



Brochure Réceptions
2024

Destination évènement de noblesse



Anniversaire, Banquets, Events, Groupes, Mariages, Réception

HÔTEL
ÉLÉGANCE

RESTAURANT
SAVOUREUX

17, Rue de l'Église - 27600 Vieux-Villez
Courriel: chateau-corneille@orange.fr
Site: www.chateau-corneille.fr
Téléphone: +33 2 32 77 44 77



Un service clé en main

À la recherche d'un lieu privilégié niché dans un élégant écrin de verdure pour célébrer votre évènement tout en étant accompagnée à chaque étape? Vous risquez d'être séduits par Château Corneille et son restaurant La Closerie.

Cette charmante demeure du XVIIIème siècle située au-dessus de la vallée de Seine vous ouvre ses portes et vous offre un cadre exceptionnel pour soit une fête familiale, soit un mariage, un baptême ou même un rassemblement de votre association.

En plus de la beauté de son architecture et son histoire, nos équipes du Château mettront tout en œuvre afin de répondre au maximum à vos attentes et assurer la réussite de vos évènements de manière extraordinaire et élégante.



Des espaces divers

Château Corneille et son restaurant « La Closerie » dispose d'un splendide parc autour du château et d'une grande pelouse centrale. Ils vous offriront la possibilité d'organiser une cérémonie inoubliable ou de réaliser de superbes fêtes familiales jusqu'à 150 personnes sous un bar-num dressé pour l'occasion.

Une salle à manger lumineuse et spacieuse vous offre une superficie de 150m². Dotée d'un accès aux personnes à mobilité réduite et munie d'une superbe cheminée, vous pourrez organiser votre repas dans une ambiance chaleureuse et inviter jusqu'à 70 convives.

De plus, une belle véranda vous permettra d'organiser votre cocktail si le temps n'est pas clé-ment ou bien d'aménager cet espace en piste de danse soirée festive garantie.

Dans la salle « **Monet** », au 1er étage du restaurant, d'une superficie de 100m² vous pouvez tenir une cérémonie intime pour le plus beau jour de votre vie, ou alors une exposition pour votre association.



Une restauration maison gourmande

Notre chef et son équipe s'attachent à vous présenter l'art culinaire d'inspiration traditionnelle et régionale. Nos plats « fait maison » se conçoivent à partir de produits normands frais et authentiques sélectionnés par nos soins, tout en respectant la saisonnalité des produits.

Pour satisfaire vos invités privilégiés, nous nous adaptons à vos besoins en proposant deux types de menu formule principal: « menu Diamant » et « menu Or ». Chaque menu se compose d'un choix d'entrées - plats - desserts. Une assiette de quatre fromages AOC Normands et un trou Normand pourraient donner à vos convives un souvenir inoubliable de notre terroir.

Nous proposons également des solutions diverses qui peuvent parfaitement correspondre à votre réception exceptionnelle, comme:

- Café de bienvenue
- Goûter gourmand sucré/salé
- Bar avec service au parc du château
- Cocktail dinatoire
- Dîner semi-gastro
- Brunch avec/sans bulles
- Barbecue

Des exemples de nos menus, de forfaits boissons et de mises-en-bouches sont disponibles en annexe.



Un hébergement de charme

Au Château Corneille, dix-neuf chambres et suites sont à votre disposition dans cette demeure du XVIIIème siècle. Mélange d'authenticité et de nouvelles technologie: Wifi fibre, écran plat LCD, ou même des Smart TV sont équipés dans nos plus belles chambres. Étant entouré de verdure, vous êtes assurés d'une vue sur le parc quelque soit votre chambre.

Après une nuit au calme, vous bénéficierez d'un petit déjeuner à volonté en formule buffet où vous dégusterez entre autres des produits de la région.

Nous vous aidons à répartir vos convives dans les chambres selon votre liste nominative et vos critères, ou gérons nous-mêmes chaque réservation passée directement par vos invités. Tout est prévu pour vous accueillir dans les meilleures conditions.

Pour accueillir tous vos participants, nous vous proposons également de gérer les réservations d'hébergements à proximité de notre établissement.



