



CHÂTEAU SOUCHERIE

ANJOU - VAL DE LOIRE

Domaine viticole

Séminaires

Chambres d'hôtes

Gîte

Brochure
2020



Sommaire

Visite et dégustation ①

Mets et vin ②

• Repas au Domaine ②.1

• Accords mets et vins ②.2

• Cocktail ②.3

Animations autour du vin ③

Chambres d'hôtes et gîte ④

En résumé ⑤



Surplombant la vallée du Layon, le Château Soucherie vous accueille au milieu de ses vignes.

Domaine viticole, salle de réception, chambres d'hôtes, gîte****, ses nombreuses facettes sauront vous séduire et vous ressourcer.

En conversion vers l'agriculture biologique, nous serons heureux de vous faire découvrir notre philosophie et nos vins.

Notre équipe est à votre écoute pour rendre votre séjour inoubliable.

Bienvenue au Château Soucherie !



Visite et dégustation



Ouvert tout au long de l'année, nous vous proposons de découvrir notre chai à barriques et déguster nos cuvées emblématiques.

Conviviale et adaptée à chacun, cette visite sera l'occasion d'avoir une réponse aux questions que vous vous posez sur nos vins ou le vin en général !

Possibilité d'accompagner votre dégustation avec des planches à partager.

Visite et dégustation

- 1 à 10 personnes - Gratuit
- 10 personnes et plus - 6€/personne
- Visite sur le pouce - 9.90€/personne
10 personnes et plus
Visite + dégustation + planches de mets locaux



Mets et vins

Le + de la Soucherie

De votre demande, à l'organisation des moindres détails et l'accueil le jour J, vous serez accompagnés par la même interlocutrice.

Grâce à ce véritable lien, vous pouvez être assurés d'un accueil personnalisé.



Pour vos repas de famille ou entre amis, nous nous engageons à vous offrir un moment mémorable au sein du Château.

Nos réceptions commencent toujours par une visite des chais, qui vous permet de vous immerger dans notre univers viticole.

En apéritif*, une coupe de crémant vous sera proposée, dans l'espace bar ou sur la terrasse panoramique dominant la vallée du Layon, selon la météo.

Vous vous installerez dans la Grande Salle, privatisée et illuminée de chandelles, pour commencer un moment d'exception.

Deux menus de 10 à 50 convives

Le repas au Domaine 44,90€/personne

L'accord mets et vins À partir de 59,90€/personne

Pour les groupes de 20 à 100 convives

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 47,90€/personne

Taxes et services inclus dans les prix des menus

* Envie de salé ou de sucré ? Complétez votre apéritif de 4 pièces cocktail pour 9,90€/pers.

- Brochette de truite marinée à l'aneth
- Haddock frais et fumé au citron vert
- Cuillère de patate douce et foie gras au tandoori
- Tartinettes de pommes et boudin noir à la graine de moutarde
- Tartelettes croquantes à la mousseline de poivrons
- Etc..

Nos pièces apéritives évoluent selon les saisons et les demandes !

Le repas au Domaine

Choix commun pour l'ensemble des convives à nous communiquer minimum 2 semaines à l'avance.

Pour accompagner ce menu, nous vous proposons les vins du Domaine aux conditions préférentielles : -15% du prix cave



Entrée

Cocotte de st Jacques au vin blanc, julienne de légumes

Ou Bouchée à la reine aux ris de veau

Plat

Cuisse de canard à l'Angevinoise et gratin dauphinois

Ou Rôti de pintade farci aux fruits rouges cranberries pistache

Dessert

Tartelette pomme & caramel au beurre salé

Ou Trio de mini desserts maison : mousse au chocolat, crème brûlée et salade de fruits frais

44,90€/personne



Accords mets et vins

Cohérence et plaisir ...

Un verre par plat

Choix commun pour l'ensemble des convives à nous communiquer minimum 2 semaines à l'avance.

Bouteilles supplémentaires, aux conditions préférentielles : -15% sur prix cave.



