



— DOMAINE DU —
GOUVERNEUR
GOLF • HÔTEL • RESTAURANT

ÉVÉNEMENTS





LE DOMAINE DU GOUVERNEUR

Au cœur d'une nature préservée et à seulement 30 minutes de la Métropole Lyonnaise, le Domaine du Gouverneur est un véritable lieu d'exception chargé d'histoire depuis le XIV^{ème} siècle.

Le Château du Breuil, autrefois demeure du Gouverneur de la Dombes, offre des salles atypiques alliant raffinement et élégance.

Implanté au sein du plus grand Golf de la Région, organisez tous vos événements dans ce lieu unique au cachet intemporel.

Was formules



COCKTAIL

FORMULE 15 PIÈCES

À PARTIR DE 40€ TTC PAR PERSONNE

Crème d'artichaut, émulsion de noix
Chou farci au saumon fumé et caviar de truite
Briochette au fromage frais et magret fumé
Tartine de canard et chutney mangue-gingembre
Légumes crus « à la croque », sauces assorties
Wrap végétarien

Mini burger au poulet barbecue
Arancini aux cèpes
Sandwich à l'émincé de poulet au miel et citron
Brochette de viande marinée au Teriyaki

Tartelette selon la saison Madeleine moelleuse parfumée
Crème brûlée vanille
Le « classic » Opéra
Salade de fruits frais

SHOW COOKING

6€ TTC PAR PERSONNE

Foie gras poêlé
Risotto assaisonné selon la saison
Brochettes de gambas ou de Saint Jacques
Jambon affiné, toast de caviar de tomate
Viande de boeuf maturée snackée

FORMULE 20 PIÈCES

À PARTIR DE 50€ TTC PAR PERSONNE

Macaron au foie gras, insert figue
Bulle méridionale aux épices
Légumes crus « à la croque », sauces assorties
Crème d'artichaut, émulsion de noix
Chou farci au saumon fumé et caviar de truite
Briochette au fromage frais et magret fumé
Tartine de canard et chutney mangue-gingembre
Wrap végétarien

Assortiment asiatique
Bouchées vapeur
Croustilles de gambas aux épices douces
Mini burger au poulet barbecue
Arancini aux cèpes
Brochette de viande marinée au Teriyaki

Tartelette selon la saison Madeleine moelleuse parfumée
Crème brûlée vanille
Le « classic » Opéra
Chou au citron meringué
Salade de fruits frais

Formules hors boissons

Chaque pièce est vendue séparément

Modifications selon le marché et la saison

Privatisation nécessaire de salon avec terrasse

Minimum 20 personnes

SIGNATURE

À PARTIR DE 40€ TTC PAR PERSONNE

ENTRÉES

Velouté de butternut, éclat de châtaigne émulsion au lard

ou

Terrine de gibier aux champignons vinaigrés

ou

Saumon gravlax, crème raifort et mesclun

PLATS

Dos de cabillaud rôti à la peau, crémeux de céleri aux noix

ou

Quasi de veau cuit à basse température, écrasé de charlottes truffées, jus parfumé

ou

Émincé de canard caramélisé, poire aux épices, figues et panais, jus corsé

DESSERTS

Crumble de pommes au calva léger, glace vanille

ou

Tarte légère au chocolat blanc et crème passion

ou

Crèmeux citron et sablé au citron vert, coulis agrumes

ou

Gâteau

ASSIETTE DE FROMAGES

Supplément de 6.00€ par personne

Menu hors boissons

Un choix unique est demandé pour l'ensemble des convives

Modifications selon le marché et la saison

À partir de 10 personnes



GOURMET

À PARTIR DE 50€ TTC PAR PERSONNE

ENTRÉES

Palet aux 2 saumons, crème acidulée au citron caviar

ou

Salade gourmande aux copeaux de foie gras

PLATS

Filet de canette des Dombes, jus aigre doux et légumes du marché

ou

Filet de lieu jaune, sauce Noilly-Prat

DESSERTS

Tiramisu aux fruits rouges

ou

Royal au chocolat

ou

Gâteau

ASSIETTE DE FROMAGES

Fromage blanc faisselle

ou

Demi Saint Marcellin

Menu hors boissons

Un choix unique est demandé pour l'ensemble des convives

À partir de 10 personnes

BOISSONS

Kir Vin Blanc	5,00€*
Crémant de Bourgogne	6,00€* Bouteille à partir de 35,00€
Kir Royal Champagne	12,00€ Bouteille à partir de 65,00€
Cocktail <i>Apérol Spritz</i> <i>Mojito</i> <i>Soupe Champenoise</i> <i>Punch</i> <i>Gin tonic</i>	10,00€
Fût de bière 20L	240,00€
Bar à softs <i>Eau aromatisée</i> <i>Jus de fruits artisanaux</i> <i>Sodas</i>	8€ / personne

