

MARIAGE



Au cœur de 500 hectares de nature préservée et à seulement 30 minutes de Lyon, le Domaine du Gouverneur est le lieu idéal pour célébrer votre mariage dans un cadre enchanteur.

Offrez à vos invités une expérience mémorable dans des espaces de réception uniques : la cour pittoresque d'un château, un kiosque romantique niché au cœur des jardins ou encore un cadre idyllique au bord de l'eau.

Chargé d'histoire et empreint d'élégance, le Domaine allie charme et authenticité pour créer des souvenirs inoubliables. Ce lieu d'exception, où chaque recoin raconte une histoire, sublimera le plus beau jour de votre vie dans une atmosphère intemporelle.

UN MARIAGE EN ÉTÉ



d'avril à octobre



Se dire oui chez nous, c'est...

CÉRÉMONIE LAÏQUE

KIOSQUE OU GRAND SALON DU CHÂTEAU

COCKTAIL VIN D'HONNEUR

KIOSQUE OU CHÂTEAU

DÎNER

SALLE DES ÉTANGS

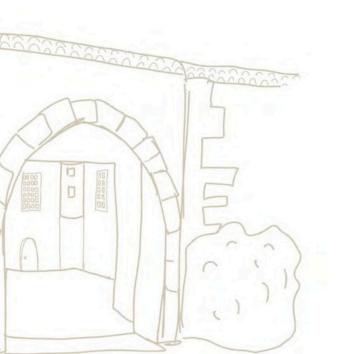
LE LENDEMAIN

BRUNCH

SALLE ANTIGNY ET SA TERRASSE

NOS LIEUX DE RÉCEPTION

L'élégance d'un lieu, la magie d'un instant



LE KIOSQUE

Disponible dès le samedi matin





Pour votre cérémonie laïque



FORMAT CÉRÉMONIE JUSQU'À 150 PERSONNES

Pour votre cocktail du vin d'honneur



COCKTAIL
JUSQU'À 200 PERSONNES



TABLES RONDES

JUSQU'À 130 PERSONNES

LES ÉTANGS



150M²



TABLES RONDES

JUSQU'À 100 PERSONNES



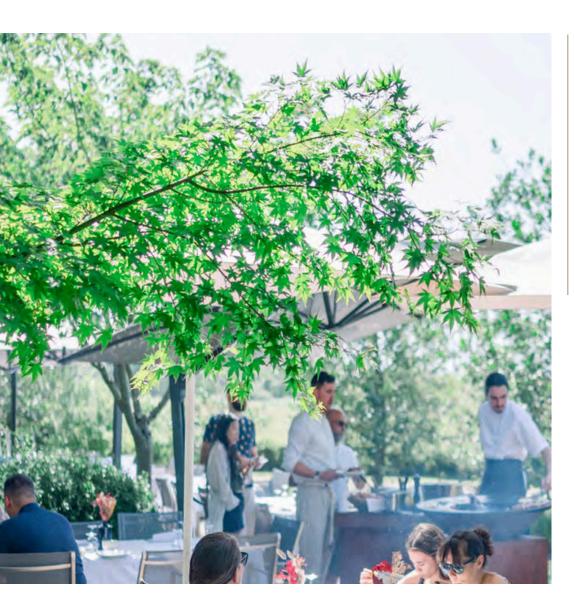
BANQUETJUSQU'À 120 PERSONNES



COCKTAIL JUSQU'À 200 PERSONNES

Pour votre dîner Disponible dès le vendredi 14h

ANTIGNY & SA TERRASSE



150M²



TABLES CARRÉES OU BANQUET JUSQU'À 120 PERSONNES

Pour votre brunch du lendemain. Disponible dès le dimanche matin

NOS PRESTATIONS

Un mariage inoubliable se savoure avec le cœur... et les papilles



LA PRIVATISATION POUR VOTRE MARIAGE

Accès exclusif à nos espaces de réception

Les Etangs - dès le vendredi 14h jusqu'au dimanche 8h Le Kiosque - le samedi Antigny & sa terrasse - le dimanche

Mise à disposition & installation du matériel, service compris jusqu'à 2h

Tables et chaises, nappage, vaisselle, verrerie...

10 chambres dans notre hôtel 4 étoiles*

Dont la suite nuptiale

9 990 EUROS

*Privatisation requise de 10 chambres minimum, au delà tarif sur demande. Paiement individuel possible par chacun de vos convives.

