

Votre visite de groupe
au
Château du Plessis-Bourré



Année 2019

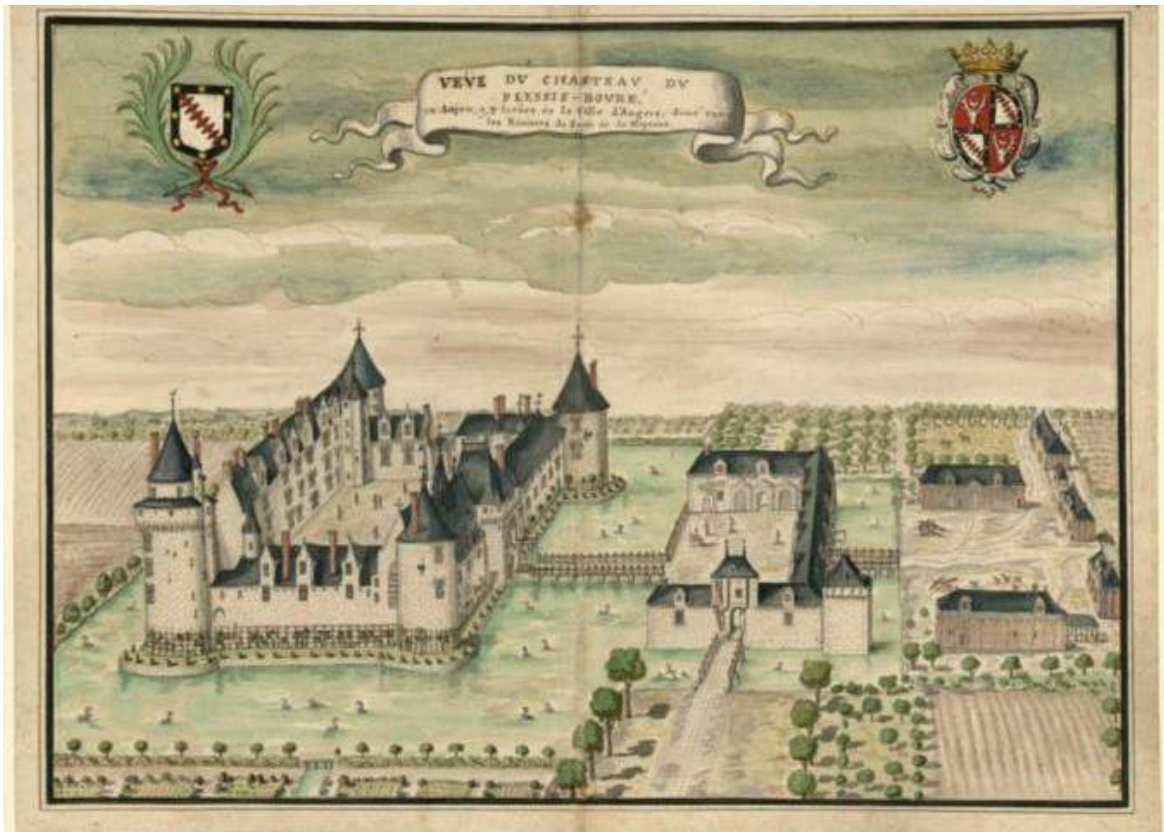
Groupes de tourisme
Année 2019



L'histoire du Plessis-Bourré

Sans doute enrichi par son importante charge de Grand Argentier et principal confident du roi Louis XI, Jean Bourré fait l'acquisition du domaine du Plessis-le-Vent en 1462.

Sur cet ancien manoir, il fait construire dès 1468 le château actuel. Cinq années suffisent pour l'achèvement de ce chef d'œuvre. Jamais modifié depuis, nous l'admirons toujours aujourd'hui tel que son constructeur l'a conçu, il y a plus de 500 ans.



Le Plessis-Bourré est l'exemple parfait du style *transition*. En effet, son important système de défense dont ses impressionnants doubles pont-levis, ses très larges douves en eau, son chemin de rondes, ses tours d'angles et son donjon le classent parmi les forteresses de la fin du Moyen-âge.

Cependant, son élégance, sa cour majestueuse, son promenoir à arcades, ses grandes salles éclairées par de hautes fenêtres à meneaux, ses riches décorations et le confort de ses intérieurs apprécié par plusieurs rois de France annoncent la Renaissance.

Au cours des siècles, le château a vu son existence plusieurs fois menacée. Changeant à différentes reprises de propriétaires, c'est en 1911 que Monsieur Vaïsse, grand-oncle des propriétaires actuels, en prend possession. Grand amateur d'art, il redonne vie au château qu'il restaure à l'image d'origine. En 1931, le château du Plessis-Bourré est classé Monuments historiques.

