

Destination d'évènement authentique



Anniversaires | Banquets | Réceptions

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



Recevez simplement, partagez pleinement

Un lieu empreint de charme et d'histoire, niché dans les anciennes écuries du Château Corneille. Dans ce cadre authentique et chaleureux, nous vous accompagnons dans **l'organisation de vos réceptions familiales : anniversaires, baptêmes et moments précieux à partager.**

Notre restaurant peut accueillir **jusqu'à 78 personnes en place assises et 100 personnes en cocktail**, offrant une atmosphère conviviale et élégante. En hiver, la **cheminée d'antan** apporte douceur et réconfort, tandis qu'aux beaux jours, **la terrasse** devient un espace privilégié pour vos apéritifs, avec une vue apaisante sur un environnement verdoyant.

Afin de prolonger ces instants, **un hébergement** au Château est disponible pour **une quarantaine de personnes**. Vous pourrez ainsi profiter pleinement de votre événement et partager un véritable moment de détente sur tout un week-end dans un confort hôtelier.

Tout est pensé pour faire de votre réception un souvenir unique, dans un cadre naturel et plein de caractère.



Deux salles de restaurant pour votre repas

Situé dans les anciennes écuries du Château, la **salle principale** de votre Restaurant La Closerie **permet d'accueillir jusqu'à 58 personnes**. Avec **ses poutres et sa cheminée**, elle donne un caractère **authentique, convivial et chaleureux** à votre évènement, que ce soit pour un anniversaire, un baptême, un repas de fin d'année ou encore une réunion familiale. Nous pouvons dans cette salle, dresser en tables rondes de 10 personnes et la table près de la cheminée 8 personnes. Aussi pour un cocktail, nous proposons une disposition avec des manges debout et buffet.

L'**espace véranda** permet d'accueillir jusqu'à **20 personnes** assises, **ses pierres apparentes** permet une **atmosphère naturelle et vraie**, parfaite pour que votre fête soit **agréable et dé-tendue**.

La **véranda étant semi ouverte sur la salle principale**, nous vous proposons de combiner les deux afin d'accueillir jusqu'à **78 personnes**.



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

HÔTEL
ÉLÉGANCE

RESTAURANT
SAVOUREUX

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DESTINATION
D'EXCELLENCE
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Une terrasse pour vos repas et/ou un cocktail

La terrasse de La Closerie est un véritable havre de paix, ouverte sur le parc verdoyant du Château Corneille. Baignée de lumière aux beaux jours, elle offre **un cadre naturel et élégant** pour vos repas de groupe jusqu'à 15 personnes. Que ce soit pour un déjeuner ensoleillé ou un dîner aux douces soirées d'été, l'atmosphère y est **chaleureuse et conviviale**. Entourée de nature, elle invite à la **détente et aux échanges en toute simplicité**. Un lieu idéal pour partager un moment gourmand dans un cadre authentique et plein de charme.

Elle se prête parfaitement à l'organisation d'un **apéritif ou d'un cocktail en plein air**, dans un cadre verdoyant et élégant. Un moment convivial et raffiné, idéal pour accueillir vos invités et débiter votre événement dans une atmosphère détendue et chaleureuse.

L'espace extérieur pour vos cocktails

En complément, le **parc du Château Corneille** offre un décor naturel pour organiser un cocktail au grand air, au cœur d'un **environnement paisible et arboré**. Un cadre **bucolique et spacieux** qui permet de recevoir vos convives dans une **ambiance élégante, entre nature et douceur de vivre**.



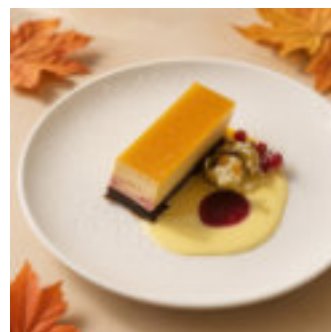
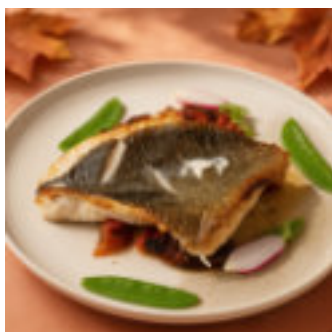
Une restauration traditionnelle

Notre restaurant La Closerie met à l'honneur une **cuisine traditionnelle** authentique et généreuse.