* Prix au verre (ou à la coupe)

FORFAIT VINS	10,00€**
Vin d'Ardèche Orélie rouge et blanc	
FORFAIT VINS SUPÉRIEURS	15,00€**
Mâcon	
Côtes du Rhône	

**1 bouteille pour 3 personnes





APÉRITIF

FORMULE 3 PIÈCES

À PARTIR DE 6€ TTC PAR PERSONNE

Feuilletés chauds
Chips
Biscuits salés

FORMULE 6 PIÈCES

À PARTIR DE 12€ TTC PAR PERSONNE

*Canapé jambon cru et ses condiments
Saumon gravlax, crème d'aneth
Verrine selon l'inspiration du Chef
Tartelette salée
Brochette tomate-mozzarella au pistou
Gressins et assaisonnements assortis*

MENU ENFANT

À PARTIR DE 15€ TTC PAR PERSONNE

PLAT

Steak haché, Nuggets ou Burger

et

Frites, Pâtes ou Légumes

DESSERT

Une boule de glace

ou

Gateau au chocolat

BOISSON

Une boisson incluse





Was espacios



LE CHÂTEAU DU BREUIL

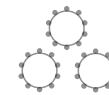


Un large escalier en pierre dessert le Grand Salon et le Salon Gaspard, anciennes galeries du château. Ces salles puisent leur lumière à travers de grandes fenêtres qui dominent la Cour d'Honneur.

LOCATION À PARTIR DE 600€ TTC

GRAND SALON

85M²



TABLES RONDES
JUSQU'À 55 PERSONNES



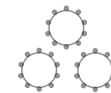
BANQUET
JUSQU'À 60 PERSONNES



COCKTAIL
JUSQU'À 70 PERSONNES

SALON GASPARD

65M²



TABLES RONDES
JUSQU'À 40 PERSONNES



BANQUET
JUSQU'À 45 PERSONNES



COCKTAIL
JUSQU'À 55 PERSONNES

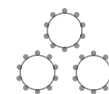
LE PAVILLON



La Salle des Étangs a été aménagée dans les anciennes dépendances du château. Cet espace est idéal pour vos réceptions.

LOCATION À PARTIR DE 1000€ TTC

SALLE DES ÉTANGS 150M²



TABLES RONDES
JUSQU'À 130 PERSONNES



BANQUET
JUSQU'À 140 PERSONNES



COCKTAIL
JUSQU'À 200 PERSONNES

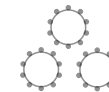
L'ESPLANADE

Installé dans les jardins du château, ce lieu unique vous plonge au cœur de la région aux mille étangs. Laissez-vous bercer par le calme environnant au milieu de la nature sauvage.



