



Votre mariage authentique

Château Corneille - Restaurant La Closerie



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

REPUBLIQUE FRANÇAISE

Un service clé en main

Au cœur de la campagne normande, le Château Corneille offre un cadre paisible et plein de charme pour célébrer le plus beau jour de votre vie.

Au **Château Corneille Restaurant La Closerie** nous aimons recevoir et partager. Notre objectif est simple : vous accueillir dans **une atmosphère rassurante, chaleureuse et conviviale**, où chaque détail contribue à faire de votre mariage un moment exceptionnel.

Vos photos dans les jardins du château, un repas autour d'une **cuisine généreuse**, respectant la saisonnalité des produits, tout est réuni dans notre restaurant pour créer une réception à votre image, entourés de ceux que vous aimez.

Notre équipe vous accompagne **avec attention et passion** pour faire de cette journée **un souvenir précieux pour vous et vos invités**.



Des espaces divers

Château Corneille Restaurant La Closerie dispose d'un **beau parc** autour du château et d'une **grande pelouse centrale**. Ils vous offriront la possibilité d'organiser **une cérémonie par exemple** ou encore d'y réaliser **vos photos de mariage**. Nous pouvons aussi y dresser un **barnum** ou une **toile de réception pour vos cocktails et vins d'honneur**.

La salle principale, avec **ses poutres apparentes** séduit par son **charme authentique** et son ambiance chaleureuse. Elle peut accueillir jusqu'à **60 personnes** pour votre repas de mariage. **En hiver, la cheminée** apporte une touche encore plus intime et conviviale, permettant à vos invités de profiter de la douce vue des flammes pendant la réception.

La salle véranda peut accueillir jusqu'à **20 personnes**, elle offre un cadre lumineux et élégant. Baignée de lumière naturelle et sublimée par ses pierres apparentes, elle crée une atmosphère à la fois raffinée et chaleureuse, idéale pour partager un moment privilégié avec vos proches.

Le **parquet présent dans ces deux salles** permet également d'y aménager une **piste de danse**, parfaite pour prolonger la soirée et poursuivre les festivités entourés de vos invités.

À l'étage, la **salle Monet** offre un espace supplémentaire pouvant accueillir différents moments de votre journée. Elle peut être aménagée pour **une cérémonie laïque intime** ou servir d'**espace dédié aux enfants**, où une animatrice pourra proposer des activités pendant la soirée afin que les plus jeunes profitent eux aussi pleinement de la fête.



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

REPUBLIQUE FRANÇAISE

Votre vin d'honneur

Le parc du Château Corneille Restaurant La Closerie offre **un cadre idéal pour l'organisation de l'accueil de vos invités et de votre cocktail de réception**. Entouré de verdure et bercé par le calme de la campagne, cet **espace chic et champêtre** permet de profiter d'un moment convivial et élégant avec vos invités.

Aux beaux jours, la terrasse et les jardins deviennent les lieux parfaits pour partager ce premier instant de célébration autour de quelques coupes et de délicieuses pièces cocktail préparées par notre équipe.

Nous vous proposons différentes **formules cocktails**, composées **de pièces gourmandes et raffinées, préparées avec des produits de saison** afin de ravir vos invités.

Exemple de formules : en annexe



Votre repas de mariage: S'adapter à vos attentes

Au Château Corneille Restaurant La Closerie, chaque repas de mariage est pensé pour être un véritable **moment de plaisir et de partage**.

Nos **cuisiniers** élaborent des **plats gourmands et raffinés**, alliant saveurs et élégance, pour créer un repas qui ravira tous vos invités. Pendant ce temps, **notre équipe en salle** assure un **service discret, convivial et professionnel**, veillant à ce que chaque moment se déroule avec fluidité et sérénité, pour une réception placée sous le signe de la convivialité et du partage.

Trois **menus** sont proposés en annexe pour le déjeuner ou le dîner, et notre équipe reste à votre écoute pour **adapter ces menus selon vos envies et vos besoins**, afin que chaque repas soit unique et corresponde parfaitement à votre célébration.

Pour accompagner ces mets, nous sélectionnons avec soin les **vins** afin de créer des **accords parfaits entre mets et vins**. Notre carte est élaborée en collaboration avec notre caviste **La Maison Clet à Louviers**, garantissant des choix de qualité et un service irréprochable pour sublimer chaque plat et chaque instant de votre 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

Logis
HOTELS
RESTAURANTS

DESTINATION
D'EXCELLENCE

REPUBLIQUE 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 vous avez besoin de plus d'hébergements, nous gérons pour vous la logistique des réservations d'hébergements à proximité.



Notre priorité: votre mariage 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
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

REPUBLIQUE FRANÇAISE

Facile d'accès

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



Votre projet de mariage 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 réception de mariage.



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

REPUBLIQUE FRANÇAISE

Menus à partir de 48€ hors boisson

Annexe I - Exemple du Menu « Champêtre »

Choix d'Entrées :

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

Choix de 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

Choix de 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

Annexe II - Exemple du Menu « Harmonie »

Choix d'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

Choix de Plats :

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

Choix de Desserts :

- Entremet Fruit de la passion
- Mi-cuit au chocolat noir
- Feuillantine aux poires
- Délice normand
- Sablé breton, crémeux au citron meringué



Annexe III - 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

Choix de 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

Choix de 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

Annexe IV - Exemple de forfaits boissons

- ◆ **Option 1** : 25 cl de Fonvène Ardèche blanc, 25 cl de Fonvène Ardèche rouge, eaux minérales plates et pétillantes et café /thé/Infusion inclus: **22.00€**
- ◆ **Option 2** : 25 cl de Chardonnay blanc, 25 cl de Pinot Noir, eaux minérales plates et pétillantes et café /thé/infision inclus : **26.00€**

Annexe V - Exemple de forfait mises en bouches pour votre vin d'honneur & cocktail

2 coupes de champagne et 6 amuses bouche (3 mises en bouche « gourmande » et 3 mise en bouche « savoureuse »): **38.00€ mise en place et service inclus.**

Exemple de mises en bouche « gourmande » et « savoureuse »:

Mises en bouche « Gourmande »

- Verrine de Mousse de Chèvre aux noix
- Verrine Guacamole Crevette
- Feuilleté Jambon de Pays
- Feuilleté de Fromage
- Feuilleté Escargot au Beurre Persillé
- Aumônière Normande
- Mini Croque-Monsieur
- Tartare de Tomate
- Brochette de poulet
- Wrap thon curry
- Wrap poulet chorizo
- Verrine de lentilles & magnés fumés
- Verrine betterave mousse de framboises
- Verrine avocat crevettes mousse crustacé
- Acras de poisson
- Navette thon
- Navette surimi

Mises en bouche « Savoureuse »

- Verrine Mousse de Saumon Fumé
- Toast de Saumon Fumé
- Bille de melon chemisée de Magret de Canard Fumé
- Mini burger
- Brochette de bœuf
- Brochette de crevettes coco citron vert
- Navette mousse de canard