



CHATEAU HOTEL  
MONT ROYAL  
CHANTILLY

*Le jour J...*  
VOTRE MARIAGE CLÉ EN MAIN

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

Offre valable pour tout mariage de plus de 80 personnes

## *Offre Mariage*

*270 € par personne*

*Location des espaces de réception incluant:*

*Terrasse extérieure ou patio pour le cocktail*

*Salon de réception de 350 m<sup>2</sup>*

*Salon des enfants*

*Salon des prestataires*

*Vestiaire*

*Votre cocktail de 1h30 avec champagne à discrétion*

*Votre menu mariage*

*Votre forfait vins*

*Vos menus imprimés (3 par table)*

*Coupe de champagne avec la pièce montée*

*Vos centres de tables (1 centre de table par module de 10 personnes)*

*Les housses de chaises*

*La piste de danse*

*La mise en place d'une enceinte amplifiée pour l'ambiance musicale de votre cocktail*

*Votre prestation musicale de notre Dee'Jay dès votre entrée en salle de diner jusqu'à 2 heures du matin*

*Votre mise en lumière architecturale de la salle*



CHATEAU HOTEL  
MONT ROYAL  
CHANTILLY

## *Le Cocktail*

Les boissons sont servies à discrétion  
durant 1h30

*Champagne,*

*Apéritifs variés*

*Jus de fruits & sodas*

*6 canapés*

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

*Pièces cocktail et animation en partenariat avec*





CHATEAU HOTEL  
MONT ROYAL  
CHANTILLY

# Menu Mariage

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 méléasse**

### **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 Taggiasca

### **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 tomme 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**

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**



CHATEAU HOTEL  
MONT ROYAL  
CHANTILLY

## *Le forfait boissons*

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

### *Vins Rouges*

*Château le Clairiot rouge / Bordeaux*

*Château Ventenac / Languedoc Rousillon*

*Merlot*

### *Vins Blancs*

*Château Gravelines / Bordeaux*

*Domaine de Joy | Côte de Gascogne*

*Sauvignon - Barton & Guestier*

*Eaux minérales, café & thé*



CHATEAU HOTEL  
MONT ROYAL  
CHANTILLY

## 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