Les cuisiniers **Alain et Paul** élaborent leurs plats à partir de **produits frais et de saison**, soigneusement sélectionnés et préparés. Chaque assiette reflète **le respect du terroir** et le goût des **saveurs vraies**. Une cuisine **sincère** et raffinée, idéale pour partager un **repas convivial et gourmand**.

L'équipe en salle, **Nathalie et Lydia**, assurent un **service discret et attentionné**, pour que chaque repas se déroule dans le confort et la bonne humeur.

Une expérience culinaire complète, alliant **saveurs et convivialité**, pour un bon moment avec vos invités.



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

Logis
HOTELS
RESTAURANTS

DESTINATION
D'EXCELLENCE
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

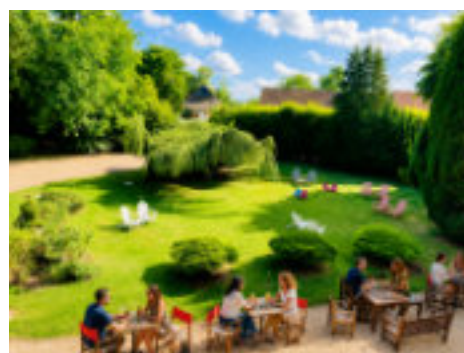
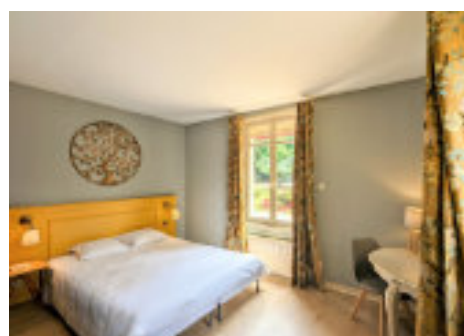
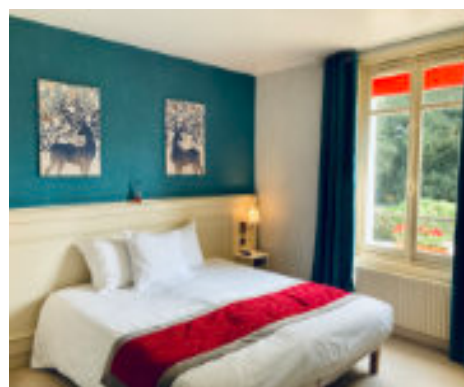


Un hébergement de charme

Au Château Corneille, **19 chambres et suites**, sont à votre disposition dans cette demeure du début XIXème siècle **pour accueillir une quarantaine de personnes**. Étant entourées de verdure, **toutes les chambres offrent une vue sur le parc**.

Après une nuit au calme, vous bénéficierez **d'un petit déjeuner à volonté en formule buffet**.

Si votre groupe est plus important que notre capacité d'accueil, nous gérons entièrement la recherche et la réservation de chambres supplémentaires dans les hôtels voisins.



Notre priorité: votre réception à votre image

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**.

Notre équipe: des professionnels capables **d'organiser votre weekend sur mesure avec le soucis du détail**.



HÔTEL
ÉLÉANCE

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

Logis
HOTELS
RESTAURANTS

DESTINATION
D'EXCELLENCE

REPUBLIQUE FRANÇAISE

Facile d'accès

Le lieu est un élément essentiel dans l'organisation de vos événements.

- 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
- 2 bornes de recharge sur place pour vos voitures électriques



Votre projet de réception commence ici

Pour un premier échange, sans engagement et en toute confidentialité, notre équipe est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et vous accompagner dans la découverte du Château Corneille Restaurant La Closerie.

Laëtitia Rivaux & Tiphaine Prigent

02.32.77.44.77

Chateau-corneille@orange.fr

Nous serons ravis de vous conseiller et de vous faire découvrir les différentes possibilités offertes pour votre organiser votre évènement.



