

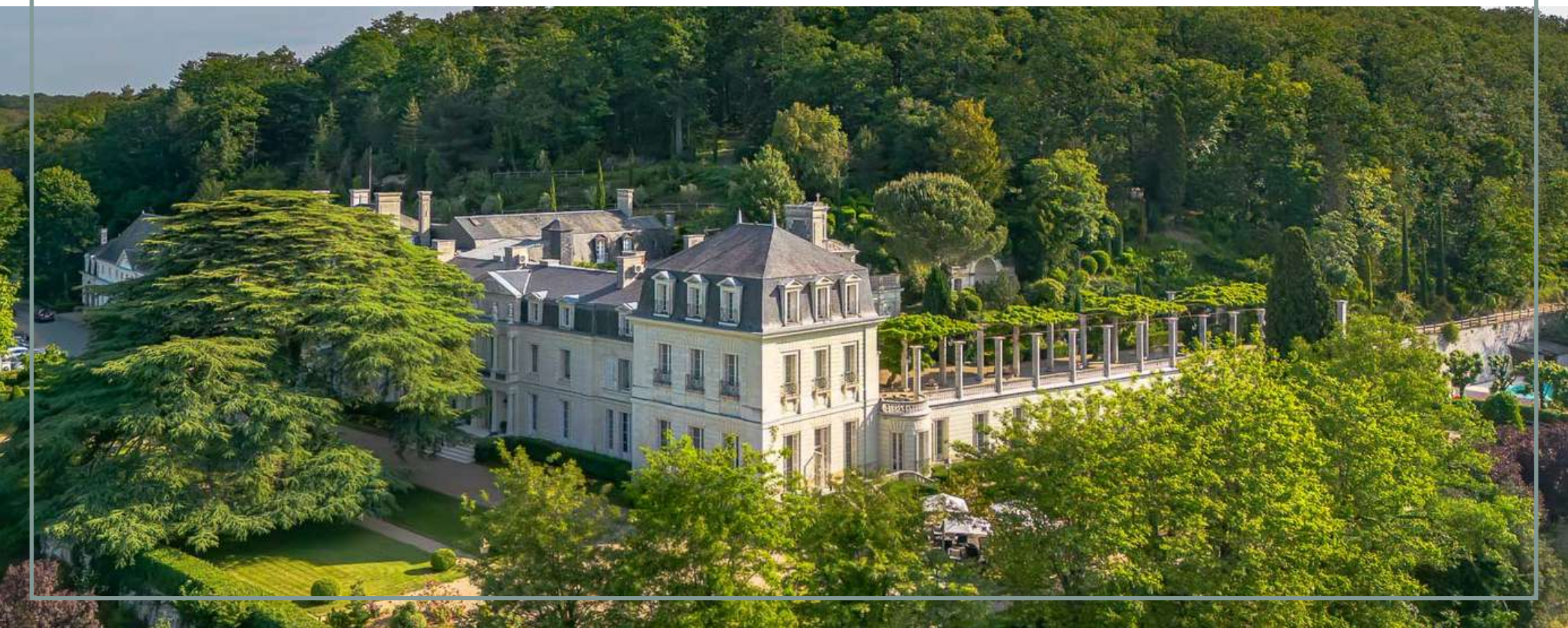
CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Hôtel & Restaurant Gastronomique dans le Val de Loire

Mariage 2025

Un cadre enchanteur pour un moment unique !

Votre mariage au château de Rochecotte, une expérience magique
et féérique au cœur du Val de Loire ...





LE CHÂTEAU

Lieu où l'on cultive l'Art de vivre à la française. La duchesse de Dino et le prince de Talleyrand y furent des hôtes de marque. Le château de Rochecotte est une belle demeure historique du XVIII^e siècle dans un parc paysagé aux arbres remarquables et aux jardins poétiques.

Des salons aux styles à la fois classiques et baroques, une magnifique terrasse à l'italienne pour votre cocktail, une cuisine authentique et savoureuse, un service sur mesure et un cadre somptueux...

