

OUVERT TOUS LES JOURS, TOUTE L'ANNÉE

Château de Breteuil

MONUMENT



HISTORIQUE

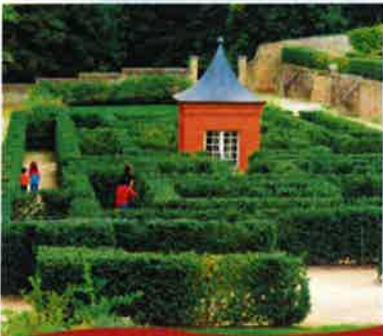
www.breteuil.fr



A 35 kilomètres de Paris
au cœur de la vallée de Chevreuse



Visite guidée du château



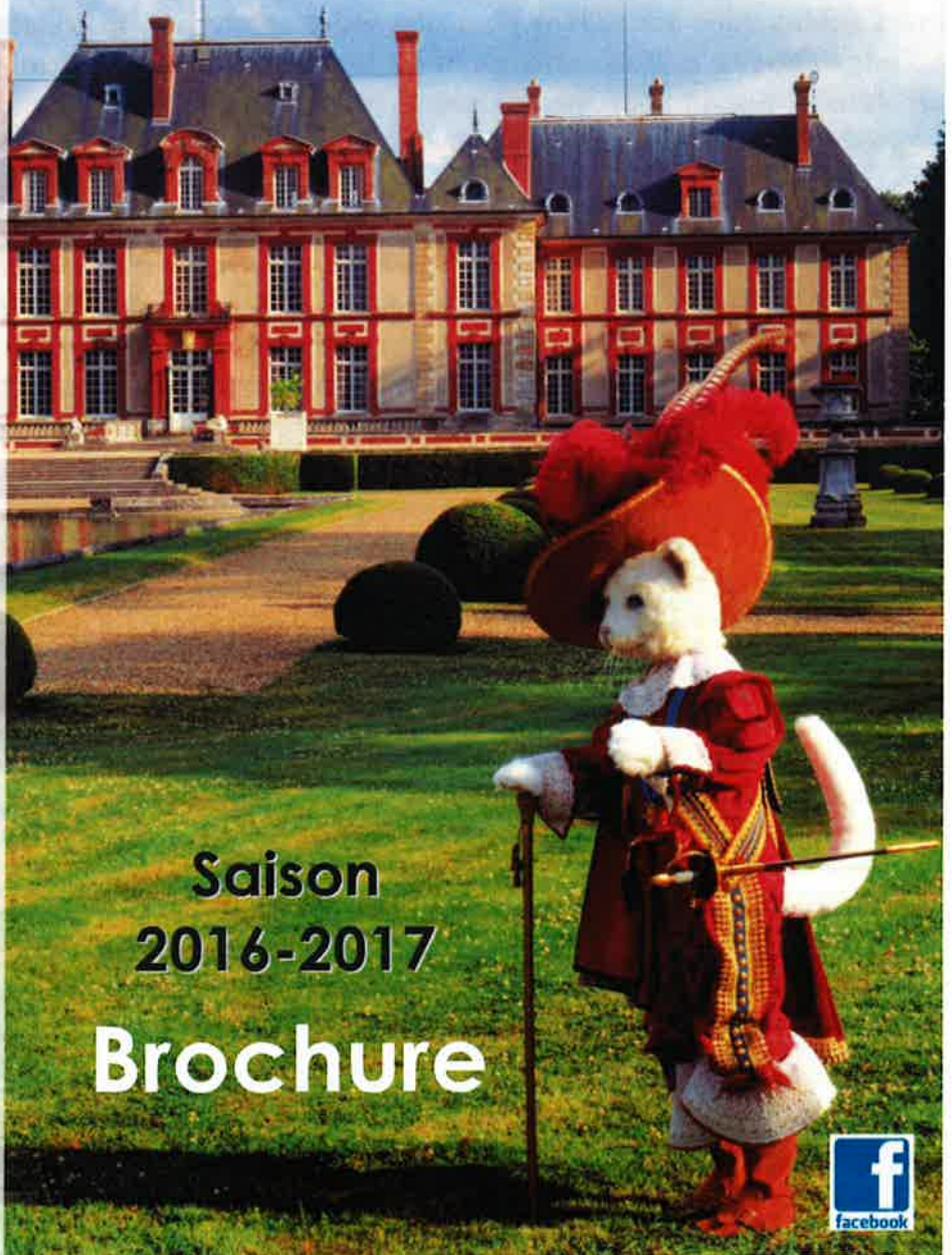
Labyrinthe aux mille buis



Contes de Perrault



Animations



Saison
2016-2017

Brochure





1) Le château : voyage au cœur de 400 ans d'Histoire

Laissez-vous transporter dans un autre temps ! Au château de Breteuil, vous découvrez une architecture du XVII^e siècle, des tableaux royaux, un mobilier du XVIII^e siècle de grande qualité et surtout vous rencontrez une famille dont les ancêtres s'inscrivent au cœur de l'Histoire depuis quatre siècles. Henri-François de Breteuil, propriétaire-gestionnaire dynamique, partage ce patrimoine unique avec les visiteurs depuis 1967.



Le salon de la reine
Marie-Antoinette



Les livres de l'Égypte,
commande de Napoléon Ier



L'Entente cordiale
dans le fumoir

Nos guides vous accueillent pour une visite captivante, instructive, ludique et interactive d'une durée d'une heure. Le château offre un décor prestigieux où près de cinquante personnages de cire réalisés par le Musée Grévin sont mis en scène. Vous ferez la connaissance par exemple de Louis XVI, Marie-Antoinette, Louis XVIII, Léon Gambetta, Marcel Proust...



Gabrielle-Emilie
de Breteuil

Vous vous passionnerez aussi pour Gabrielle-Emilie de Breteuil, marquise du Châtelet, la première femme de sciences de l'Histoire et l'égérie de Voltaire. Un détour par le cabinet des trésors s'imposera aussi. On y trouve la réplique la plus fidèle du célèbre (et scandaleux) collier de la reine.

Le quotidien des châtelains n'aura également plus de secret pour vous après la visite des chambres, du fumoir, de la salle de bain, des magnifiques cuisines du début du XX^e siècle !



Le collier
de la Reine

Enfin, tout au long de votre visite, une quinzaine de chats bottés automates réalisés par Janie et Armand Langlois sauront vous surprendre et vous émerveiller.



Les anciennes cuisines du début du XX^e siècle



Le chat botté horloger



Le four à pain

