



Château de Ripaille

visite guidée

Fondation Ripaille
74200 Thonon-les-Bains
tél. 04 50 26 64 44
www.ripaille.fr

Visite guidée au Château de Ripaille

Construit en 1434 par Amédée VIII, premier duc de Savoie, le château de Ripaille comportait sept tours dont quatre subsistent. Le Duc s'y retira avec six de ses conseillers créant ainsi l'Ordre des chevaliers de Saint-Maurice, duquel il fut le Prieur. Le château de Ripaille idéalement situé en bordure du lac Léman a été restauré à partir de 1892 par un riche industriel, amateur d'art, Frédéric Engel Gros.

La visite du domaine de Ripaille est un voyage qui emmène le visiteur à l'époque des comtes de Savoie en 1350. Cette fresque se termine par la fabuleuse aventure architecturale de la *Restauration 1900*, ou le rêve d'un grand industriel alsacien qui fit de Ripaille une œuvre d'art totale ! Au-delà de l'histoire, visiter Ripaille c'est découvrir une nature préservée, un terroir exceptionnel et des jardins magnifiques entre Dent d'Oche et Léman.

Par sa grandeur, son charme et ses souvenirs, Ripaille est l'une des plus belles résidences de la côte lémanique française. Le site est aujourd'hui ouvert au public et entretenu par la Fondation Ripaille. C'est un lieu d'interprétation du patrimoine et de l'environnement de premier ordre en Haute-Savoie.



Conditions générales pour les groupes

VISITES GUIDÉES 20 PERSONNES MINIMUM SUR RENDEZ-VOUS, TOUTE L'ANNÉE, 7 JOURS SUR 7. POUR CHACUNE DE CES PRESTATIONS, TENIR COMPTE DU PRIX PAR PERSONNE ET DE LA PRISE EN CHARGE DU GUIDE DE 55 €

Visite complète

Château, Prieuré et Chartreuse [durée 1h15]

• adulte 5 € / enfant 2,5 € / + forfait guide 55 €

Visite complète et dégustation du vin de Ripaille

[durée 1h30 à 2h]

Visite Château, Prieuré et Chartreuse suivie d'une dégustation de vin blanc AOC *Château de Ripaille* servie dans l'ancienne cave du château.

• adulte 7,5 € / enfant 5 € / + forfait guide 55 €

Visite complète et dégustation améliorée

[durée 2h à 2h30]

Visite Château, Prieuré et Chartreuse suivie d'une dégustation de vin blanc AOC *Château de Ripaille* améliorée par des produits locaux (saucisson, fromage et pain de campagne) ou par la dégustation de la méthode traditionnelle servie dans l'ancienne cave du château.

• adulte 11 € / enfant 7 € / + forfait guide 55 €

PRESTATIONS NON GUIDÉES SOUS RÉSERVE DU PLANNING DES RÉSERVATIONS DE RIPAILLE

Les goûters de Ripaille

Du 15 juin au 15 sept., sur rendez-vous, possibilité de goûter au Jardin des Cellules, et accès libre au Château de Ripaille • à partir de 8 €

Petit déjeuner de Ripaille

Café, thé, jus d'orange et viennoiserie, et accès libre au Château de Ripaille (tarif à définir en fonction de la prestation).

Visite dégustation repas

La visite est suivie de la dégustation dans l'ancienne cave du château et d'un repas dans la grande salle ou dans l'ancienne cuisine du château (selon le nombre de personnes).

- Tarif 7,5 € pour la visite dégustation + 55 € guide [facture Fondation Ripaille]
- Tarif des repas 25 €, 30 €, 40 € et 49 € [facture traiteur « Prieuré »]

Les boissons sont comprises dans les forfaits : vin rouge, eau de thonon (1 bouteille de chaque pour 4) et café. Le personnel est compris pour une durée de 2 h (un serveur pour 20 convives). Au-delà, il sera facturé par le Prieuré un tarif de 30 € par heure et par serveur (DUE-charges, fiches de paie et TVA incluses).

D'autres produits peuvent être proposés lors de contact téléphonique.

Groupes enfants

40 ENFANTS MAXIMUM **AVEC GUIDE**
TOUTE L'ANNÉE SUR RÉSERVATION

Visite 1h avec guide + 1 accompagnateur pour 7 enfants + droit de pique-niquer + dossier pédagogique à télécharger (disponible dès avril 2011)

- forfait 75 €

Menus

Maistre Chiquart 1

[servi uniquement au déjeuner] **25 €**

Terrine de brochet
Sauce Grelette
Filet de volailles en croûte de feuilletage
Sauce Ivoire au léger Madras
Bombe glacée chartreuse verte
Crème battue

Maistre Chiquart 2

[servi uniquement au déjeuner] **25 €**

Véritable pâté en croûte Parisien
Gelée de merlot, bol de condiments
Saumon grillé sur sa peau
Sauce aux épices
Entremet citron et citrons confits
Jus d'agrumes

Maistre Chiquart 3

[servi uniquement au déjeuner] **25 €**

Barigoule de légumes
Vinaigrette aux herbes
Cuisse de canard confite
Sauce, graines de moutarde
Nougat glacé Grand-Marnier
Crème à l'orange

Bonne de Bourbon / 30 €

Capuccino de poissons de roche
Crème battue aux épices
Filet de féra du Léman posé sur le grill
Sauce au vin de Ripaille
Charlotte framboises
Coulis de fruits rouges

Les moines Augustins / 40 €

Rillettes de saumon frais et fumé
Crème de raifort
Cuisse de volaille fermière de l'Ain
Crème et estragon
Gâteau aux pommes reinettes
et caramel au beurre salé

Chartreux de Vallon / 49 €

Pressée de foie gras de canard
Figs et dattes poivrées
Griottines et canneberges
Coq ivre de pinot
Casserole de légumes,
échalottes glacées
Caraque aux deux chocolats
Jus d'Amaréna





CONTACT & RENSEIGNEMENTS

Fondation Ripaille
Château de Ripaille
74200 Thonon-les-Bains
tél. 04 50 26 64 44
www.ripaille.fr