LA LOCALISATION

- Au cœur du Val de Loire, à 3 heures de Paris et 35 minutes de Tours, recevez vos convives dans un lieu unique et chargé d'Histoire. Le château vous ouvre ses portes dans son écrin de verdure avec une vue imprenable sur la Vallée de la Loire.
- Au départ de la route des vins de Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil.

L'HÉBERGEMENT

- Pour partager ce moment de célébration avec tous vos convives, l'hôtel dispose de 37 chambres et suites de très grand confort aux décors raffinés qui sauront séduire vos invités.
- Une équipe professionnelle qui vous accompagne en amont pour les préparatifs et tout au long de la soirée afin que ce jour soit unique et inoubliable !



PRIVATISATION

*Vous avez l'exclusivité des lieux le jour de votre évènement de 17h jusqu'au départ 11h le lendemain.
Privatisation de 2 jours minimum de mai à septembre.*

Sont inclus :

- Les 37 chambres et suites
- Les 7 lieux de réception du rez-de-chaussée :
Salon Boni, Salon Terry, Salon Bleu, Salon Ovale, restaurant Dorothee, restaurant Talleyrand & bibliothèque Napoléon III
- L'ensemble des jardins et terrasses
- Parking privé sur place

TARIFS 2025 SUR DEMANDE

37 chambres avec petit-déjeuner sur la base de 76 personnes.

- Haute saison du 10/04/25 au 26/10/25
- Basse saison du 01/01/25 au 09/04/25

Les chambres peuvent être louées la veille ou le lendemain de la manifestation. Vous bénéficiez des mêmes tarifs négociés, selon la catégorie.

Les chambres doivent être libérées à 11h.

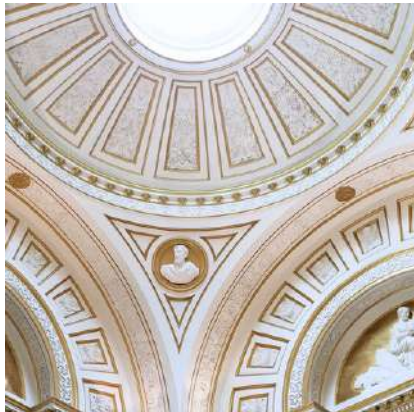


NOS LIEUX DE CÉRÉMONIE

LA CHAPELLE

Construite en la mémoire du Prince de Talleyrand en 1840, la chapelle est un beau témoignage du passé au style à la fois classique et baroque. Avec son puit de lumière en dôme, son clochet, ses reliefs et ses dorures, la chapelle vous transporte dans un environnement à la douceur poétique et spirituelle.

Capacité places assises : 40 personnes



À L'OMBRE DU CÈDRE DU LIBAN

Situé en façade du château, notre cèdre bicentenaire surnommé "L'Arbre des Dieux" vous accueille pour votre cérémonie. Inscrit dans un écrin de verdure, ce dôme végétal est un symbole d'espoir, de pérennité et de force.

Capacité places assises : 120 personnes

Location de chaises non comprise

NOS SALONS



Profitez d'espaces chaleureux répartis en enfilades au rez-de-chaussée du château. Nous adaptons la configuration des salons selon les besoins spécifiques et le nombre de convives.

NOS TERRASSES



Aux beaux jours, profitez de nos 3 terrasses aménagées pour vos cocktails et soirées. Dans un environnement calme et entouré de verdure, vous pourrez profiter d'un cadre enchanteur et exclusif. Pour vos événements, le château vous propose une offre bar boissons et amuses bouches à déguster en extérieur en période estivale.

