





L'INSTANT D'UNE VIE

au Château D'epcyssoles

1. Le Domaine & la Cérémonie
2. La Réception & la Salle
3. Le Cocktail
4. Les Menus
5. Les Boissons
6. Les Enfants
7. Les Services complémentaires
8. L'Hébergement
9. Le Brunch
10. Photobooth
11. Notre prestation
12. Informations pratiques



L'INSTANT D'UNE VIE

au Château D'epessoles

Niché dans un écrin de verdure au cœur de la Bresse, à quelques pas du célèbre restaurant étoilé de Georges Blanc, le **Château d'Epeyssoles** vous accueille pour écrire l'un des plus beaux chapitres de votre histoire.

Ce domaine exclusif, entouré d'un parc arboré de 12 hectares, offre un cadre d'exception entre nature, patrimoine et art de vivre à la française. Baies vitrées ouvertes sur les étangs, salons élégants, espaces en plein air baignés de lumière, chaque lieu a été pensé pour sublimer votre réception.

Cocktail au bord de l'eau, dîner gourmand, soirée dansante jusqu'à l'aube... Entourés de vos proches, vous vivrez un moment suspendu, orchestré avec soin par nos équipes pour que chaque détail reflète vos envies.





Dream

Au domaine, chaque mariage est unique.
De la cérémonie à la soirée dansante,
nous vous accompagnons à chaque étape.

Un interlocuteur unique
dédié à l'organisation de votre journée

Un suivi personnalisé
de la première visite jusqu'au brunch du lendemain

Un cocktail de bienvenue au bord de l'eau
ou en intérieur selon la météo

Un parc entièrement illuminé
idéal pour une cérémonie ou des photos féériques

Une salle de réception de 400m²
ouverte sur la nature, sans pilier

La possibilité de loger sur place
pour prolonger la magie jusqu'au petit matin
(30 cottages disponibles)

Tout est réuni pour faire de votre mariage
un moment inoubliable, sur-mesure et empreint de poésie.





VOTRE CÉRÉMONIE

en Plein Air

Offrez-vous une parenthèse hors du temps au cœur de notre parc arboré, entre verdure et reflets d'eau. Le **cadre enchanteur** du Château d'Epeyssoles se prête à merveille à une **cérémonie laïque en extérieur**.

Chemin d'allée, arche fleurie, sièges pour vos invités... chaque élément peut être pensé selon vos envies.

Sur demande, nous pouvons vous recommander des officiants de confiance afin de personnaliser ce moment d'émotion. Et pour la touche de fraîcheur, **nos bonbonnes d'eau fruitée** sont idéales pour accueillir vos convives avant l'échange des vœux.

Location de chaises Bonaparte
(offertes si vous en assurez la mise en place)

Rafraîchissement : bonbonne 6L d'eau
aux fruits frais



SALLE DE RÉCEPTION

L'art de Recevoir en Grand

Au cœur du domaine, **la salle Rotonde** vous accueille dans un cadre lumineux et sans pilier, idéal pour créer une ambiance chaleureuse et fluide. D'une **superficie de 300 m²**, elle s'ouvre sur une **extension de 100 m²** dédiée à la piste de danse, permettant d'orchestrer votre soirée en toute harmonie.

Capacité d'accueil : **250 invités** en configuration assise, avec un aménagement sur-mesure selon votre plan de table et vos envies.





LE COCKTAIL

un Moment de Partage et de Saveurs

Après votre cérémonie, place à la convivialité avec
un cocktail au bord de l'eau ou dans nos espaces intérieurs
en cas de météo capricieuse.

Imaginé par **les équipes du Chef Georges Blanc**,
nos pièces cocktail signatures, servies au plateau, sont réalisées
maison à partir de produits frais, accompagnées d'une sélection
de crémant ou champagne, jus de fruits et eaux.

OPTION FOOD TRUCK

Apportez une touche d'originalité à votre vin d'honneur
avec notre **food truck privé**, installé en plein air.

Option sur demande – Devis personnalisé.



PIÈCES COCKTAILS

ACCRAIS DE BULOTS - **ACCRAIS DE TRUITE AINDINOISE** - AILERONS POULARDE BRESSE - **SAMOSSA FONDU D'AGNEAU**

SAMOSSA CROUSTILLANT - **NOUGAT DE CHÈVRE** - HUÎTRE EN GELÉE - **SALPICON DE CREVETTES**

TARTARE DE BOEUF - **TARTELETTE AVOCAT** - TEMPURA LÉGUMES - **TEMPURA BLACK & TIGER**

ESCARGOT DE BOURGOGNE - **LA GOUGÈRE**

FORFAIT BOISSON

Crémant Domaine d'Azenay ou Champagne sélection du Sommelier
(1 bouteille pour 4 pers.)

Jus de fruits variés, soft drinks, eaux plates et pétillantes

Formules au choix

6 pièces + crémant

10 pièces + crémant

6 pièces + champagne

10 pièces + champagne

Nos chefs peuvent également réaliser des pièces sur mesure à partir
de vos recettes *(sur demande et ajustement tarifaire)*.