II) Les jardins remarquables à découvrir au fil des saisons



Situés au cœur du Parc naturel de la vallée de Chevreuse, les jardins fleuris et les jardins à la française classés « jardins remarquables » s'étendent sur 75 hectares. Soigneusement entretenus, ils constituent un lieu de promenade idéal.



Le jardin à la française réalisé vers 1900 par Henri et Achille Duchêne avec son miroir d'eau, ses statues, ses ifs et ses buis taillés dans la tradition d'André Le Nôtre, le grand jardinier du château de Versailles



Le jardin des Princes à l'anglaise avec son bosquet fleuri, entouré par un verger et des cerisiers du Japon



La mosaïque de buis à proximité du bassin de la grenouillère et ses incroyables perspectives sur la Vallée de Chevreuse



Le mystérieux sous-bois et son sentier labellisé des arbres remarquables



Les enfants seront heureux de se perdre dans le labyrinthe aux mille buis et de jouer dans l'aire de jeux proche du château.



En contrebas du domaine, le calme et la beauté des étangs romantiques

III) Il était une fois...les contes de Charles Perrault

A Breteuil, sept contes de Perrault sont magnifiquement mis en scène dans les dépendances du château, lieux de la vie d'autrefois. Perrault n'est pas là par hasard car il a été un grand homme d'Etat dont l'un des plus proches collaborateurs était Louis de Breteuil, ministre des finances de Louis XIV.

Plusieurs scènes ont été récemment réaménagées avec de nouveaux décors et personnages.



Rencontrez Barbe bleue, le Petit Poucet et ses frères, le Chat botté, Peau d'Ane, Cendrillon, le Petit Chaperon rouge et la Belle au bois dormant.



Château de Breteuil

Saison 2016-2017



TARIFS BILLETTERIE CE

-Billets pour la visite guidée du château, la visite libre des jardins et des scènes de contes.

-CETTE OFFRE EST NON DATEE ET VALABLE TOUS LES JOURS DE L'ANNEE.

Soit 10,80 € par enfant (6 à 18 ans)

Au lieu de 13,20 € (tarif grand public)

20% DE REDUCTION

(Gratuit pour les moins de 6 ans)

Soit 13,30 € par adulte

Au lieu de 16,20 € (tarif grand public)

20% DE REDUCTION

-Commande minimum de 10 billets. Les billets n'ont aucune date de validité.