37 CHAMBRES & SUITES

CATÉGORIES DE CHAMBRES

- 4 Pavillon (18m²)
- 6 Charme (20m²)
- 14 Grand Confort (25m²)
- 9 Prestige (40m²)
- 1 Suite junior (50m²)
- 2 Suite (80m²)
- 1 Appartement (75m²)

AMÉNAGEMENTS :

- Chambres climatisées
- Espace salon
- Espace Bureau
- Bouteilles d'eau
- Plateau d'accueil
- Mini bar
- Bouilloire
- TV + Wifi
- Table et fer à repasser
- Coffre fort
- Produits d'accueil Penhaligon's
- Peignoirs
- Miroir grossissant
- Douche ou Baignoire





COCKTAIL APÉRITIF

FORFAIT TALLEYRAND - VOUVRAY

- 2 coupes par personne, choix d'un cocktail au Vouvray ou nature
- 6 amuse-bouches (verrines, canapés, feuilletés, croustades...)

FORFAIT DINO - CHAMPAGNE

- 2 coupes par personne, choix d'un cocktail au Champagne ou nature
- 6 amuse-bouches (verrines, canapés, feuilletés, croustades...)

FORFAIT PAULINE - MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

- 2 verres par personne de cocktail de jus de fruits, sodas et eaux aromatisées
- 6 amuse-bouches (verrines, canapés, feuilletés, croustades...)

Nos forfaits sont servis avec des jus de fruits, sodas, eaux aromatisées





EXEMPLES DE MENUS

VOTRE MENU DE MARIAGE
À COMPOSER SELON VOS SOUHAITS ...

ENTRÉES

Mimosa de Homard à l'estragon,
tomates confites, asperges,
& jus de crustacés

Foie gras de canard
confit au Jambon Ibérico,
& gelée de piment d'Espelette

Millefeuille de tomates confites
& Gambas à l'huile de vanille

Feuillantine de langoustines et foie gras
& jus de crustacés à l'estragon

Fondant de saumon fumé au citron,
herbes fraîches & légumes pickles

Brioche de sandre, saumon aux coquillages
& beurre blanc à l'aneth

PLATS

Escalope de bar rôti, crème de crevettes
pressé de légumes de Provence
& pommes fondantes

Lotte en crêpine d'agrumes
& herbes du jardin

Suprême de volaille fermière, foie gras poché au
Vouvray moelleux, sauce Albufera
& légumes de saison

Filet de bœuf façon Wellington
Légumes de saison & jus cordé au Porto

EXEMPLES DE MENUS

FROMAGES

Service en 3 régions &
Quelques feuilles à l'huile

Service en 3 régions &
Mendiant de fruits secs au miel

DESSERTS

Royal chocolat noir et fève de tonka,
Streusel chocolat noix de pécan, biscuit
chocolat, crémeux chocolat à la fève de tonka
& mousse chocolat

Biscuit dacquoise amande aux fruits rouges,
crémeux de fruits rouges & fruits rouges frais

Bagatelle aux fraises et à la vanille,
biscuit amande, crème mousseline vanille,
confit aux fraises & fraises fraîches

Douceur chocolat au lait et aux noisettes,
streusel praliné, crémeux de noisettes, dacquoise
noisette & mousse de chocolat au lait

Riviera au citron et confit de banane/passion,
Pâte sablée amande, biscuit au thé,
confit de banane/citron
& mousse de chocolat au lait

(Présentation en pièce montée)

Croque en bouche





FORFAITS BOISSONS SERVIS À TABLE

ACCORD PANTAGRUEL

- 2 verres de vin de Loire
(2 appellations différentes)
- Une bouteille d'eau minérale
(plate et pétillante)
- Thé ou café

ACCORD RABELAIS

- 3 verres de vin de Loire
(2 appellations différentes)
- Une bouteille d'eau minérale
(plate et pétillante)
- Thé ou café

ACCORD GARGANTUA

- 4 verres de vin de Loire
(2 appellations différentes)
- Une bouteille d'eau minérale
(plate et pétillante)
- Thé ou café

DROIT DE BOUCHON (75cl)

Service sur le dessert (Champagne uniquement)

Nous n'autorisons pas l'apport de vos propres bouteilles de vins et crémants.

