le clair de la plume

Votre mariage à Grignan, en Drôme Provençale

Bienvenue à Grignan

Au pied du château de Madame de Sévigné, les Maisons du Clair de la Plume vous accueillent dans 6 lieux répartis dans le village, tous à distance à pied.

LA FERME
CHAPOUTON

Wedding planner

Mariage sur-mesure clé-en-main

Tant hôtel que restaurant, nous nous occupons de vous recevoir, nous gérons repas, hébergement pour vous et vos convives.

Nous vous conseillons des prestataires de qualité et coordonnons leur intervention le jour J.

Nous organisons des mariages sur-mesure selon vos envies, votre budget et la saisonnalité.

Faites-nous part de vos rêves les plus fous !

Cérémonie laïque

Nos jardins magiques sont disponibles pour organiser une cérémonie laïque à votre image !

De 10 à 200 personnes, avec la recommandation d'officiants spécialisés de la région.

Pour que cette étape reste gravée.

DEFENSE DE MONTER

Vin d'honneur ou pièces dinatoire

Pour le vin d'honneur comme à l'instar du repas, le Chef étoilé Glenn Viel met en valeur le meilleur de la saison, travaille des produits frais provenant de producteurs locaux.

Bouchées apéritives :

- Toast affinade d'olives et herbe
- Toast brioché au foie gras
- Foccacia à la poivronnade
- Foccacia à la riste d'aubergine
- Foccacia et anchoïade
- Gressini, jambon Mangaliza et crème au parmesan
- Blinis et saumon gravelax
- Tataki de bœuf au soja
- Velouté de saison et pignons
- Cake salé

Show cooking : Possibilité de préparer ces bouchées durant votre vin d'honneur

- Risotto d'épeautre à la truffe
- Raviole à la truffe
- Gambas en persillade
- Pâtes dans la meule (peccorino)
- Jambon à couper

COLLET

Ferme Chapouton

Notre Bistro, Bib Gourmand Michelin
Privatisable en partie ou en totalité, selon vos besoins et le nombre de convives.

Capacités :

Véranda :

130 personnes

200 personnes

Terrasse intérieure :

50 personnes

80 personnes

Salle intérieure :

50 personnes assises

60 en cocktail

Bistro gourmand

Quelques idées du menu…

Entrée
Brochette de gambas, huile de coriandre, sauce tomate séchée et pimentée
ou Finesse de foie de volaille, coulis de piquillos acidulé
ou Œuf bio mollet, sauce tomate, truffe d'été

Plat
Filet de St Pierre, mille feuilles d'aubergine, basilic et fenouil, sauce vierge aux agrumes
ou Grillade de Cochon et légumes d'été grillés
ou Risotto de petit épeautre à la truffe été

Fromage
Assiette de fromages affinés
Déclinaison de fromage de chèvre de Grignan en différents affinages
Chèvre frais au cœur truffé

Création originale

Point d'orgue de votre repas de mariage, la pièce montée parachèvera ce moment privilégié !

Notre chef pâtissier et son équipe réalisent selon votre souhait des pièces montées traditionnelles ou modernes, des entremets à partager ou des desserts individuels, comptez sur nous pour éblouir vos convives !

Le Clair de la Plume

Pour une réception intimiste, privatisez notre restaurant gastronomique 1* Michelin

Une carte co-signée par Glenn VIEL, 3* Michelin, entrez dans le monde de notre Chef Benjamin REILHES et notre Chef Pâtissier Cédric PERRET

Capacités :

40 convives

60 convives

Le Clair de la Plume

Pour une gastronomie durable basée sur l'émotion.

Menu autour des produits de saison,
Accords mets et vins par notre Chef Sommelier.

Soirée

Soirée dansante à la Ferme Chapouton, sans limite horaire, pour célébrer votre union jusqu'au bout de la nuit !

Brunch parfait

Avec vue sur le château partout où vous vous trouvez la Ferme Chapouton est le lieux idéal pour clôturer ce bel évènement.

Notre chef vous concoctera un buffet sur mesure avec des options show cooking :

En salé : sélection de fromages et de charcuteries locales, œuf bio (dur, mollet, à la coque ou brouillé), quiches et tartes salées, salades composées, viande ou poisson froid.