Entrée
Saumon mariné à l'aneth, salade de pommes et avocats au curry
Ou terrine de canard grand-mère, salade de roquettes
‣ *Anjou Blanc Ivoire ou Anjou rouge Reliefs*

Plat
Suprême de pintade farci aux langoustines, jus aux tomates et basilic
Ou agneau de pays cuit 7h, jus au romarin
‣ *Anjou Villages Champ aux Loups*

Fromage
Sélection du moment
‣ *Anjou Blanc Ivoire ou Anjou rouge Reliefs*

Dessert
Crêmet d'Anjou aux fruits de saison et tuile
Ou gâteau angevin aux pommes et ananas, crème Cointreau
‣ *Coteaux du Layon Patrimoine*

59,90€/personne

Entrée
Marbré de truites et foie gras aux poireaux et Coteaux du Layon
Ou Salade de daurade royale aux coques et moule, sauce aigrette
‣ *Coteaux du Layon Patrimoine ou Anjou Blanc Ivoire*

Plat
Duo de mignons de veau et porc au Layon et à l'estragon
Ou cuisse de canette de Vendée farce fine au Royal Combiér
‣ *Anjou Villages Champ aux Loups*

Fromage
Brie de Meaux et Comté AOC, salade à l'huile de noisette
‣ *Savennières Clos des Perrières*

Dessert
Moelleux chocolat, poires et caramel à l'Anjou Rouge
Ou Financier au thé vert et soupe de fruits de saisons
‣ *Coteaux du Layon Exception*

69€90/personne

Cocktail

Réception conviviale et décontractée, le cocktail est adapté pour les groupes de toutes tailles.

Les vins et bouchées seront servis sur plateau vous permettant de profiter des différents espaces, le caveau et la terrasse panoramique, privatisés pour l'occasion.

Nous vous proposons un cocktail composé de 14 pièces salées et 4 pièces sucrées par personne accompagnés d'une sélection de vins du Domaine.

Cocktail de 20 à 100 personnes - 47.90€/personne



Animations autour du vin



Jeu de piste dans le vignoble

Nos vignes sont parsemées de balises... A vous de les trouver !

Celles-ci vous permettent de vous balader dans les vignes, profiter du paysage, apercevoir nos ruches, apprendre des anecdotes sur les vins d'Anjou, notre domaine et la nature environnante!

Parcours libre et gratuit de 2.5km (environ 1h)

Animation phare « Les Jeux du Vin »

Accompagné par notre sommelier Richard, partez à la découverte de l'art de la dégustation. Animation très ludique, celle-ci se terminera par le sabrage du crémant de Loire !

Environ 2h - 20€/pers - groupe minimum de 10 personnes



Chambres d'hôtes et gîte

Le Bacchus de l'œnotourisme distingue les initiatives innovantes et exemplaires, contribuant au rayonnement de l'œnotourisme de la destination Val de Loire.



C'est une adresse confidentielle offrant une vue panoramique sur la vallée du Layon. Hors du temps, nous vous accueillons pour un séjour unique où vous partagerez la passion des vins et la richesse de notre région.

Lauréat 2020 du Bacchus de l'œnotourisme catégorie Accueil dans le vignoble, nous vous accueillons tout au long de l'année dans la Maison des Amis, composée de 4 chambres d'hôtes et dans la Maison des Vignes, gîte 4 étoiles proposant 5 chambres doubles.

- Chambres d'hôtes : à partir de 115€ par nuit
Pour 2 personnes, petit déjeuner, visite et dégustation inclus
- La Maison des Vignes : à partir de 670€/nuit
Pour 5 chambres, piscine chauffée en saison

Membre de [Lignée Hôtels et Domaine](#), tout comme nos maisons parisiennes : la [Maison Favart](#) (4* Paris 2ème) et le [Narcisse Blanc](#) (5* Paris 7ème).



En résumé



	Prestations	Nombre de personnes	Prix/pers TTC
Visiter	Visite & dégustation	1 à 10	Gratuit
		10 et +	6€
	Visite « Sur le pouce »	10 et +	9.90€
Se restaurer	Repas au Domaine	10 et +	44.90€
	Accords mets et vins	10 et +	À partir de 59.90€
	Menu Cocktail	20 et +	47.90€
Découvrir	Parcours dans les vignes	1 et +	gratuit
	Les Jeux du vin	10 et +	20€
Séjourner	Chambres d'hôtes & petit déjeuner	2	A partir de 115€
	La Maison des Vignes Gîte****	1 à 10	À partir de 670€/nuit

Contact

Pour toutes demandes ou renseignements,

contact@domaine-de-la-soucherie.fr

www.domaine-de-la-soucherie.fr

02 41 78 31 18,

Château Soucherie,

49750 Beaulieu sur Layon



Venir au Domaine

En voiture

Depuis Angers : 25 min

Depuis Nantes : 1h

Depuis Tours : 1h30

Depuis Paris : 3h

En train

Gares les plus proches :

Angers, Cholet, Nantes

Depuis Paris (TGV)

Paris - Angers : 1h30

Possibilités de navettes et taxis
sur demande