NOS FORMULES



TENDRESSE

Accueil rafraîchissant Cocktail du vin d'honneur

10 pièces cocktail 1 show cooking Soupe champenoise ou crémant de Bourgogne et softs à volonté

Dîner «Tendresse»

Service en 3 plats (entrée, plat, dessert à l'assiette ou pièce montée*)

Boissons du dîner

Vins supérieurs

147 EUROS PAR PERSONNE

45 EUROS PAR ENFANT



IVRESSE

Accueil rafraîchissant Cocktail du vin d'honneur

10 pièces cocktail 2 shows cooking Champagne et softs à volonté

Dîner «Ivresse»

Service en 4 plats (entrée, plat, fromage, dessert à l'assiette ou pièce montée*)

Boissons du dîner

Vins de prestige Coupe de champagne au dessert

197 EUROS PAR PERSONNE

65 EUROS PAR ENFANT

*si deux desserts sont sélectionnés, un supplément de 8 euros par personne s'appliquera.

Chaque formule peut être repensée selon vos envies, pour une expérience sur mesure. Un devis personnalisé vous sera proposé.

NOS OPTIONS

BAR À COCKTAILS

2 COCKTAILS AU CHOIX

15 EUROS PAR PERSONNE

LES BULLES

CRÉMANT DE BOURGOGNE CHAMPAGNE

TARIF SUR DEMANDE

BOUTEILLE SUPPLÉMENTAIRE TARIF SUR DEMANDE

LA BIÈRE

FUT DE 30L DE BIÈRE MONT-BLANC ET TIREUSE 350 EUROS

BAR À SOFTS

5 EUROS PAR PERSONNE

OPEN BAR

1 BOUTEILLE D'ALCOOL FORT POUR 4 PERSONNES ET SOFTS 40 EUROS PAR PERSONNE

DROIT DE BOUCHON

12 EUROS PAR BOUTEILLE DE VIN 19 EUROS PAR BOUTEILLE DE CHAMPAGNE ET DE CRÉMANT DE BOURGOGNE

FRAIS DE SERVICE

À PARTIR DE 2H

200 EUROS PAR HEURE ENTAMÉE

ET PAR SERVEUR

LA FÊTE CONTINUE

SERVICE DE 2H À 3H DU MATIN INCLUS

ATELIER BURGER LES PLATEAUX

FROMAGES AFFINÉS CHARCUTERIE FRUITS FRAIS DE SAISON

MINI-BUFFET FROID

CLUB SANDWICHS ET BUNS CAKES SUCRÉS AU CITRON

GÂTEAUX AU CHOCOLAT

A PARTIR DE 8 EUROS PAR PERSONNE

BRUNCH DU LENDEMAIN

FINESSE

VIENNOISERIES

SÉLECTION DU MOMENT

ASSORTIMENT DE PAINS ET BRIOCHES

BEURRE, MIEL, PÂTES À TARTINER ET

CÉRÉALES

SALADES DE FRUITS FRAIS

PRODUITS LAITIERS

TARTES SALÉES ET SUCRÉES

PLATEAUX DE CHARCUTERIE ET FROMAGES

ŒUFS BROUILLÉS, BACON

SALADES VARIÉES

INSPIRÉES DES PRODUITS DE SAISON

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ. THÉ. CHOCOLAT

EAUX MINÉRALES PLATES ET GAZEUSE

JUS DE FRUITS FRAIS

35 EUROS PAR PERSONNE

20 EUROS PAR ENFANT

FLAMME

VIENNOISERIES

SÉLECTION DU MOMENT

ASSORTIMENT DE PAINS ET BRIOCHES

BEURRE, MIEL, PÂTES À TARTINER ET CONFITURES

CÉRÉALES

SALADES DE FRUITS FRAIS

PRODUITS LAITIERS

TARTES SALÉES ET SUCRÉES

PLATEAUX DE CHARCUTERIE ET FROMAGES

ŒUFS BROUILLÉS, BACON

BUFFET FROID

INSPIRÉ DES PRODUITS DE SAISON

RÔTISSERIE OU BRASERO

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT

EAUX MINÉRALES PLATES ET GAZEUSE

JUS DE FRUITS FRAIS

45 EUROS PAR PERSONNE

25 EUROS PAR ENFANT















NOUS CONTACTER

Samantha ZEICHNER

samantha. zeichner@domainedugouverneur. fr

Maële RIERE

maele.riere@domainedugouverneur.fr +33 (0)6 33 67 86 72



@domainegouverneur

Lieu-dit Le Breuil 01390 Monthieux FRANCE

+33 (0)4 72 26 42 00

www.domainedugouverneur.fr