



Le Château de Cop-Choux

Un lieu Authentique et chargé d'histoire, Idéal pour vos réceptions professionnelles, séminaires, congrès, groupes de 10 à 450 personnes

Idéalement situé à l'est de Nantes près d'Ancenis, entre Nantes et Angers, le Château de Cop-Choux vous accueille sur un parc arboré de 18 hectares.

Nous mettons à votre disposition les salons Antoinette, 100m² en enfilade ou le complexe de réception Margaux, 485m², climatisé.

Egalement de l'hébergement en chambre d'hôtes luxueuses dans le Château, ou le gîte rural situé sur le domaine.

Vous trouverez ci-joint le détail des prestations, n'hésitez pas à consulter notre site internet : www.chateau-cop-choux.com ou bien nous contacter pour convenir d'un rendez-vous pour la visite du domaine.



Bien cordialement,



L'équipe du Château de Cop-Choux

Tél : 02.40.97.28.52

Email : chateau-cop-choux@orange.fr

Web : <http://www.chateau-cop-choux.com>

Château de Cop-Choux

S.A.R.L COP-CHOUX

Tél / Fax : 02 40 97 28 52

S.A.R.L au capital de 60 000 €

E-mail : chateau-cop-choux@orange.fr

44850 MOUZEIL

Code APE : 8230Z

RCS : 499 917 581 000 13

Web : <http://www.chateau-cop-choux.com>



Le Château de Cop-Choux



Mise à disposition Videoprojecteur, écran blanc, paper board

Tarifs 2012

Comprenant tables et chaises pour 200 personnes, au-delà supplément de 5€ TTC							Formule à partir de 49.00€ TTC par personne incluant la location des espaces, le café d'accueil, les pauses de 10h00 et 16h00 ainsi que la proposition de menu ci-dessous
Nom de la salle	m ²	Classe	Conférence	en U	Banquet	Cocktail	
Complexe de Réception MARGAUX	480	180	240	60	400	650	
Salons ANTOINETTE	100	50	60	30	45	80	



Château de Cop-Choux

S.A.R.L COP-CHOUX
Tél / Fax : 02 40 97 28 52
S.A.R.L au capital de 60 000 €
E-mail : chateau-cop-choux@orange.fr

44850 MOUZEIL
Code APE : 8230Z
RCS : 499 917 581 000 13

Web : <http://www.chateau-cop-choux.com>



Le Château de Cop-Choux

Proposition de menu séminaire

Entrée au choix

*Tartare de poissons fumé & brousse
Salade landaise (Jambon sec / foie gras / gésier tiède)
Salade gourmande (saumon fumé / foie gras / magret)
Cassolette de Saint Jacques de sauce safran
Cassolette de la mer sauce normande*

Poissons ou viandes au choix

*Croustillant du val de Loire au beurre de cidre
Filet de sandre au beurre blanc
Filet de merlu a la crème de petit pois
Médailillon de sole farci au st jacques sauce langoustine
Médailillon de pintadeau farci aux cèpes sauce forestière
Noisette d'agneau rôti au thym & sa crème d'ail
Filet mignon de porc braisé au chorizo & crème tandoori
Suprême de Caille farci au foie gras sauce forestière
Filet de veau a la crème de marsala
Emincé de filet canard au cidre & miel*

Dessert au choix

*Fondant trois chocolat & crème anglaise
Entremet poire caramel
Crème brûlée
Salade du verger*

Café

Badoit et Evian

*Vins sur la base d'une bouteille pour 5 de chaque variété
Muscadet sur lie
Cabernet rouge*

****Possibilité de formule « Plancha » en terrasse ou atelier Crêpes et Galettes*

Château de Cop-Choux

S.A.R.L COP-CHOUX
Tél / Fax : 02 40 97 28 52
S.A.R.L au capital de 60 000 €
E-mail : chateau-cop-choux@orange.fr

44850 MOUZEIL
Code APE : 8230Z
RCS : 499 917 581 000 13

Web : <http://www.chateau-cop-choux.com>