-Les billets vous sont envoyés sous trois jours dès réception du paiement (billets ni repris ni échangés).

Pour commander, il vous suffit de remplir le bon ci-dessous, de l'envoyer accompagné du règlement par chèque à l'ordre de Monsieur de Breteuil à l'adresse suivante :

Château de Breteuil, Choisel, 78460, Chevreuse.

ORGANISME :

CONTACT :

ADRESSE POSTALE :

.....

TEL :

MAIL :

COMMANDE :

_____ BILLETS ADULTES x 13,30 € = _____ €

_____ BILLETS ENFANTS x 10,80 € = _____ €

+ FRAIS D'ENVOI = 5 €

TOTAL = _____ €



Château de Breteuil

Saison 2016-2017

1^{er} avril 2016 au 31 mars 2017



Formules de visites et tarifs de groupes



1) Parcours libre dans les jardins, les 7 scènes de contes de Perrault et les anciennes cuisines (2h minimum)

-Adulte : 9,20 €

-Enfant (3 à 18 ans) : 8,50 €

2) Visite guidée du château (1h) + parcours libre dans les jardins, les 7 scènes de contes de Perrault et les anciennes cuisines (2h minimum)

-Adulte : 14,20 €

-Enfant (3 à 18 ans) : 12,50 €

3) Séance de contes (1h) + parcours libre dans les jardins, les 7 scènes de contes de Perrault et les anciennes cuisines (2h minimum)

-Adulte : 14,20 €

-Enfant (3 à 18 ans) : 12,50 €

4) Visite guidée du château (1h) + séance de contes (1h) + parcours libre dans les jardins, les 7 scènes de contes de Perrault et les anciennes cuisines (2h minimum)

-Adulte : 18,20 €

-Enfant (3 à 18 ans) : 16,50 €

5) Goûter, visite guidée du château (1h) + parcours libre dans les jardins, les 7 scènes de contes de Perrault et les anciennes cuisines

-Adulte : 20,20 €

-Enfant (3 à 18 ans) : 18,50 €

Il est nécessaire de prévoir deux règlements : un pour le château et un pour le traiteur.
Pour le goûter servi par l'Abeille Royale (pâtisseries maison) **voir tarifs joints.**

6) Goûter, visite guidée du château (1h) + séance de contes (1h) + parcours libre dans les jardins, les 7 scènes de contes de Perrault et les anciennes cuisines

-Adulte : 24,20 €

-Enfant (3 à 18 ans) : 22,50 €

Il est nécessaire de prévoir deux règlements : un pour le château et un pour le traiteur.
Pour le goûter servi par l'Abeille Royale (pâtisseries maison) **voir tarifs joints.**

7) Déjeuner, visite guidée du château (1h) + parcours libre dans les jardins, les 7 scènes de contes de Perrault et les anciennes cuisines

Proposition de déjeuner par l'Abeille Royale dans un salon privé.

-Adulte : 28,00 €

-Enfant (3 à 18 ans) : 23,60 €

Proposition de déjeuner par l'Abeille Royale dans un salon privé. **Voir les menus proposés.**
Deux chèques sont à prévoir.

8) Déjeuner, visite guidée du château (1h) + séance de contes (1h) + parcours libre dans les jardins, les 7 scènes de contes de Perrault et les anciennes cuisines (2h minimum)

-Adulte : 32,00 €

-Enfant (3 à 18 ans) : 27,60 €

Proposition de déjeuner par l'Abeille Royale dans un salon privé. **Voir les menus proposés.**
Deux chèques sont à prévoir.



MENU CHARLES PERRAULT



● ENTREE FROIDE

Terrine de canard aux noix et aux pistaches, tartare de fruits secs.
Escalope de saumon mi cuit à la vinaigrette rose sur lit de légumes croquants.

Ou ENTREE CHAUDE

Croustade d'escargots et fondue de poireaux, crème d'ail douce.
Surprise de crevette, crème de crustacés au Cognac



● PLAT PRINCIPAL

Pavé de colin, sauce au beurre blanc et basilic, riz basmati, marmelade de légumes.

Joue de boeuf au jus corsé de pain d'épices, purée de pommes de terre à la ciboulette.

Emincé de volaille à la grenade, tagliatelles de légumes

Tête de veau, sauce gribiche, pomme de terre et carottes vapeur.



Petit pain individuel.

● DESSERT

Tarte aux fruits de saison

Opéra revisité pistache, praline, crème anglaise

Entremet à la mousse spéculoos et pommes caramélisées.

