



CHATEAU HOTEL
MONT ROYAL
CHANTILLY

Le Jour J...

VOTRE MARIAGE SUR MESURE

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



CHATEAU HOTEL
MONT ROYAL
CHANTILLY

Le Cocktail

Les boissons sont servies à discrétion

TRADITION

(1 heure)

€50

Champagne,

Apéritifs variés

Jus de fruits & sodas

6 pièces de cocktail

PRESTIGE

(1 heure 30)

€65

Champagne,

Apéritifs variés

Jus de fruits & sodas

8 pièces de cocktail

GALA

(1 heure 30)

€75

*Champagne, Apéritifs
variés*

Jus de fruits & sodas

12 pièces de cocktail

Pensez à nos animations culinaires: foie gras, Caumon, Asiatique, Italienne...

Pièces cocktail et animation en partenariat avec





CHATEAU HOTEL
MONT ROYAL
CHANTILLY

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 d'Écosse 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 rôtis, 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

Cannette vendéenne

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

Boeuf de nos régions

fondant au moût de raison, févettes et morilles liées au beurre blanc, jus corsé

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 tomate de brebis, jus court aux câpres de Sicile

Pintadeau

suprême moelleux, foie gras vendéen, fine purée truffée, jus court au Savagnin

Pluma 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 chibouste au citron vert et son sorbet

Fine feuille de chocolat amer,

griottes confites, sorbet cerise noire

Pièce montée traditionnelle



CHATEAU HOTEL
MONT ROYAL
CHANTILLY

Forfaits boissons Mariages

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

TRADITION

€30

Vins Rouges

Château le Clairiot / Bordeaux

Château Ventenac/Languedoc

Rousillon

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 Le Monge | Médoc

Moonseng / Côte de Gascogne

Pinot Noir | Bourgogne

Infiny | 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



CHATEAU HOTEL
MONT ROYAL
CHANTILLY

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* 700 €
- *Menus enfants* 30 € par personne
- *Menus animateurs et prestataires* 42 € 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
- *Brunch en salon privé* 85 € par personne



CHATEAU HOTEL
MONT ROYAL
CHANTILLY

Brunch

Servi en salon privé à partir de 25 personnes / 85 € par personne

Exemple de Brunch pouvant varier selon les saisons. Detail de Brunch non contractuel

BUFFET D'ENTRÉES

*Salade de legumes marinés, grilles
avec de l'huile d'olive de Nunez*

Salade de tomates multicolores,

Potiron grillé aux épices douces

PARFUMS D'ASIE

Ardoise japonaise: Sushi, maki...

Crevette kyodo

*Magmour bio
Fine ratatouille d'aubergines*

Yakitori relevé au citron vert

Moutabal bio

CASSOLETTES & VERRINES

Timbale de Quercy:

Haricots verts, pignons de pin, croûtons, coppa

Caesar Salad

*sucre lettuce, poulet snacké, parmesan,
croûtons dorés*

*Oeuf cocotte au foie gras de
canard vendéen*

*Tempura de crevette au
houmous*

PLATEAUX DU TERROIR

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

Foie gras de canard vendéen

Chariot de fromages affinés

FRUITS DE MER

Saumon fumé par nos soins,

Crevettes bouquet Madagascar,

Huitres fines de Claire No.3s,

Langoustines,

Bulots cuits au bouillon anisé,

Aioli

BUFFET DE PLATS CHAUDS

Met de viande à la découpe

Poisson du jour

Mini Cheeseburger du Mont Royal

3 garnitures au choix

BUFFET DE DESSERTS

*Assortiment de pâtisseries, verrines
gourmandes, plateau de fruits frais...*