HÔTEL
ÉLÉANCE

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

Logis
HOTELS
RESTAURANTS

DESTINATION
D'EXCELLENCE

REPUBLIQUE FRANÇAISE



Menus à partir de 38€ hors boisson

Annexe I : Exemple du Menu « Traditionnel »

Jusqu'à 15 personnes possibilité de choisir deux entrées, deux plats et deux dessert et de nous indiquer en amont le nombre de chaque entrée, chaque plat et chaque dessert. A partir de 16 personnes, menu unique merci de choisir une entrée, un plat et un dessert identique pour l'ensemble des convives et de nous indiquer les régimes spéciaux en amont afin que votre menu choisi soit adapté.

Entrées :

Gravlax de saumon
Terrine du Chef

Plats :

Suprême de volaille au jus, pomme de terre grenaille & pois gourmand
Dos de lieu noir à la Dieppoise, flan de légumes

Desserts :

Tiramisu aux fruits rouges
Tartelette Normande

(Possibilité d'un gâteau avec présentation, bougies/scintillants selon attente en suppléments)

Possibilité d'ajouter un trou normand, une assiette de deux fromages AOC Normands et salade verte selon attente en suppléments

Annexe II : Exemple du « découverte »

Menu unique merci de choisir une entrée, un plat et un dessert identique pour l'ensemble des convives.

Entrées :

Rillettes d'aile de raie, coulis Piquillos
Gravlax de saumon
Demi-lune de Chèvre et betteraves
Cassiolette d'escargot à la Bourguignonne
Terrine de poisson et son coulis de poivrons

Plats :

Filet de dorade sauce vierge
Carré de porc fermier
Lieu jaune sauce vermouth
Escalope de veau à la Normande
Roulé d'agneau façon tajine

Desserts :

Le deux chocolat (blanc et lait)
Tartelette citron meringuée
Nougat glacé
Gratin de fruits au sabayon
Crème brûlée Grand Marnier ou spéculos ou violette
(Possibilité d'un gâteau avec présentation, bougies/scintillants selon attente en suppléments)

Possibilité d'ajouter un trou normand, une assiette de deux fromages AOC Normands et salade verte selon attente en suppléments



Annexe III : Exemple du Menu « gourmet »

Menu unique merci de choisir une entrée, un plat et un dessert identique pour l'ensemble des convives.

Entrées :

Médaillon de Foie Gras au cidre de glace
Brioché d'escargots sauce bleu d'Auvergne
Timbale de tartare de tomate, avocat et thon
Salade de camembert mariné et pané au calvados, pomme rôtie

Plats :

Filet de Bar et son fenouil confit
Jarret d'agneau au thym et ail noir
Filet de canette au cassis et poivre
Filet de cabillaud au chorizo
Suprême de volaille jaune, sauce livarot
Quasi de veau sauce forestière

Desserts :

Entremet Fruit de la passion
Mi-cuit au chocolat noir
Feuillantine aux poires
Délice normand
Sablé breton, crémeux au citron meringué
(Possibilité d'un gâteau avec présentation, bougies/scintillants selon attente en suppléments)

Possibilité d'ajouter un trou normand, une assiette de deux fromages AOC Normands et salade verte selon attente en suppléments

Annexe IV : Exemple du menu « Evasion »

Choix de deux entrées:

Médaillon de Foie Gras
Vol au vent de riz de veau
Brochette de langoustines et datte séchée
Crumble de gambas
Trilogie de saumon

Plats :

Souris d'agneau
Filet de Bar et son fenouil confit
Filet de canette aux fruits rouges
Lotte rôtie à l'armoricaine
Mignon de veau sauce massala
Filet de bœuf aux morilles

Desserts :

Entremet chocolat blanc et litchi
Mi-cuit au spéculos, crème anglaise à la vanille
Gratin de fruits au sabayon
Délice normand
Le Deux chocolats chocolat blanc et lait
(Possibilité d'un gâteau avec présentation, bougies/scintillants selon attente en suppléments)

Possibilité d'ajouter un trou normand, une assiette de deux fromages AOC Normands et salade verte selon attente en suppléments