

Lacenas, le 27,10,2021

Devis N°

Date:

Horaire:

Nombre:

Contact

Tél :

LA RUISSSELIERE

Proposition Régie par M. PORRECA Franck

Tél : 06 09 59 46 40

Responsable de Votre Evènement

contact@laruisseliere.com



Un domaine d'exception pour un moment exceptionnel

La Ruisselière est plus qu'un lieu magique, c'est un domaine qui a une âme... Et toute la grâce d'un palais toscan de la Renaissance, en plein cœur du Beaujolais.

Il a le charme de l'architecture italienne allié aux pierres dorées du Pays Beaujolais : un mariage qui fonctionne à merveille ! On s'imagine en Toscane ou à Vérone, en Juliette et son Roméo, ou en Roxane et Cyrano sur un des balcons... L'ancien corps de ferme date du XVII^e siècle, un vaste domaine viticole de 1 600 m² situé entre Rhône et Bourgogne, près de Villefranche. Quand la bâtisse est reprise en 1985 par le père du propriétaire, elle est en ruine... Trente-cinq ans de travaux plus tard, voilà un palais qui a l'âme de celui qui l'a fait renaître !

L'âme d'un maçon de génie

Peppino Porreca était non seulement un maçon de génie, travailleur acharné, mais aussi un artiste et architecte autodidacte au goût sûr, amoureux des beaux et nobles matériaux. Tel le facteur Cheval du Beaujolais, il a bâti son palais idéal pour notre plus grand plaisir.

Ici la pierre dorée a la part belle : elle se lit sur les murs, dans l'encadrement des cheminées et des fenêtres, se courbe et se taille à volonté pour épouser les voûtes et les encorbellements. Les menuiseries, authentiques et majestueuses se

laissent caresser, comme une note douce et chaleureuse. Les sols en tomettes de terre cuite, les plafonds en poutres anciennes, les escaliers en pierre et leurs rambarades en fer forgé, les fontaines, les cours intérieures, chaque recoin : de la grande salle du pressoir aux espaces plus intimes avec bar et four à pain, les caves aussi, rien, absolument rien n'a été laissé au hasard !

Chaque détail a été pensé et choisi avec soin, du mobilier jusqu'aux rideaux. De belles prestations sont proposées dans ce lieu enchanteur d'une capacité de 230 personnes assises pour les réceptions, 350 pour un cocktail, été comme hiver, dans les salons de jardin ou autour des feux de cheminée... Un domaine où chacun se voit transporté ailleurs et en même temps, s'y sent "comme à la maison", tant il est chaleureux que ce soit à la faveur d'un rayon de soleil ou illuminé par un éclairage tout en harmonie. Et ses sept magnifiques chambres avec salles de bains privatives allient confort de la modernité et charme intemporel... Sans oublier la vue sur les jardins, ou plutôt sur un immense parc arboré de pins parasols...

Impossible de résister, c'est le coup de cœur de la rédaction.

● Marie-Anne Bellon



Domaine de la Ruisselière

Contact : Franck Porreca : 06.09.59.46.40 - 04.74.67.49.70 - contact@laruisseliere.com
Chemin des Rousselles - 69640 LACENAS - www.la-ruisseliere.com - Plus d'infos sur la page

À 40 min de Lyon via A63 et à 15 min de Villefranche. Outre les réceptions de mariages, le domaine accueille aussi des séminaires, congrès, conférences ou comités d'entreprise, des galas... et dispose d'équipements modernes et adaptés à tous les besoins.

Votre journée séminaire privilège...