CHAPITEAU DE L'ÉTANG*

*LOCATION DU CHAPITEAU NÉCESSAIRE



TABLES RONDES
JUSQU'À 350 PERSONNES



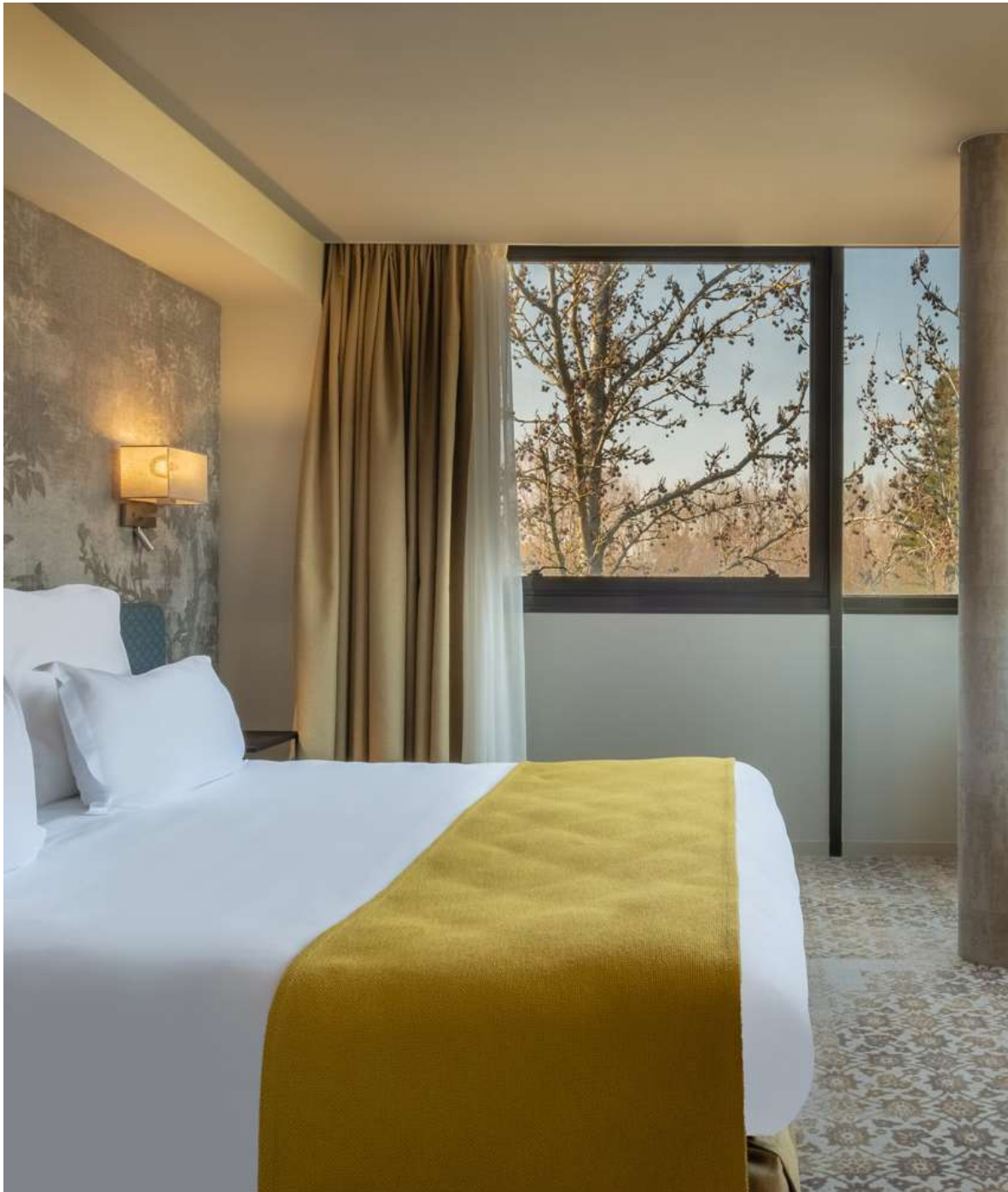
BANQUET
JUSQU'À 400 PERSONNES



COCKTAIL
JUSQU'À 500 PERSONNES

L'hébergement





HÔTEL 4*

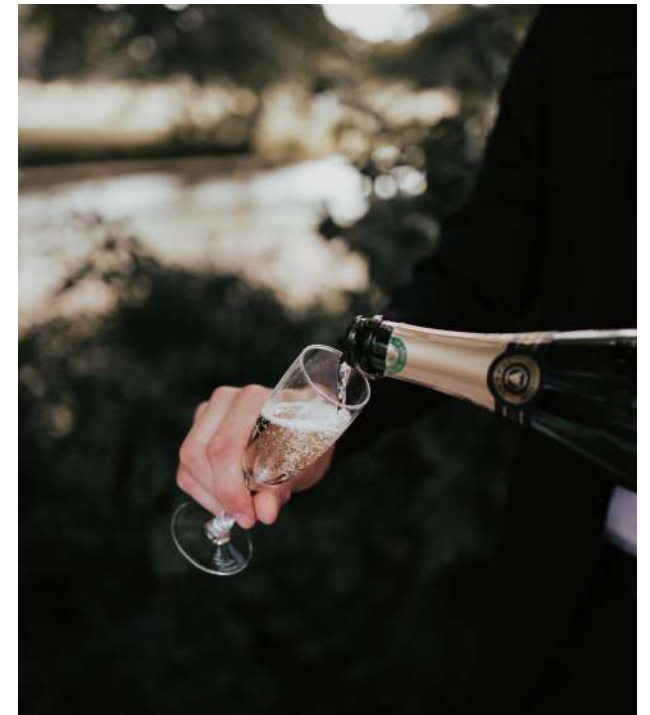
53 CHAMBRES

À PARTIR DE 135€ TTC

Offrez-vous une nuit inoubliable dans l'une de nos chambres ou suites, spacieuses et confortables, avec vue sur les étendues verdoyantes du golf.

CLASSIQUE
SUPÉRIEURE
SUITE JUNIOR
SUITE DELUXE

Weg options



ACCUEIL RAFRAICHISSANT

ACCUEIL DE VOS CONVIVES
AVEC DES EAUX INFUSÉES AUX HERBES
AROMATIQUES OU AUX FRUITS

3 EUROS / PERSONNE

BAR DE NUIT

**SERVICE JUSQU'À 4 HEURES
DU MATIN**

350 EUROS

COCKTAILS SUR MESURE

ALCOOLS FORTS

TARIFS SUR DEMANDE

SOUPE DE CHAMPAGNE
3 EUROS LE VERRE SUR UNE BASE DE 100 VERRES

FORFAIT VINS D'EXCEPTION

TARIFS SUR DEMANDE



ATELIERS CULINAIRES

FOIE GRAS POÊLÉ À LA PLANCHA

**BROCHETTE DE GAMBAS
OU SAINT-JACQUES À LA PLANCHA**

VERRINES CONCOCTÉES
& COMPOSÉES PAR VOS CONVIVES

**DÉCOUPE DE JAMBON SERRANO
SUR TOAST DE CAVIAR DE TOMATE**

6.50 EUROS /PERSONNE

LA FÊTE CONTINUE

SERVICE DE 2H À 3H DU MATIN

ATELIER BURGER

5.50 EUROS€/ PERSONNE
