bordés par la mer offrant une infinité de balades possibles
- 🌀 Balades en VTT
- 🌀 Piscine extérieure chauffée (ouverte de début mai à fin septembre)
- 🌀 Espace Détente : hammam, sauna
- 🌀 Tennis : 1 court en extérieur
- 🌀 Arrivée/Départ en bateau depuis notre ponton privé
- 🌀 Massages en chambre (sur réservation)



---

## Nous rejoindre...

---

**L'établissement est idéalement situé entre Vannes et Quimper, à 3 minutes de voiture de la N165 qui est l'artère routière principale du département.**

- 🌀 **Par la Route :** Paris – Rennes – Lorient par A11 puis N165/E60, Sortie 40 : Hennebont/ Port Louis
- 🌀 **Par le Train :** TGV par la LGV Paris-Lorient en 2h45
- 🌀 **Par les Aïrs :**
  - 🌀 Vols directs jusqu'à l'aéroport de Lorient-Bretagne Sud depuis Paris-CDG, Lyon-St Exupéry et Toulouse
  - 🌀 Organisation de vols en hélicoptère possible depuis La Baule, Vannes ou, Lorient. Atterrissage direct possible sur le domaine
- 🌀 **Par la Mer :** possibilité d'accéder directement au Château de Locguénolé grâce au ponton privé depuis Lorient ou tout autre port environnant (se renseigner sur le temps de parcours, la jauge, les marées et les conditions météorologiques).

Bien entendu, Camille reste à votre entière disposition pour élaborer, à vos côtés, le plus beaux des mariages...celui dont vous rêvez !

**- Votre interlocutrice dédiée -**

**Camille Buy**

Locguénolé – 56700 Kervignac – France

T. 02 97 76 76 76 – M. 06 73 30 74 44

[evenements@chateau-de-locguenole.com](mailto:evenements@chateau-de-locguenole.com)