- Matériel technique installé par nos soins
- Un espace réunion configuré selon votre demande + jardins, terrasses...
- 1 espace pause , déjeuner ou dîner
- 1 accueil de bienvenue + 1 pause matin ou après-midi
- Café, thé, jus de fruits, les eaux minérales, fruits, gourmandises

- Déjeuner séminaire, composition des mets en fonction du marché, de la saison et des régimes alimentaires particuliers demandés
- Formule « La classique », Entrée, plat et dessert
- Formule « La papotte », cocktail déjeunatoire ou dînatoire
- Les vins du domaine en blanc, rouge ou rosé, 1 bouteille pour 5 personnes, les eaux minérales plates et gazeuses
- Bouteille de vin en supplément (voir notre carte)

- Coût total journée/personne 75,00€ HT

Votre soirée au domaine

- Privatisation d'un espace selon le nombre de convive + jardins, terrasses...
- 1 apéritif vins, bières, Crément, Softs + 3 pièces / pers.
- Dîner: Formule « La classique » ou « La papotte » (coktail)
- Possibilité de vous réaliser un menu de gala ou pour tout autre demande spécifique (Sur devis)
- Coût total soirée / personne base de 60,00€ ht

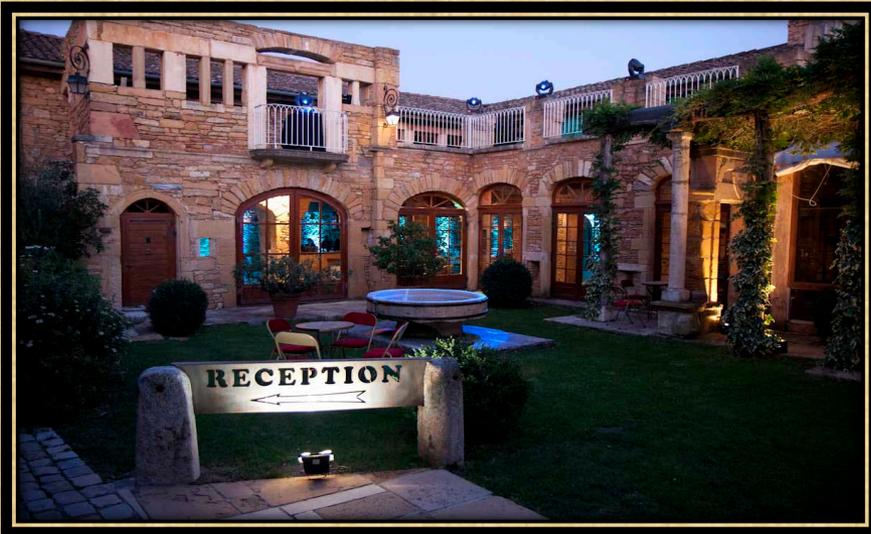
Les annexes

Prix ht/pers.

Plateau de fromage posé sur table	5,50€
Animation dégustation (sur devis)	
Apéritif 3 pièces	5,50€
Apéritif 5 pièces	7,50€

La Ruisselière s'adapte à vos désirs...quels qu'ils soient...

LE DOMAINE...



La Ruisselière...

Sa MAISON...



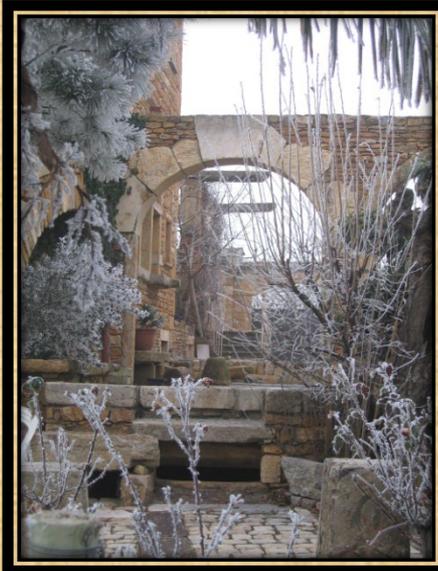
Son charme...

Et

Sa Convivialité...



Son authenticité...



Sa chaleur
en hiver...

Comme en
été...



Un lieu atypique...



Ses pierres dorées...
Et ses cheminées d'époque...



La Ruisselière by night





Nos jardins spacieux et calmes



Les terrasses



Le parking...



