



CHÂTEAU SOUCHERIE

ANJOU - VAL DE LOIRE

Domaine viticole

Séminaires

Chambres d'hôtes

Gîte

Brochure
2021



Sommaire

Visite et dégustation 1

Mets et vin 2

• Repas au Domaine 2.1

• Accord mets et vins 2.2

• Cocktail 2.3

Animations autour du vin 3

Chambres d'hôtes et gîte 4

En résumé 5

Contact 6



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, avec la Visite sur le pouce, 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

- 10 personnes et plus - 9.90€/personne
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.

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

Deux menus de 10 à 50 convives

Le Déjeuner/Dîner au Domaine 49,90€/personne

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

Pour les groupes de 20 à 100 convives

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 48,90€/personne

Taxes, location et service 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 au tarif départ cave - 10%



Entrée

Bavarois de légumes ; asperges verte & brunoise de légumes

Ou Assiette Landaise ; gésiers, magrets fumés et foie gras sur lit de salade verte, tomates et cerneaux de noix

Plat

Caille (désossée) farcie aux raisins ou foie gras & riz forestier

Ou Gourmandin de volaille beurre persillé & poêlée de légumes

Dessert

Tartelette pomme & caramel au beurre salé

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

49,90€/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.



2.2

Entrée

Cassolette de St Jacques et légumes croquants
Ou Assiette de foie gras de canard et magrets fumés
*↳ Anjou Blanc Ivoire ou
Coteaux du Layon Patrimoine*

Plat

Pavé de saumon et fondue de poireaux
Ou Cuisse de canard à l'Angevine et gratin sarladais
*↳ Anjou Blanc Ivoire ou
Anjou Rouge Château Soucherie*

Fromage

Trois fromages et salade verte
↳ Savennières Clos des Perrières

Dessert

Crème brûlée
Ou Tarte au citron
Ou Café gourmand et ses mignardises (+1€/pers)
↳ Coteaux du Layon Exception

59€90/personne



Cocktail

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

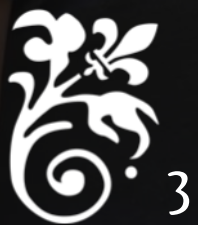
Les vins et bouchées seront servis sur plateau vous permettant de profiter des différents espaces, le caveau et la terrasse panoramique, privatisés pour l'occasion.

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 - 48.90€/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

- De 10 à 15 personnes : 390€
- De 16 à 20 personnes : 25€/pers
- De 21 à 30 personnes : 20€/pers



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 +	49.90€
	Accords mets et vins	10 et +	59.90€
	Menu Cocktail	20 et +	48.90€
Découvrir	Parcours dans les vignes	1 et +	gratuit
	Les Jeux du vin	10 et +	Selon nombre
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