Un service sur mesure

Parce que vous êtes unique, votre réception doit l'être aussi ! Faites-nous part de vos attentes et besoins, nous nous chargerons de réaliser vos envies et d'assurer la réussite de votre réception.

Voici, ce que vous propose l'équipe du Château Corneille:

- ◆ Une équipe de professionnels, discrètes, souriantes et efficaces, répond à toutes vos questions, vous aide, vous conseille tout au long de la préparation.
- ◆ Un lieu adapté pour l'organisation de tous genres de réception. L'opportunité de louer le charme d'un domaine entier.
- ◆ Une liste de prestataires locaux sélectionnés.

Exemples de prestations optionnelles:

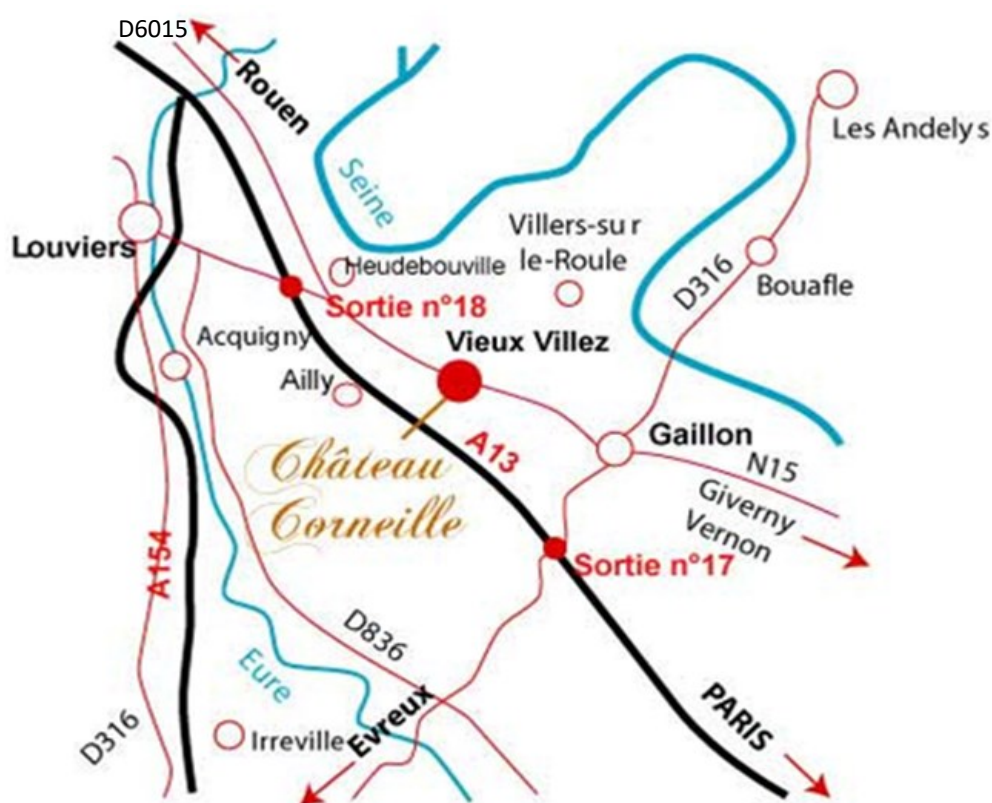
- ⇒ L'arrivée à la carte (voiture de collection, calèche...)
- ⇒ Le vin d'honneur et le dîner
- ⇒ décoration florale / tables / chaises
- ⇒ Le feu d'artifice et la soirée dansante avec DJ
- ⇒ L'organisation d'un Karaoke
- ⇒ Le brunch, option bulles à volonté
- ⇒ Baby-sitter / nounou



Facile d'accès

Le lieu est un élément essentiel dans l'organisation de vos événements. Nous sommes très fier de ces points forts!

- Idéalement situé à 1 heure de Paris, 20mns de Rouen,
- Près de l'A13 (Sortie n°17 Gaillon ou Sortie n°18 Incarville/Louviers)
- 10mns de la Gare Gaillon-Aubevoye
- En contrebas de la départementale
- Grand parking privatif gratuit pour garder vos voitures, et même une hélisurface!



Faites-nous confiance, nous réalisons vos rêves.