Riz au lait au miel du Gâtinais, tuile maison.



● BOISSONS

Sauvignon blanc de Loire (Terra Ligéria) (1 bouteille pour 5),

Côte du Lubéron rouge (1 bouteille pour 3), eau de source plate. Café.



PERSONNEL

Maître d'hôtel, serveur, cuisinier et officier en vacation de 6H00 (pour un début de service vers 12h30) incluant la mise en place, le service et le rangement.

MATERIEL

Vaisselle en porcelaine blanche, verrerie Elégance, couverts en inox lourd, serviettes en tissu coton blanc, nappage en tissu coton blanc.



Transport inclus.

30,30 € TTC par personne pour 50 convives et plus.

31,90 € TTC par personne pour 25 à 49 convives.

MENU DIRECTOIRE.



• APERITIF D'ACCUEIL (5 pièces par personne)

Feuilleté roulé au poivron, mousse de foie au Porto en croque de pain d'épice, canapé à la rilette de saumon fumé, brochette de tomate, olive et bille de chèvre, mini blinis de crevette au citron confit.
Kir au pétillant. 1 flûte par personne.



Jus d'orange.

• ENTREE FROIDE

Terrine de sandre et brochet au fenouil, sauce Asian (crème au soja).
Duo de tartare de saumon et rilette de saumon fumé, crème d'herbe.
Terrine de lièvre à la compotée d'oignons.



• PLAT PRINCIPAL

Sauté d'agneau aux figes, flan de carottes au pavot et gratin dauphinois.
Blanquette de veau, risotto fondant et champignons des bois.
Suprême de volaille, fondant de choux fleur et écrasé de pomme de terre.
Pavé de saumon sur ratatouille de légumes et son riz basmati parfumé au basilic.

Petit pain opéra.



• FROMAGE

Olivet et Saint Maure cendré et sa salade à l'huile de Noix.

• DESSERT

Feuilleté Amandine, crème anglaise à la vanille.
Tulipe marbré au chocolat aux saveurs des îles (mousse au fruit de la passion).
Verrine de gourmand breton (mousse caramel beurre salé) aux pommes.
Noisetier aux poires de Loire, sauce à la poire.
Tarte Tatin, crème épaisse.



• BOISSONS

Vin du Val de Loire Terra Ligéria Sauvignon blanc (1 bouteille pour 5), Vin du Lubéron Syrah rouge rouge (1 bouteille pour 3), eau de source plate.

Café du commerce équitable.



PERSONNEL

Maître d'hôtel, serveur, cuisinier et officier en vacation de 5h00 incluant la mise en place, le service et le rangement.

• MATERIEL

Vaisselle en porcelaine blanche, verrerie Élégance, couverts en inox lourd, serviettes en tissu coton blanc, nappage en tissu coton blanc.

Transport inclus.

36,40 € TTC par personne pour 50 convives et plus.

39,40 € TTC par personne pour 25 à 49 convives.

GOUTER.

SPECIALITES SUCREES : 1 part de gâteau + 3 mignardises

Gâteau : 1 au choix :

Fruitier de saison.

« Duc de Praslin ».

Opéra café et chocolat.

Délice de l'Abeille : nougat et abricot.

Craquant aux deux chocolats.

Sublime au chocolat et à la framboise.



Mignardises : 3 par personne :

Tartelettes assorties aux fruits de saison.

Tartelettes noix caramel.

Feuilles de brick poire chocolat.

Moelleux assortis.

Mini éclairs café et chocolat.

Macarons assortis.



BOISSONS

Café du commerce équitable, thé, chocolat.

Jus d'orange, jus de pomme, eau de source.

PERSONNEL

Maître d'hôtel en vacation de 4h00 incluant la mise en place, le service et le rangement.



MATERIEL

Vaisselle en porcelaine blanche, verrerie Elégance, couverts en inox lourd, tasses à café, serviettes en papier, nappage en tissu coton blanc.

Transport inclus.

13,00 € TTC par personne pour 50 convives et plus.

15,00 € TTC par personne pour 25 à 49 convives.

Contacts pour la restauration

Abeille Royale 4 avenue de Bordeaux 45490 Corbeilles-en-Gâtinais

Emilie Durand, Dirigeante

Bureau : 02.38.92.27.08 Portable : 06.10.46.80.22

e-mail : e.durand@abeilleroyle.com

Barbara MONTANGERAND, Chargée de clientèle

Bureau : 02.38.92.08.29

e-mail : b.montangerand@abeilleroyle.com

Pour vos excursions d'une journée

Ces propositions supposent une demi-journée (matin ou après-midi) passée au domaine de Breteuil et l'autre demi-journée dans un autre site.