A la mort de Monsieur Vaïsse, son neveu, le duc de Dalmatie, lui succède et ouvre ses portes au public dès 1955. Aujourd'hui, ses descendants, se chargent d'y préserver son caractère authentique et familial.

Les infrastructures d'accueil

Le Plessis-Bourré, château historique toujours habité, est particulièrement adapté à l'organisation de manifestations de prestige, et offre de nombreux atouts :

- Son **cadre exceptionnel** proche d'Angers mais isolé permet, sans contrainte de proximité, tout type de manifestations.
- Un **parc privé de 50 ha** environnant le château
- La **présence permanente** du directeur du château et de deux collaborateurs permettant d'assurer un suivi complet de la manifestation
- L'organisation de **visites guidées personnalisées** permettant la découverte historique du château, et particulièrement de ses deux doubles ponts-levis en état de fonctionnement et sa salle au plafond peint de dessins alchimiques.

Complétés par une situation géographique présentant également d'importants atouts complémentaires :

- Une offre d'hôtellerie ou de chambres d'hôtes à proximité et sur Angers (20 minutes)
- Une région angevine riche en patrimoine historique et naturel
- Une liaison rapide entre Paris et Angers par le TGV (1H30)
- L'aéroport d'Angers-Marcé à 15 minutes



Nos formules magiques

Plusieurs circuits de visite au choix

Le circuit de visite classique

Le circuit classique vous permet de découvrir grâce aux talents d'une guide conférencière une dizaine de pièces entièrement meublées du XV^{ème} au XIX^{ème} siècle en passant par les salons XVII^{ème} et XVIII^{ème}, la somptueuse Salle du Parlement, la Salle des Gardes avec son plafond du XV^{ème} peint de scènes alchimiques, la chapelle, mais aussi la bibliothèque et ses 3000 ouvrages.



Le circuit de visite médiéval

Le circuit médiéval a pour but de faire découvrir le château en tant que forteresse du XV^{ème}. Ainsi, nous visitons les parties les plus médiévales du château en passant par les charpentes et le fonctionnement du pont levés. Ce circuit vous propose de vous initier au langage alchimique en partant à la découverte des symboles dispersés dans tout le château. Vous découvrirez également le personnage de Jean Bourré, constructeur du château, grand argentier et confident de Louis XI, alchimiste, qui nous a laissé un certain nombre d'énigmes que nous vous inviterons à décrypter.



La visite libre

Le circuit classique vous permet de découvrir librement une dizaine de pièces entièrement meublées du XV^{ème} au XIX^{ème} siècle en passant par les salons XVII^{ème} et XVIII^{ème}, la somptueuse Salle du Parlement, la Salle des Gardes avec son plafond du XV^{ème} peint de scènes alchimiques, la chapelle, mais aussi la bibliothèque et ses 3000 ouvrages.

Neuf formules à découvrir...

- **Formule 1 – Le singe – 8€ par personne**

Visite libre du château du Plessis-Bourré (sans guide)

Durée 1h – tarif groupes à partir de 20 personnes

Gratuité pour l'accompagnateur et le conducteur

- **Formule 2 - La Licorne - 8€50 par personne**

Visite guidée du château du Plessis-Bourré

Durée : 1h30 – Groupes à partir de 20 personnes

Gratuité pour l'accompagnateur et le conducteur

- **Formule 3 - L'Ourse - 15€ par personne**

Collation dans l'ancienne cuisine du château (café d'accueil ou apéritif*), précédée ou suivie de la visite guidée du château du Plessis-Bourré

Durée : 2h – Groupes à partir de 20 personnes

Gratuité pour l'accompagnateur et le conducteur

Collation comprenant : jus de fruits bio, café/crémant de Loire, deux mini-viennoiseries/personne, spécialités locales (sablés, spécialité sarthoise et quernons d'ardoise, spécialité angevine).

- **Formule 4 - Le Cerf – 26€00 par personne**

Déjeuner au château, précédé ou suivi de la visite guidée du château du Plessis-Bourré

Durée : 3h30 – Groupes à partir de 20 personnes

1 gratuité pour 20 personnes (repas non compris)

Buffet Froid

Carottes râpées

Taboulé

Salade angevine (chou et rillauds)

Pâté, Rillettes d'Anjou

Rôti de porc, Rôti de bœuf

Chips, condiments

Deux fromages

Tartelette aux pommes

Pain

- **Formule 5 - Le Bélier – 29€00 par personne**

Déjeuner au château, précédé ou suivi de la visite guidée du château du Plessis-Bourré

Durée : 3h30 – Groupes à partir de 20 personnes

1 gratuité pour 20 personnes (repas non compris)

Buffet Froid

Piémontaise

Salade niçoise

(riz, thon, tomate...)

Salade indienne

(pâtes trois couleurs, émincé de poulet, raisins secs...)