Votre évènement doit être célébré en toute intimité. Dans le parc, au Château, à la Closerie ou sous une luxueuse structure d'extérieur si nécessaire, pouvoir garder vos proches près de vous tout le weekend, sans avoir besoin de se déplacer en voiture, est synonyme de confort et de sécurité. Ceci doit être un point important dans le choix du lieu d'une réception.

Contactez-nous si vous souhaitez privatiser un lieu chez nous ou venir faire une visite de repérage.

Toute de l'équipe du Château Corneille et Restaurant La Closerie est à votre disposition au 02.32.77.44.77 ou à contact@chateau-corneille.fr



Annex I - Exemple du menu « Or »

Choix d'Entrées :

- *Médaille de Foie Gras au Jurançon*
- *Poêlée de langoustines et son rizotto*
- *Demi-lune de Chèvre et betteraves*
- *Cassolette d'escargot à la Bourguignonne*
- *Terrine de poisson et son coulis de poivrons*

Choix de Plats :

- *Lotte rôtie aux saveurs des îles*
- *Noix de Porc élevé sur paille*
- *Tournedos de lingue et son caviar de légumes*
- *Pavé de julienne et ses légumes verts*
- *Escalope de veau à la Normande*
- *Blanquette de veau*
- *Filet de Bœuf (pour 15 personnes maximum en raison des différentes cuissons)*

Assiette de quatre fromages AOC Normands

Choix de Desserts :

- *Le Trois chocolat*
- *Tarte tatin*
- *Nougat glacé*
- *Aumônière Pommes calva caramel au beurre salé*
- *Crème brûlée Grand Marnier ou liqueur de rose ou Vanille Bourbon*

Possibilité d'ajouter un des forfaits boissons

Annex II - Exemple du menu « Diamant »

Choix d'Entrées :

- *Médaille de Foie Gras*
- *Feuilleté d'escargot à la crème d'ail*
- *Brochette de langoustines et datte séchée*
- *Nage de moule au zeste d'orange et julienne de légumes*
- *Cassolette de Morilles (de mars à mai)*

Trou Normand

Choix de Plats :

- *Navarin d'agneau aux saveurs de Romarin*
- *Filet de Bar et son fenouil confit*
- *Médaille de canard Rouennais à l'orange*
- *Filet de Saint Pierre et sa sauce de citron vert*
- *Lotte rôtie pochée au thé vert Menthe*
- *Blanquette de veau*
- *Agneau de 7 heures*

Assiette de quatre fromages AOC Normands

Choix de Desserts :

- *Entremet Fruit de la passion*
- *Mi-cuit au chocolat noir de Tanzanie*
- *Cheese cake*
- *Délice normand*
- *Le Trois chocolat*

UNE COUPE DE CHAMPAGNE

Possibilité d'ajouter un des forfaits boissons

Annex III - Exemple de forfaits boissons

- ◇ ¼ de vin blanc et rouge
 - ◆ Option 1 : Fonvène, Ardèche, Kir traditionnel, Kir Normand
 - ◆ Option 2 : Blanc (Chardonay), Rouge (St. Nicolas), Kir Royal
- ◇ Eaux Minérales plates et gazeuses
- ◇ Café du moments, thé ou infusion

Annex IV - Exemple de mises en bouches pour un cocktail

Mises en bouches **OR**

- ◇ Verrine de Mousse de Chèvre aux noix
- ◇ Verrine Guacamole Crevette
- ◇ Feuilleté Jambon de Pays
- ◇ Feuilleté de Fromage
- ◇ Feuilleté Escargot au Beurre Persillé
- ◇ Aumônière Normande (andouille de Vire, Champignons, Pommes)
- ◇ Croustillant de boudin noir au Porto
- ◇ Toast Terrine de Lapin
- ◇ Mini Croque Monsieur
- ◇ Tartare de Tomate

Mises en bouches **DIAMANT**

- ◇ Verrine de Tartare de Saint Jacques
- ◇ Verrine Mousse de Saumon Fumé
- ◇ Toast de Saumon Fumé
- ◇ Sucette de Foie Gras aux Corn Flakes
- ◇ Toast de Pain d'Épices et son foie gras
- ◇ Bille de melon chemisée de Magret de Canard Fumé
- ◇ Tartare de Langoustine