

# LA RUISSSELIERE

Chemin des rousselles

69640 LACENAS

[www.laruisseliere.com](http://www.laruisseliere.com)

Mr Franck PORRECA

04 74 67 49 70 / 06 09 59 46 40

Mme Mathilde BESSY

06 80 41 54 78

[contact@laruisseliere.com](mailto: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 Vicence, en Juliette et son Bénédi, ou en Roxane et Gyron sur un des balcons... L'ancien corps de ferme date du XVIII<sup>e</sup> siècle, un vaste domaine viticole de 1 600 m<sup>2</sup> situé entre Rhône et Pouébois, 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 lieux et nobles matériaux. Tel le facteur Cheval du Beaujolais, il a bâti son palais idéal pour notre plus grand plaisir.

En la pierre, élevée à 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 encoffrements. Les menuiseries, authentiques et majestueuses se

laissent caresser, comme une note douce et chaleureuse. Les sols en terrettes de terre cuite, les plafonds en poutres anciennes, les escaliers en pierre et leurs rambardes en fer forgé, les fontaines, les cours intérieures, chaque recoin... de la grande salle au 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, 300 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 privées 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 Bolan



## Domaine de la Ruisselière

Contact : Franck Porreca : 06.09.59.46.40 - 04.74.67.49.70 - [contact@laruisseliere.com](mailto:contact@laruisseliere.com)  
Chemin des Rousselles - 69640 LACENAS - [www.la-ruisseliere.com](http://www.la-ruisseliere.com) - Plus d'infos sur la page

À 40 min de Lyon et à 60 min de la mer de Villefranche. C'est le corps de ferme d'un manoir, le domaine agricole actuel est abandonné, ce qui confère un air 100% d'authenticité, des jardins... et depuis il peut accueillir les mariages et réceptions à tous les goûts.

# La Ruisselière



# La location comprend

## **Privatisation du domaine et des services tels que décrits ci-dessous :**

- La Salle « Pressoir », l'ensemble des caves, le salon enfants « Tomaso », les salons « Peppino » et « Lucia » pour la soirée.
- Les jardins côté sud/est avec fontaines et terrasses
- La cour intérieure
- Le parking de 150 places réservé à la clientèle du domaine
- Vestiaires

## **Le mobilier**

- table ronde de 8,10 personnes...
- table ovale de 14 à 20 personnes pour les mariés
- chaises velours
- petit mobilier (salons de jardin (6), mange debout (10), guéridons, chaises garden (50) , tabourets de bar, parasols, Candélabres (nb 7), lanternes leds (nb 20)

## **Le service pris en charge par nos soins**

- Mise en place du mobilier en salle (tables) et mise en place du mobilier extérieur.
- Débarrasse du mobilier et nettoyage des sols
- Le chauffage si la température intérieure le nécessite
- La mise en fonctionnement des cheminées
- Eclairage nocturne du parking, de la cour intérieure, des jardins, fontaines et points d'eau....
- Suite à votre réservation, une liste d'hébergements, de Disc Jockey, de fleuriste et autres informations vous sera transmise

# Options de Réservations

## Formule confort:

*Privatisation de la salle pressoir (salle principale) pour installation de votre décoration*

*Vous souhaitez accueillir votre famille ou amis dans les salons du domaine la veille de votre réception:*

*Privatisation des salons « Peppino », « Lucia », « Tomaso » et « Lina » + 10 chambres doubles de charmes (hors petits déjeuners)*

*Equipement: cuisine, plaque induction, four, four micro ondes, frigos, bouilloire, machine à café, vaisselle, couverts...*

**Coût: 2 800,00€**

# Nos traiteurs référencés

|   |                 |
|---|-----------------|
| AMBIANCE ET SAVEURS (Cordbas) : charlene@ambianceetsaveurs.com  | 04 78 83 46 78  |
| DECLERCK ( Vienne ) : traiteur@declerck.fr                      | 04.74.78.37.50  |
| DEL FORNO (St George de Reneins) : commercialdelforno@orange.fr | 04.74.67.61.73. |
| LAFARGUE ( Chaponost ) : contact@jacques-lafargue-traiteur.com  | 04.78.56.58.26  |
| MAGNER ( Irigny) : contact@sergemagner.fr                       | 04.72.39.51.51  |
| ARTHUR TRAITEUR (Saint Lager): pascale.arthurtraiteur@gmail.com | 04.74.68.08.31  |
| CGASTRONOMIE (Brignais) : contact@c-gastronomie.fr              | 04 37 64 64 54  |

**-Traiteur hors liste : coût supplémentaire de 1000.00 € HT.**



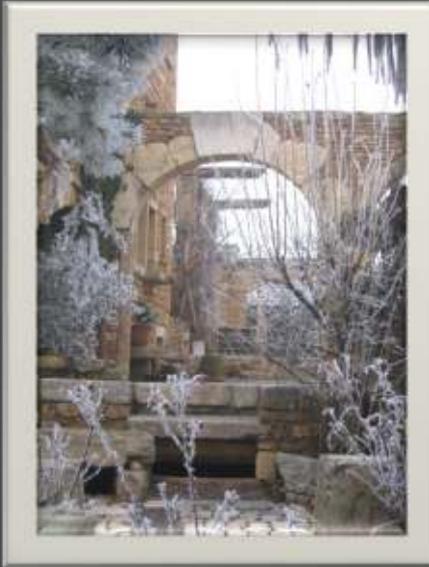
# Capacité des différentes salles du domaine

- ▶ La salle « pressoir », Salle principale de la Ruisseliere d'une superficie de 290m<sup>2</sup>
- ▶ En repas sur table ronde de 10 personnes: 240 pers.
- ▶ En cocktail: 350 pers.
  