Terrine de poisson

Groupes de tourisme

Année 2019



Mini rillauds
Rillettes d'Anjou
Rôti de porc, Rôti de bœuf
Chips, condiments
Fromages, salade
Tarte amandine pêche-rhubarbe ou poire
Pain

Les tarifs de ces buffets comprennent :

- Eau et eau pétillante (1 bouteille pour 4)
- Vin rouge ou vin rosé (1 bouteille pour 4)
- Café

*Entre 15 et 20 personnes : participation aux frais de livraison/reprise d'un montant de 35€

• **Formule 7 - La Sirène – à partir de 38€50 par personne –**

(apéritif non compris : +2€ pour soupe angevine et gâteaux secs / fromage non compris : + 4€ pour deux fromages et salade)

Déjeuner au château, précédé ou suivi de la visite guidée du château du Plessis-Bourré

Groupes à partir de 20 personnes

1 gratuité pour 20 personnes (repas non compris)

Menu

Entrée

Salade angevine

(salade, émincé de rillauds, champignons frais, tomate)

ou

Opéra de St Jacques et sa sauce fines herbes

Plat

Joues de porc confites, tomate provençale et gratin dauphinois

ou

Cuisse de canard confite, tomate provençale et gratin dauphinois

ou

Dos de merlu sauce marinière, tagliatelles de légumes et risotto

Dessert

Tarte poire amandine

ou

Tarte pêche-rhubarbe amandine

Pain

Les tarifs de ces menus comprennent :

- Eau et eau pétillante (1 bouteille pour 4)
- Vin blanc sec ou doux (1 verre pour l'entrée)
- Vin rouge ou vin rosé (1 bouteille pour 4)

Groupes de tourisme

Année 2019



- Crémant (1 coupe au dessert)
- Café
- Vaisselle
- Service
- Nappes et serviettes

Tarifs :

Taille du groupe	35 pers. et +	Entre 26 et 35 pers.	Entre 20 et 25 pers.
Tarif	38.50€/pers.	38.50€/ pers. + forfait Service de 75€	38.50€/ pers. + forfait service de 120€

• **Formule 9 – Visites pétillantes**

Le château du Plessis-Bourré et la cave proposer deux visites privilégiées :

Programme

Matin : visite du château du Plessis-Bourré

Après-midi : visite du parcours *Voyage au Centre de la Bulle* (cave troglodyte) suivie d'une dégustation *ou inversement*

Durée : 1h30/site – Groupes à partir de 20 personnes



Ackerman s'associe pour vous

(formule 1 à 4 au choix)



Tarif adulte : pour le château, tarif en fonction de la formule retenue – 3,00 €/personne pour la cave Ackerman / Gratuité pour l'accompagnateur et le conducteur pour les deux sites.

Réservation et règlement à effectuer auprès de chaque partenaire.



Un événement unique : Le Tournoi de l'Ordre de Saint Michel

Le Tournoi de l'Ordre de Saint Michel est de retour pour une Quatrième édition !

Les 31 août et 1er septembre prochain, venez découvrir un tournoi de chevalerie tel que l'on n'en avait plus vu depuis des siècles : une joute historique dans la plus pure tradition du XVème siècle, au cours de laquelle vont s'affronter des chevaliers de tous horizons pour la gloire de leur blason. Cette année, l'événement rassemble de preux combattants venus de France, de Russie, du Canada, d'Australie et des Etats-Unis

Rien ne sera négligé pour rendre cet événement inoubliable : juges de lice, hérauts d'armes, écuyers et chevaliers rivaliseront d'éloquence et d'adresse ; ménestrels, danseurs et saltimbanques animeront un village d'artisans qui vous démontreront leur habileté, tandis que



les dames embelliront de grâces et de charme les cérémonies du tournoi. Les Écuyers de l'Histoire lui redonnent ses lettres de noblesse par l'utilisation de lances dures réelles, lances de frêne émoussées et embouchées d'une coronelle d'acier, une pratique unique en

France. Cette cinquième édition vous propose également une grande nouveauté : la fauconnerie ! Des maîtres fauconniers soulèveront l'enthousiasme du public et vous présenteront les prouesses de leurs rapaces.

Pour tous, un campement médiéval et son marché de plus d'une vingtaine d'artisans vous permettront de découvrir des créateurs de la région, des mets d'ici et d'ailleurs, d'autrefois et d'aujourd'hui, mais aussi des œuvres d'art, des objets médiévaux, de l'orfèvrerie et plein d'autres surprises...

Horaires

Samedi 31 août : 10h – 20h

Dimanche 1er septembre : 11h – 18h

Tarif Journée normal : ~~12€~~ Tarif groupe (40 personnes et plus) : 9€



Pour tout complément d'information :

Château du Plessis-Bourré, 49460 Ecuillé

02 41 32 06 72

direction@plessis-bourre.com

www.plessis-bourre.com

Melaine du Merle – Directeur