



## CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

---

### Evénements familiaux, professionnels.

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de vous intéresser au Château de Pleujouse pour vos prochaines festivités.

Nous vous recevrons avec grand plaisir, du mercredi au dimanche soir.

Au cœur de la Baroque, ce château du XI<sup>e</sup> siècle, comprend deux salles de réception, la salle « Fleur de sel » au rez-de-chaussée et la salle « Prince-Evêque » au premier étage.

La salle « Fleur de sel »

Nous pouvons accueillir de 6 à 30 personnes, en toute intimité. A l'occasion d'un rassemblement entre trente et cinquante personnes, nous vous servirons aussi l'apéritif dans cette salle, lorsque la météo ne nous permet pas d'utiliser la terrasse.

Pour un mariage, dépourvue de son mobilier, elle accueille vos invités pour le bal.

Au rez-de-chaussée, nous avons tout le confort, l'équipement sanitaire pour les personnes à mobilité réduite.

La salle « Prince-Evêque »

Nous pouvons accueillir jusqu'à soixante personnes.



**CHÂTEAU  
DE PLEUJOUSE**  
TVA CHE-109.442.913

Catherine et Gérard Praud  
Artisans cuisiniers  
Passion et Convivialité

CG PRAUD-PRONGUÉ S.À.R.L  
CH - 2953 PLEUJOUSE  
IBAN CH74 0078 9016 7148 5000 1

TEL +41 32 462 10 80  
[www.chateaudepleujouse.ch](http://www.chateaudepleujouse.ch)  
@ le.chateau@ajoie-net.ch



## CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

---

Nous vous proposons la meilleure disposition des tables, selon le nombre de convives que vous recevez.

Pour bénéficier de l'exclusivité de cette salle, un nombre minimum d'invités est requis. La facturation sera établie en conséquence.

La terrasse sous le marronnier

L'appréciation du temps, pour recevoir nos hôtes en extérieur, reste à notre libre arbitre.

Pour les banquets de trente couverts et plus, nous servons volontiers l'apéritif, le café, dehors. Par contre, afin de garantir une prestation de qualité, le repas sera servi en salle « Prince-Evêque ».

Nos horaires

Nous servons l'apéritif à partir de 11h00 et 12h00 pour le repas.

Pour une bonne organisation de la journée, nous vous prions de libérer la salle ou la terrasse pour 17h00 au plus tard.

Nous commençons le service du soir à 19h00. Nous vous servons volontiers l'apéritif, à partir de 18h00.

Selon la prestation choisie, il nous est possible de nous adapter à votre programme. Il suffit de nous prévenir un peu à l'avance de votre heure d'arrivée, et de nous avertir, si vous avez un changement par rapport au nombre de nos convives.

Nos propositions de menus



**CHÂTEAU  
DE PLEUJOUSE**  
TVA CHE-109.442.913

Catherine et Gérard Praud  
Artisans cuisiniers  
Passion et Convivialité

CG PRAUD-PRONGUÉ S.À.R.L  
CH - 2953 PLEUJOUSE  
IBAN CH74 0078 9016 7148 5000 1

TEL +41 32 462 10 80  
[www.chateaudepleujouse.ch](http://www.chateaudepleujouse.ch)  
@ le.chateau@ajoie-net.ch



## CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

---

Notre travail d'artisan consiste à vous proposer des menus sur mesure, selon le budget que vous avez prévu. Nous joignons une sélection de vins qui s'accordent avec les menus. Les eaux minérales, les cafés, les digestifs, les vins sont facturés en plus.

Si vous le souhaitez, nous vous préparons volontiers un gâteau événementiel.

De plus, si vous avez des convives qui ont des recommandations médicales liées à leur alimentation, nous vous conseillons de nous l'annoncer.

Nous restons à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.



**CHÂTEAU  
DE PLEUJOUSE**  
TVA CHE-109.442.913

**Catherine et Gérard Praud**  
Artisans cuisiniers  
Passion et Convivialité

**CG PRAUD-PRONGUÉ S.À.R.L**  
CH - 2953 PLEUJOUSE  
IBAN CH74 0078 9016 7148 5000 1

**TEL +41 32 462 10 80**  
[www.chateaudepleujouse.ch](http://www.chateaudepleujouse.ch)  
[@ le.chateau@ajoie-net.ch](mailto:le.chateau@ajoie-net.ch)