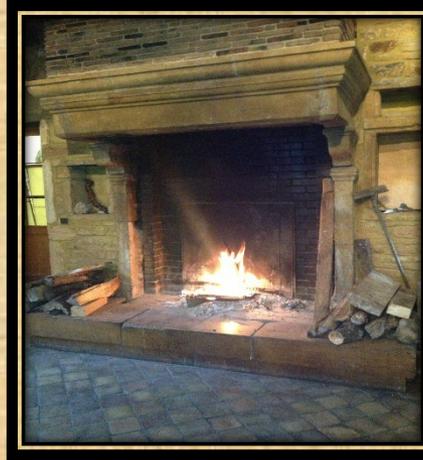
Le parking privé du domaine.
capacité de 150 véhicules et prés attenants disponibles



Notre lien à la nature



L'un de nos nombreux animaux, notre âne Gello, Son nom est dû au fait qu'il est né à moins 14 degrés !



Nous prenons plaisir à chauffer au bois



Nous puisons l'eau de source et récupérons l'eau de pluie

Situé en pleine campagne Beaujolaise, le Domaine de la Ruisselière est particulièrement sensibilisé aux actions liées au développement durable et à l'économie responsable :

- Nous nous soucions de la gestion rationnelle des déchets, de l'eau et de l'énergie.
- Nous attachons de l'importance au respect de la faune et de la flore.
- Nous favorisons l'intervention des prestataires de proximité ainsi que l'usage de produits exclusivement locaux, éco labellisés et biologiques.

Capacité des différentes salles du domaine selon vos besoins

- La salle « pressoir », Salle principale de la Ruisselière d'une superficie de 290m²
En repas sur table ronde de 10 personnes: 240 pers.
En cocktail: 350 pers.
En réunion théâtre: 150 pers.
- L'ensemble de caves
En repas sur table ronde de 10 pers.: 120 pers.
En cocktail: 250 pers.
Salle de sous commission ou atelier de 10 pers. à 100 pers.
- Le salon « Lina »
En repas: 40 pers. / en cocktail : 80 pers.
En réunion U: 25 pers. / Réunion théâtre: 50 pers.
- Le salon « Peppino »
En repas: 36 pers. / En cocktail : 50 pers. / En réunion théâtre: 25 pers.
- Le salon « Lucia »
En repas: 20 pers. / En cocktail: 20 pers. / En réunion U: 10 pers.
- Le salon « Tomaso »
En repas: 8 pers. / En réunion: 10 pers.

Salon « Lina »

Réunion en U jusqu'à 25 personnes ou en théâtre pour 40 personnes



Salon « TOMASO »

Repas: 8 personnes

Réunion: 10 personnes



SALON « PEPPINO »

En repas: 36 pers

En cocktail : 50 pers

En réunion théâtre: 25 pers.



Salon LUCIA

En repas: 20 pers
En cocktail: 20 pers
En réunion U: 10 pers.



Salle « pressoir »

Salle principale de la Ruisselière

SUPERFICIE DE 290M2

EN REPAS SUR TABLE RONDE DE 10 PERSONNES: 240 PERS.

EN COCKTAIL: 350 PERS.

EN RÉUNION THÉÂTRE: 150 PERS.



Pour votre évènement

Matériel Technique à disposition :

2 Ecrans, 1 vidéoprojecteur,
2 TV LCD, 6 paperboards,
1 pupitre, 2 micro HF, sonorisation,
wifi sécurisé, imprimante
Matériel supplémentaire (Sur devis)

et

Parc aménagé et Parking de 150 places

Accès aux terrasses

Chauffage

Cheminiées en fonction

Mobilier

LE PETIT PLUS QUI FAIT PLAISIR

Rafrâichissements :

Jus de fruits, Eaux minérales, Fruits...