BURGERS RÉALISÉS DEVANT VOS CONVIVES

LES PLATEAUX

5.50 EUROS / PERSONNE

FROMAGES AFFINÉS
CHARCUTERIE
FRUITS FRAIS DE SAISON

MINI-BUFFET FROID

5.50 EUROS / PERSONNE
CLUB SANDWICH ET BUNS
CAKES SUCRÉS AU CITRON
GÂTEAUX AU CHOCOLAT



BRUNCH

30€ PAR PERSONNE

Assortiment de viennoiseries

Assortiment de pains et brioches

Beurre, miel et confiture

Céréales

Salades de fruits frais

Produits laitiers

Tartes salées et sucrées

Plateau de charcuterie et fromage

Œufs brouillés, bacon

Salades variées

Inspirées des produits de saison

Boissons chaudes

Café, thé, chocolat

Eau minérale plate et gazeuse, jus de fruits



Les activités

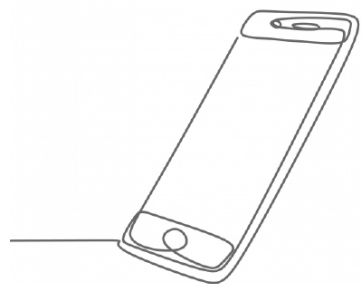




Animez vos évènements
grâce aux nombreuses
animations que nous vous
proposons !

INITIATION GOLFIQUE
FOOTGOLF
DEGUSTATIONS
ATELIER CULINAIRE
COURS D'ŒNOLOGIE
TIR À L'ARC
BABY-FOOT GÉANT
SOIRÉES À THÈMES
OLYMPIADES
SORTIES VTT
RALLYE EN 2CV...

Nous contacter



Service commercial

+33 (0)4 72 26 42 00

commercial@domainedugouverneur.fr



Lieu-dit Le Breuil
01390 Monthieux
FRANCE

+33 (0)4 72 26 42 00

www.domainedugouverneur.fr

 @domainegouverneur

 @domainegouverneur

 @domaine-du-gouverneur