



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 d'Ecosse* 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

### Cannette vendéenne

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

### Bœuf de nos régions

fondant au moût de raison, fèves 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 tomme de brebis, jus court aux câpres de Sicile

### Pintadeau

suprême moelleux, foie gras vendéen, fine purée truffée, 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*

#### Vins Blancs

*Château Gravelines | Bordeaux*

*Domaine de Joy | Côte de Gascogne*

*Sauvignon*

*Eaux minérales*

*café et thé*

### PRESTIGE

35 €

#### Vins Rouges

*Château Les Tourterelles de 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* 700 €
- *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 | 75 € par personne  
Exemple de Brunch pouvant varier selon les saisons. Détail de brunch non contractuel.

### 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 Gravlax, 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,  
fricassée de champignons, haricots vert*

### BUFFET DE DESSERTS

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