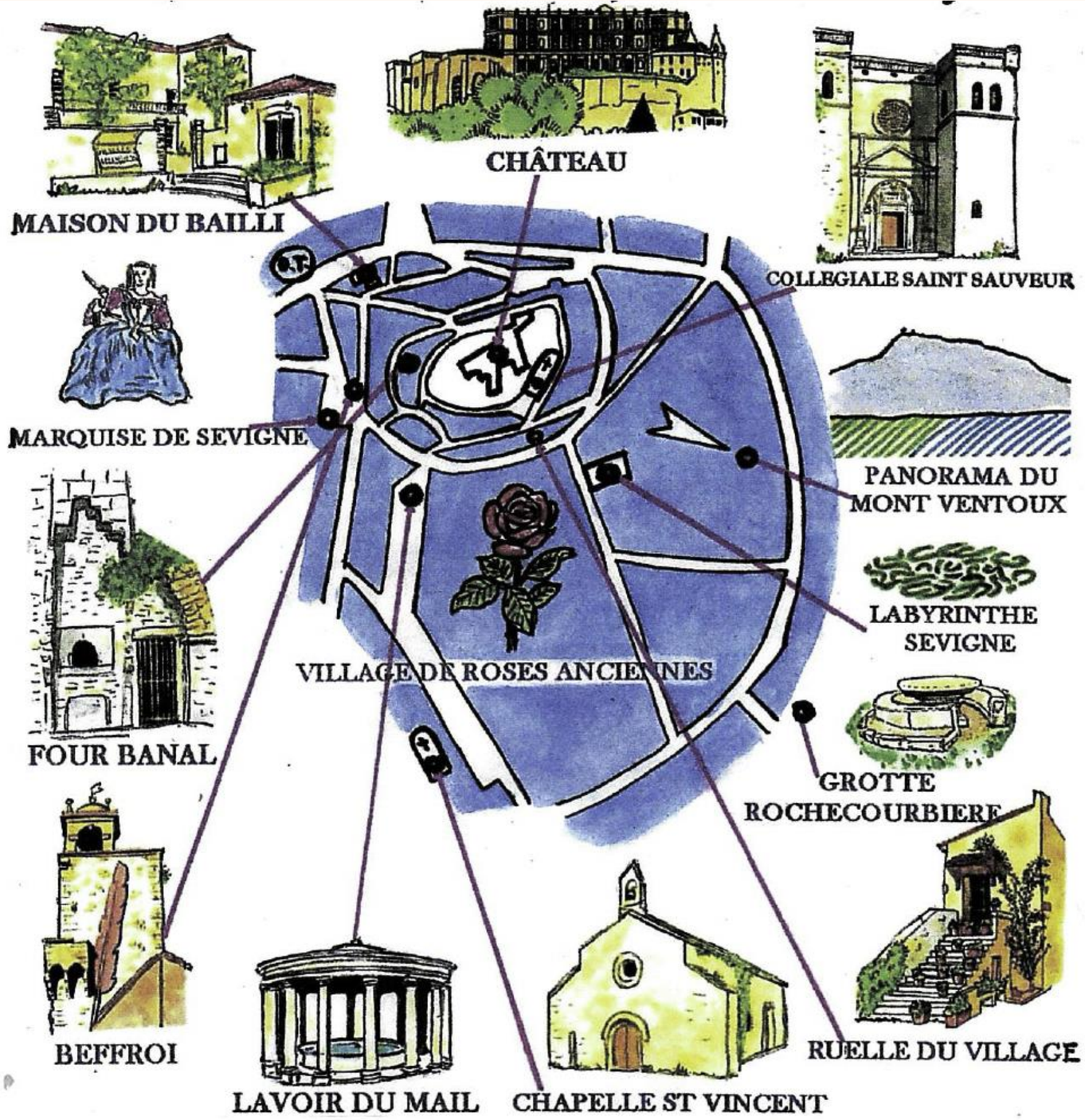
En sucré : viennoiseries, différents pains, confitures, miels locaux, yaourts de l'Ardèche, cakes, brownies, céréales, biscuits, tartes aux fruits du moment, riz au lait maison, pancakes, cookies, salades de fruits et fruits frais.

Les boissons : jus de fruits frais, boissons chaudes (café, thé, chocolat chaud), eau minérale.

Nos partenaires

Demandez le catalogue de nos partenaires

- Photographe
- Cameraman
- Fleuriste
- Location de mobilier
- Décoratrice
- Animation
- DJ
- Groupe LIVE
- Robe de mariée


MAISON DU BAILLI
CHÂTEAU
COLLEGIALE SAINT SAUVEUR
MARQUISE DE SEVIGNE
PANORAMA DU MONT VENTOUX
LABYRINTHE SEVIGNE
VILLAGE DE ROSES ANCIENNES
FOUR BANAL
GROTTE ROCHECOURBIERE
BEFFROI
RUELLE DU VILLAGE
LAVOIR DU MAIL
CHAPELLE ST VINCENT

Privatisation de la Ferme Chapouton ou du Clair de la Plume

Tous nos lieux sont privatisables pour un service, une journée complète ou un week-end, entièrement ou partiellement.

Tarif sur-mesure sur demande : cliquez ici

le clair de la plume

Nous avons tous une date que l'on n'oubliera jamais.

Demandez votre devis personnalisé :
✉ commercial@clairplume.com
☎ +33 (0)4 27 58 20 12

MICHELIN LE GOURMANDS

les Collectionneurs
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

MICHELIN 2022