Supplément à la bouteille

Sélection de vins de Loire en blancs et en rouges, Sauvignon, Saumur, Vouvray, Montlouis, Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil, Chinon, Saumur Champigny

SOIRÉE DANSANTE

BOISSONS PROPOSÉES LORS DE VOTRE SOIRÉE

Open bar (tarif à la bouteille)

Vouvray pétillant

Champagne

Gin / Vodka / Whisky

Cognac, Armagnac

Buffet de rafraîchissements softs et café

Incluant sodas, jus de fruits, eaux, café

ACCOMPAGNEMENTS PROPOSÉS LORS DE VOTRE SOIRÉE

Mignardises 2 pièces par personne

Feuilletés 2 pièces par personne

Corbeille de fruits par personne





DÉJEUNER BUFFET

Prolongez votre séjour en compagnie de votre famille et de vos amis autour d'un déjeuner buffet au lendemain de votre soirée.

Servis de 12h à 15h



Petite tarte pissaladière à la tomate et olives

Brochette de gambas à la citronnelle

Quinoa au citron et légumes croquants

Fondant de bresaola aux poivrons doux confits et pesto

Caviar d'aubergines, roquette et pignons de pins grillés

Blinis de saumon mariné aux baies roses et crème au citron vert

Mousseline d'œuf pimentée et palette ibérique

Bun & Roll de poulet, sauce Caesar et parmesan

Salade de melon à la menthe

Assortiment de fromages

Tartes feuilletées aux fruits

Tartes sablées aux fruits

Finger au praliné croustillant et à la banane

avec 1 verre de vin de Loire,

eaux minérales et café

Menu est à titre d'exemple

- **Heure limite de fin de soirée : 3 heures du matin.**
- Pas de confettis, fumigène, appareil à bulles ou bougies (exception pour les bougies protégées par un verre).
- Pour les **prestataires externes**, proposition de **menus adaptés** (plat, dessert et boissons).
- Pour la **cérémonie religieuse en extérieure** : location et installation des chaises avec supplément.
- **Ne sont pas compris** : impression des menus, décoration florale, photographe, musique ou autre animation.
- **Tous dégâts occasionnés seront facturés.** Nous vous invitons à souscrire une **assurance** en tant qu'organisateur.
- Possibilité de **repas test** : 2 entrées, 2 plats et 2 desserts différents sur facturation 30% des tarifs affichés.
- **Différentes formules** possibles : cocktail apéritif, cocktail dînatoire, dîner assis ou formule buffet debout.
Les repas et cocktails sont préparés par nos équipes (**pas de traiteurs ou cuisiniers extérieurs**).
Possibilité d'adapter les **menus en fonction des régimes** (végétariens, végétaliens, allergies).
- **Privatisation des lieux** (minimum de 100 personnes) **avec la restauration.**
- Pour votre soirée dansante : **sol installé** dans l'un des salons selon votre choix.
- **Lieux adaptés aux personnes à mobilité réduite** (chambre PMR et toilettes restaurant).
- **Devis sur demande.**

SERVICES GÉNÉRAUX



Réception de 7h30 à 23h



Service conciergerie



Parking privé voiture



Bornes de rechargement*



Garage vélo (+recharge)



Accueil PMR



Ascenseur



Bagagerie



Service blanchisserie*

*Services facturés en supplément



CONTACT & ACCÈS

CONTACT :

Réservation : +33 (0) 2.47.96.16.16

Mail réservation : chateauhotel@rohecotte.fr

Adresse : 43 Rue Dorothee de Dino, Saint Patrice- 37130 COTEAUX SUR LOIRE - FRANCE

SITE INTERNET



Situé à 35 mn de Tours en voiture

Situé à 1h30 de Paris en TGV

Accès autoroute : à 15 mn du château (n°7 A85)

Gare de Langeais à 10 mn en voiture

Gare de Saint Patrice à 3 mn à pied

PARIS

TOURS

290 km

Retrouvez-nous sur les réseaux !