ET POUR ACCOMPAGNER :

LE CAFÉ D'ACCUEIL

Mini viennoiseries ou gâteaux maisons

LA PAUSE CAFÉ

Gourmandises du jour

LA PAUSE TEA TIME

Gourmandises du Jour



Pour vos déjeuners ou dîners



Notre carte des vins

■ Beaujolais rouge

Brouilly, Chermette	26€
Morgon, Guenael Lionel	26€
Moulin à Vent Les 3 Roches, Chermette	30€
Saint Amour, Chermette	30€
Fleurie, Château Poncié	30€
Beaujolais blanc de chez Pierre Marie Chermette	20€

■ Bourgogne

Meursault le Limozin, Château de Meursault	112€
Marsannay Rouge Es Chezeau, Château de Meursault	73€
Pommard Clos de la Platière , Château de Meursault	98€

■ Champagnes

Champagne Chanoir , Axel Chanoir	39€
Champagne Gosset Grande Réserve, Gosset	54€
Cuvée Starck Extra Brut Blanc de Blanc, Roederer	
Crément de bourgogne, Chermette	25€

■ Côtes du Rhône

Viognier IGP Ardeche, Courbis	27€
L'aube IGP Collines Rhodaniennes, Courbis	48€
Saint Joseph Louis Cheze Caroline, Louis Cheze	33€
Saint Joseph Blanc, Courbis	55€
Côte Rotie Bellissima, Louis Cheze	112€
Cornas Champelrose, Courbis	65€
Magnum Saint Joseph Rouge, Courbis	98€
Magnum Cornas la Sabarotte, Courbis	125€

■ Vins de provence

Côte de Provence Munity	
Cuvée Prestige, Domaine Minuty 2015	32€

Des animations à disposition

- 1 baby-foot pour 2 à 4 joueurs
- 1 badminton pour 2 à 4 joueurs
- Pétanque, nombre 80 boules
- Mini cages de foot
- 1 Table de ping-pong
- Jeux de société
- Le molleky
- Cartes à jouer

Des animations privatisées

Au gré de vos envies



Tirs à la carabine



Jeux gonflables

Soudez vos équipes en leur offrant des moments de détente...

Casino des vins



*Rallye avec
caméra embarquée*



Offrez à vos clients ou collaborateurs
un survol du Beaujolais

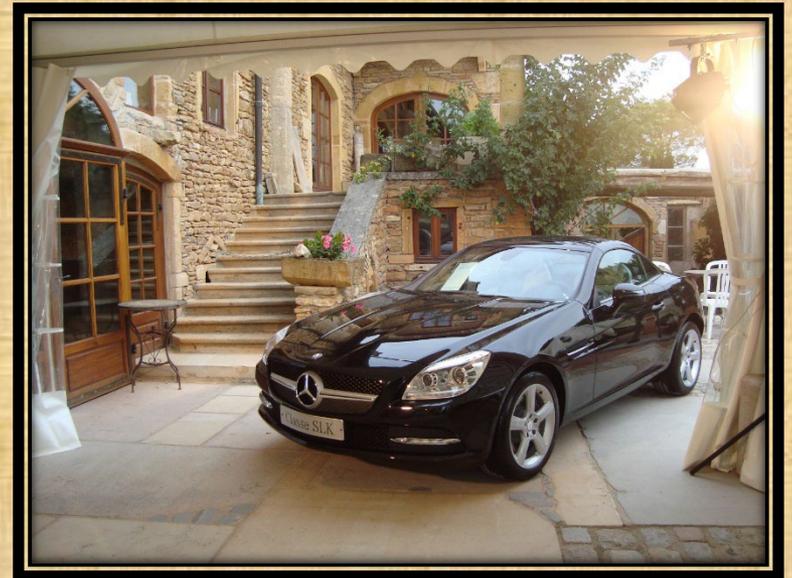


Lancement de voitures



En intérieur

En extérieur
sous tente



Nos chambres spacieuses et confortables

Nos 10 chambres spacieuses sont équipées de :

1 lit double (160 ou 180)

Placard de rangement

1 salle de bain privée (douche et/ou baignoire)

Toilettes privées

Télévision

Balcon et/ou terrasse privée

Vue sur la cour intérieure ou le jardin

Chambre « Venezia »



Chambre « Cinq Terre »



Chambre « Toscana »



Chambre « Písa »



Chambre « Sicile »



Chambre « Abruzzo »



Chambre « Roma »



Salle de sport



Confort et calme à
seulement 10 minutes de l'autoroute A 6





La Ruisselière s'adapte à vos désirs...quels qu'ils
soient...

Au plaisir de vous accueillir