En complément, optez pour une animation culinaire en direct

– possibilité d'un show cooking –



LES MENUS

Signés Georges Blanc

Dans la plus pure **tradition gastronomique** de **la Maison Georges Blanc**, nos menus de mariage sont élaborés à partir de produits frais, de saison, et **100% faits maison**. Chaque plat rend hommage à notre terroir, tout en valorisant la **créativité de nos Chefs**.

Un **Menu Unique** pour l'ensemble de vos invités est à choisir parmi les trois propositions ci-dessous. Les accords mets et vins seront définis lors du repas de dégustation.

MENU SILVER

Entrée

Compotée de cuisses de Canard
confites, marbrée de Foie Gras,
Chutney Tomates-Figues

ou

Fraîcheur de Saumon saumuré,
Aubergine & Gingembre

ou

Soupe glacée de Poivrons doux,
& Crevettes

Plat principal

Volaille de Bresse à la Crème
& Riz pilaf

ou

Bar en marinière d'Herbes

ou

Plat végétarien de saison

Dessert au choix

Café et Mignardises

Fromages

MENU GOLD

Entrée

Foie Gras de Canard au Porto,
Pamplemousse confit

ou

Tartare de Saumon fumé
en pannequet

ou

Truite Aindinoise,
condiment pimenté

ou

Création Végétale

Plat principal

Carré de Veau aux Oignons

ou

Volaille de Bresse
sauce Champagne / Morilles

ou

Plat végétarien de saison

Garniture au choix

*Crêpes Vonnassiennes, millefeuille de
pommes de terre, riz pilaf ou légumes frais*

Dessert au choix

Café et Mignardises

Fromages

MENU PLATINIUM

Entrée

Ravioles de Langoustines,
bouillabaisse anisée

ou

Pâté en croûte marbré de Foie Gras

ou

Dos de Bar rôti au Vin jaune

Plat principal

Filet de Bœuf en croûte,
sauce Foie Gras & Porto

ou

Filet de Canette de la Dombes
à l'orange

ou

Plat végétarien de saison

Garniture au choix

Identique au menu Gold

Dessert au choix

Café et Mignardises

Fromages



DESSERTS ET PIÈCE MONTÉE

Le Final Gourmand de votre Dîner

NOS DESSERTS SIGNATURE

TARTE AU CITRON

revisitée au combawa et verveine fraîche

CROUSTI CRÉMEUX

chocolat & passion, caramel aux noix de macadamia

FRAISIER OU FRAMBOISIER

grand classique de la gourmandise

CAPRICE EXOTIQUE

ananas, passion & lait de coco

OMELETTE NORVÉGIENNE GLACÉE

flambée comme autrefois

DESSERTS PERSONNALISÉS

sur demande

VOTRE PIÈCE MONTÉE

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX TRADITIONNELS

(min. 4 choux / pers.)

WEDDING CAKE PERSONNALISÉ

FAUX WEDDING CAKE DÉCORATIF (3 ÉTAGES)

MENUS ENFANTS



FORMULE PETIT GOURMET

Jusqu'à 10 ans

Frites & nuggets croustillants
Glace artisanale
Eau, soft drink

FORMULE JUNIOR

Jusqu'à 12 ans

Plat principal et dessert du menu adulte
(en portions adaptées)
Eau, soft drink

FORMULE ADO

13 à 15 ans – Menu Silver - Gold - ou Platinum

Identique au menu choisi pour les adultes
(en portions adaptées)
Eau, soft drink

POUR LE COCKTAIL

Mini burger, boissons douces, bonbonnes d'eau fruitée

LA CAVE

Accords mets & vins sélectionnés avec soin

Forfait 1 – Softs uniquement

Jus de fruits & eaux

Forfait 2 – Classique & accessible

Mâcon-Villages « Fleur d'Azenay »

Juliénas « J.M. Monnet »

Forfait 3 – Authentique & raffiné

Mâcon-Villages « Fleur d'Azenay »

Côtes-du-Rhône « Guigal »

Forfait 4 – Élégance & distinction

Bourgogne Blanc Domaine d'Azenay

Saint-Joseph « Poivre & Sol » – Domaine Villard

Forfait 5 – Grand Cru & prestige

Pouilly-Fuissé ou Chablis

Saint-Joseph « Poivre & Sol » – Domaine Villard

NOS FORFAITS SONT CALCULÉS SUR LA BASE SUIVANTE

1 bouteille de vin blanc + 1 bouteille de vin rouge
pour 4 personnes

Eaux micro-filtrées plates & pétillantes incluses.

Champagnes à la carte

Crémant de Bourgogne – Domaine d'Azenay

Champagnes de prestige

(Duval-Leroy, Henriot, Taittinger, Roederer, Deutz)

Autres cuvées disponibles sur demande

Open Bar / Alcools de soirée

Bières – Fût 20L

Spiritueux

(vodka, gin, rhum, whisky, porto, manzana, etc.)

