



CHATEAU HOTEL
MONT ROYAL
CHANTILLY

Le jour J
VOTRE MARIAGE SUR MESURE

POUR QUE CE JOUR NE RESSEMBLE À AUCUN AUTRE...

Le Cocktail

Les boissons sont servies à discrétion

TRADITION

(1 heure)

50 €

Champagne,

Apéritifs variés

Jus de fruits et sodas

6 pièces de cocktail

PRESTIGE

(1 heure 30)

65 €

Champagne,

Apéritifs variés

Jus de fruits et sodas

8 pièces de cocktail

GALA

(1 heure 30)

75 €

Champagne,

Apéritifs variés

Jus de fruits et sodas

12 pièces de cocktail

Pensez à nos animations culinaires : Foie gras, Saumon, Asiatique, Italienne...

Pièces cocktail et animation en partenariat avec



CHATEAU HOTEL
MONT ROYAL
CHANTILLY

Le menu 100 €

Amuse-bouche | entrée | plat | dessert | pièce montée

ENTRÉES

Foie gras de canard vendéen
mi-cuit au naturel, tartare de tomate, aromates et condiments, tartine de campagne dorée

Saumon sauvage mariné aux graines de vanille Bourbon, asperges vertes de Chambord, espuma relevé au combawa

Truffe d'été, polenta crémeuse, foie gras poêlé, jus de mélasse

Crabe royal tarte fine, rémoulade de céleri et pomme acide, jus vinaigré mangue poivrée

Boeuf Angus bio mariné à l'huile des Baux de Provence, râpé de truffe du moment, jeunes pousses

Asperges vertes croquantes, vierge d'aromates et condiments, chorizo ibérique

POISSONS

Aigle bar
dos rôti, vinaigrette aux parfums d'Asie, wok de légumes au soja

Daurade royale
« A la Plancha », tartare de tomates, courgettes et olives Taggiasche

Cabillaud

pré salé confit à l'huile de citronnelle, jus de volaille acidulé

Rouget Barbet

filets poêlés, amandes grillées, risotto d'épeautre au lomo ibérique

Lotte

dorée au beurre salé, chou croquant au gingembre, jus de coquillage au curry vert

Noix de Saint-Jacques

snackées, piperade au vieux jambon, jus d'une Pitchouline

VIANDES

Canette de barbarie

poitrine en croûte d'épices retour des îles, navets caramélisés au jus de pamplemousse

Boeuf de Bavière

filet poêlé, cocotte de fèves aux morilles, miroir au vin de Porto

Veau de nos régions

longe cuisinée à basse température, pommes de mer de Noirmoutier au Gomasio, échalotes de champagne, jus corsé aux grains d'Arabica

Agneau d'Aveyron

selle rôtie au thym frais, asperges vertes, râpé de tomme de brebis, jus court aux câpres de Sicile

Pintadeau

suprême moelleux au foie gras vendéen, jus court au Savagnin

Phuma ibérique

cuisiné à basse température aux piments doux, conchiglioni au lard paysan

DESSERTS

Macaron tendre aux fraises
safranées, sorbet fruits rouges

Finger chocolat Jivara croustillant
abricots rôtis à la verveine, sorbet abricot

Dacquoise aux framboises,
crème chiboust au citron vert et son sorbet

Fine feuille de chocolat amer,
griottes confites, sorbet cerise noire

Pièce montée traditionnelle

Les forfaits boissons

1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes | 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes

TRADITION 30 €

Vins Rouges

Château Goumin | Bordeaux

Château Grezan | Faugères

Merlot | Barton & Guestier

Vins Blancs

Château Gravelines | Bordeaux

Domaine de Joy | Côte de Gascogne

Sauvignon - Barton & Guestier

*Eaux minérales
café et thé*

PRESTIGE 35 €

Vins Rouges

Château Les Tourterelles de la By |

Médoc

Château Dartigues | Bordeaux supérieur

Pinot noir | Bourgogne

La Petite Syrah | Languedoc,

Vin des Cévennes

Vins Blancs

Viognier | Vallée du Rhône

Petit Chablis | Bourgogne

Côtes du Rhône | Vallée du Rhône

Chardonnay | Bourgogne

*Eaux minérales
café et thé*

GALA 40 €

Vins Rouges

Hautes-Côtes-de-Nuits | Bourgogne

Château Rochemorin |

Pessac Leognan

Château La Tour de By | Médoc

Vins Blancs

Chablis | Bourgogne

Savigny-les-Beaune | Bourgogne

Pouilly fumé | Val de Loire

*Eaux minérales
café et thé*

LOCATION DES ESPACES : 4 000 €

LES OPTIONS AU CHOIX (tarifs net par personne) :

- *Location du lieu de votre cérémonie* 500 €
(Clairière, Salon Vivaldi ou terrasse du salon Halphen - 100 à 120 personnes maximum)
- *Arche fleurie, tapis et fleurs* 500 €
- *Décoration florale centre de table* 10 € par personne
- *Menus enfants* 30 € par personne
- *Menus animateurs et prestataires* 40 € par personne
- *Assiette de fromages* 15 € par personne
- *Wedding cake* 3 € par personne
- *Pièce montée en macarons* 3 € par personne
- *Open bar jus de fruits et sodas* 14 € par personne
- *Buffet de desserts* 20 € par personne
- *Candy Bar (jusqu'à 100 personnes)* 500 € par buffet
- *Heures supplémentaires de 2h à 4h* 350 € par heure

Le Brunch

Servi en salon privé à partir de 25 personnes | 69 € par personne

CÔTÉ VÉGÉTAL

*Salade de légumes marinés,
grillés à l'huile d'olives Nunez de Prado*

*Potiron grillé aux épices douces,
châtaignes grillées*

*Jeunes pousses hivernales,
râpé de parmesan Reggiano*

SOUPES

*Crème de courgette glacée,
potiron noisette,
gaspacho de tomate*

DU BOUT DES DOIGTS

*Volaille fermière aux morilles,
pics de châtaignes*

*Noix de Saint-Jacques grillées,
chou vert croquant au gingembre*

Ardoise de saveurs japonaises

QUICHES

Poireaux foie gras

Lard paysan, Parmesan Reggiano

Cake chèvre tomate

CASSOLETTES & VERRINES

*Timbale Quercy :
haricots vert, pignons de pins, croûtons, coppa*

*Salade César
sucrine, poulet snacké, parmesan,
tomates confites, croûtons dorés et à l'ail*

Œuf bio cocotte aux fines herbes

*Crème brûlée foie gras aux huîtres
Marenes d'Oléron*

PLATEAUX DU TERROIR

*Terrine de campagne, coppa, jambon
ibérique Pata Negra, pressé de canard au foie gras*

Foie gras de canard vendéen

FRUITS DE MER

*Saumon fumé, saumon Gravelask, crevettes
bouquet Madagascar, huîtres fines de claire N°3,
langoustines, bulots*

*Plateau de fromages affinés
beurre Bordier*

*Découpe de pain (pain blanc, céréales,
pavot...)*

ASSORTIMENT DE METS CHAUDS

Ravioles, mini burgers

Filet de bar aux aromates et condiments

*Parmentier de joue de boeuf
relevé au foie gras de canard*

*Pommes de terre grenaille persillées,
fritassée de champignons, haricots vert*

BUFFET DE DESSERTS

*Exemple de brunch, détail des mets non
contractuel, selon les saisons.*