- ▶ L'ensemble de caves
- ▶ En repas sur table ronde de 10 pers.: 120 pers.
- ▶ En cocktail: 250 pers.
  
- ▶ Le salon « Lina » :En repas: 40 pers. / en cocktail : 80 pers.
- ▶ Le salon « Péppino »: en repas: 36 pers. / en cocktail : 50 pers.
- ▶ Le salon « Lucia »: en repas: 20 pers. / en cocktail: 20 pers.
- ▶ Le salon « Tomaso »: en repas: 8 pers.
  
- ▶ Parc aménagé, parking de 150 places, terrasses, chauffage, cheminées en fonction, mobilier, matériel technique (Vidéo projecteur, grand écran, télévisions).

# Prestations annexes...

- Par mesure de sécurité, nous vous proposons notre équipe d'animatrices pour la garde des enfants entre 3 et 11 ans: nous comptons 1 animatrice pour 7 enfants. Une salle leur est réservée avec jeux, télé, chauffeuses...
- Housses de chaises: Des prestataires vous seront proposés pour de la location
- Un système de navette « taxi » ou VTC peut vous être proposé pour raccompagner vos invités tout au long de la soirée.
- Pas de droit de bouchon sur vos boissons qui seront stockées la veille ou l'avant-veille en chambre froide.

# L'Authenticité d'un Lieu unique...



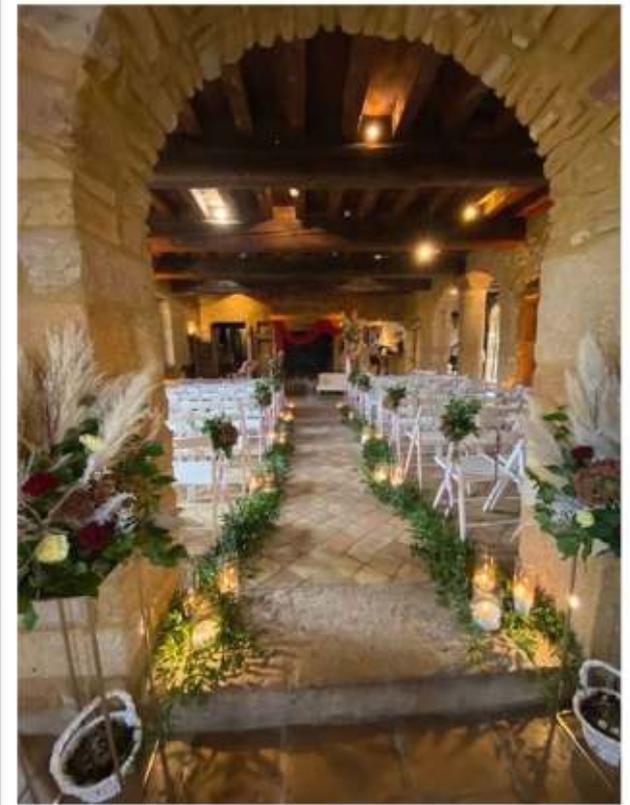
Chaleur du Domaine  
en hiver...

Comme en été...

# Les caves voûtées



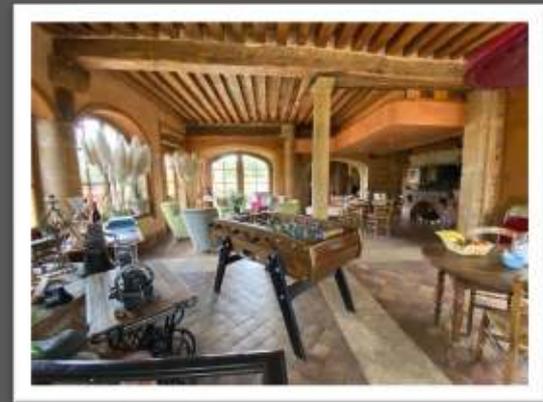
L'espace dîner...  
et sa cheminée central du XVIII



# Domaine de la Ruisselière...



*Son charme et son authenticité...*



# Les jardins...



Au plaisir de vous accueillir...



# Notre vignoble Beaujolais...



Le domaine vous propose son rosé et son beaujolais

Des points de vues exceptionnels...



# Salon privés



- Salon Peppino



# Salon Lucia et salon Thomasso



Parking pouvant stationner 150  
véhicules



Nos chambres  
spacieuses...



et atypiques



# Confort et calme



...Chacune raconte une histoire



# Confort et calme



# Chambre nuptiale vue jardin



# Chambres avec terrasse privée



# Des jardins au calme



*Un moment unique partagé...*



...dans un lieu de souvenirs  
exceptionnels



De multiples possibilités  
s'offrent à vous...



Pour une empreinte indélébile



Au plaisir de vous accompagner dans  
votre projet