Chaque bouteille est accompagnée de 3 bouteilles de soft d'un litre.

Droit de bouchon possible

Vous souhaitez apporter vos propres bouteilles ?

C'est possible, nous consulter pour devis personnalisé.



NOS AUTRES PRESTATIONS

Des plaisirs Sucrés et Salés

Prolongez la fête avec des animations gourmandes à savourer
en toute décontraction en fin de soirée

FONTAINE DE CHOCOLAT

Accompagnée de 2 brochettes de fruits frais

CANDY BAR

Une table de douceurs pour petits et grands

MINI-SANDWICHES, QUICHES & PIZZAS

Versions briochées garnies
(saumon, jambon de Parme, crudités...)

Ces prestations sont disponibles uniquement à partir de 40 convives.

PANIER REPAS PRÉPARATIFS

Sandwich ou Salade, Boisson Soft, Tartelette

MENU PRESTATAIRE

Plat & Dessert selon Chef
Jus de Fruits, Soft drinks & Eaux durant le repas







NOS HÉBERGEMENTS

Confort & Sérénité pour vos Invités

Prolongez la magie du mariage en offrant à vos proches la possibilité de loger directement sur le domaine, dans un cadre paisible et raffiné.

Hôtel Le Bois Blanc – 30 cottages

Chambres Exécutive Deluxe 4★ de 35 m², avec terrasse privative

Accès à la piscine extérieure

Tarif : sur devis

Disponibles dès 16h le samedi
Départ au plus tard le dimanche à 16h
(Early check-in ou late check-out selon disponibilités)



NUIT DE NOCES OFFERTE

Une chambre d'exception au Hôtel Georges Blanc Parc & Spa Relais et Châteaux 5★, ainsi que le petit déjeuner, est offert aux jeunes mariés.





BRUNCH DU LENDEMAIN

Prolongez la Fête en Douceur

Le lendemain de votre réception, réunissez vos proches autour d'un brunch généreux et gourmand, servi entre 10h et 14h dans un esprit convivial.

Au Menu

Viennoiseries, Salades, Charcuteries, Fromages,
Mets chauds, Douceurs sucrées, Jus de fruits,
Boissons chaudes...

Tarif : sur devis

Vin en option, sur demande

Une formule petit déjeuner est également proposée





NOTRE PHOTOBOOTH

Capturez vos Moments

Immortalisez chaque sourire avec notre photobooth personnalisé, installé sur place pour capturer l'ambiance unique de votre mariage.

400 tirages inclus

Personnalisation possible :
logo, prénoms, date, arrière-plan
(en option)

Pack accessoires
(en option)

Sur demande



Dans le cadre de votre contrat de mariage avec la société Georges Blanc, nous vous rappelons que nous n'autorisons pas la location de borne à selfie auprès d'autres prestataires extérieurs



NOTRE PRESTATION

au Château D'epeyssoles

CE QUE NOUS VOUS PROPOSONS

Mise en place du buffet pour le Cocktail,
en extérieur ou intérieur selon la météo **inclus**

Mise en place de la salle selon votre plan de table
Service jusqu'à 1h du matin **inclus**

La privatisation du Château (hors hébergement)
s'étend du samedi matin au dimanche 16h

Le Personnel

*Nous gardons 2 serveurs minimum (jusqu'à 100 pers.)
jusqu'au départ de vos invités*

Impression des menus et marque-places
(assortis à votre faire-part)

Une remise est appliquée si aucun brunch
n'est organisé le dimanche.

La fin de votre belle soirée devra se terminer aux alentours de 4h maximum

NOTRE PRESTATION NE COMPREND PAS

L'animation musical, la décoration florale & personnalisée,
les figurines de votre gâteau de mariage



DEMANDER UN DEVIS

NOUS CONTACTER

Vous avez une question, une envie ou vous souhaitez visiter le domaine ?

Nous serons ravies de vous accompagner
dans chaque étape de l'organisation de votre mariage.

VOS INTERLOCUTRICES PRIVILÉGIÉES

Elisa & Léa

☎ 06 24 08 19 09

☎ 04 74 42 42 42

✉ evenement@georgesblanc.com

Nous vous accueillons sur rendez-vous pour une visite du domaine et une rencontre personnalisée.
Ensemble, donnons vie au mariage dont vous rêvez... au cœur du Château d'Epeyssoles
Chem. d'Epeyssoles, 01540 Vonnas.

NOS PARTENAIRES DE CONFIANCE

Pour sublimer votre événement, nous vous recommandons des prestataires
expérimentés avec lesquels nous collaborons régulièrement.

*Feux d'artifice & animations lumineuses, DJ & musiciens,
fleuristes & décorateurs, wedding planners, photographes & vidéastes...*

Nous vous remettons, sur demande, notre carnet de contacts partenaires.