Plusieurs propositions :

Breteuil et France Miniature

Réservation et règlement auprès de France Miniature, 25 rue du Mesnil, 78990, Elancourt.
Tél : 08.26.30.20.40.

Breteuil et le château de Rambouillet

Réservation et règlement auprès de l'office de tourisme de Rambouillet. Tél : 01.34.83.21.21.

Breteuil et la maison d'Elsa Triolet-Aragon

Réservation et règlement auprès de la maison d'Elsa Triolet-Aragon, 78730, St Arnoult En Yvelines.
Tél : 01.30.41.20.15.

Breteuil et le musée de la toile de Jouy

Réservation et règlement auprès de l'office de tourisme de Jouy-en-Josas. Tél : 01.39.56.62.69.

Breteuil et la Ferme du Bout des Près

Pour la visite, réservation et règlement auprès du château de Breteuil. Pour le déjeuner, réservation et règlement auprès de la Ferme du Bout des près, 78720, Cernay-la-ville. Tél : 01.34.85.29.04.

Suggestions de restaurant pour les groupes :

- Le Chat Botté, 2 rue de Gometz, 91470, Les Molières, tél : 01.69.41.39.62.
- Le Clos de Chevreuse, 33 rue de Rambouillet, 78460, Chevreuse, tél : 01.30.52.17.41.
(Groupes inférieurs à 30 personnes)
- La Brunoise, 2 rue de la Division Leclerc, 78460, Chevreuse, tél : 01.30.52.15.75.

Informations pratiques

Horaires :

Les groupes peuvent visiter le matin ou l'après-midi, mais ils doivent prendre rendez-vous.

**LE CHATEAU EST OUVERT TOUTS LES JOURS,
TOUTE L'ANNEE A PARTIR DE 10 HEURES.**

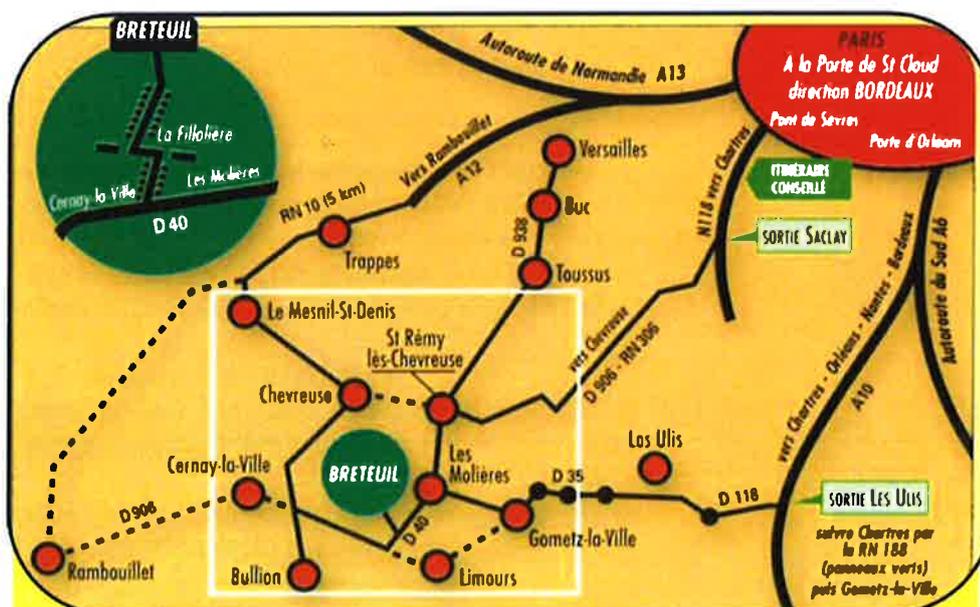
Services :

- Parking gratuit
- Pique-niques autorisés à l'extérieur ou dans des lieux abrités et chauffés si besoin.

Infos GPS :

« Château de Breteuil, Choisel, 78460 Chevreuse »

OU « La ferme de la fillolière 78460 Choisel ».



CONTACTS :

Fanny Mourès, Jean-Emmanuel Charrault, Valérie Douteaux
Tél : 01.30.52.05.11. / fax : 01.30.52.71.10. / contact@breteuil.fr