

# CHATEAU de MONTVILLARGENNE



*Nous vous remercions de choisir les mêmes plats pour l'ensemble de vos convives*

## *Lucullus*

*Saumur Brut et ses liqueurs (cassis, pêche)  
Sodas et jus de fruits variés accompagnés de 4 amuse-bouches  
par personne au choix du chef  
Mélanges salés, craquants  
Apéritif servi à discrétion pendant 1 heure*

*Terrine de saumon mariné à la badiane et fromage faisselle, corolle de concombre,  
vinaigrette balsamique aux fraises*

*ou*

*Aspic de volaille fermière à la rhubarbe, petite salade de roquette,  
vinaigrette de framboise et fèves vertes*

*~ ~ ~*

*Paupiette de sole au saumon fumé, sauce Noilly Pratt*

*ou*

*Filet d'omble chevalier au lait d'amande torréfiée et salicorne au vinaigre*

*~ ~ ~*

*Caille rôtie au raisin, verjus et ses pommes cocotte*

*ou*

*Ragoût de joue de porc confit au pain d'épices et fenouil au jus de thé vert*

*~ ~ ~*

*Sélection de fromages affinés, salade Manon (cœur de laitue, suprême de pamplemousse)*

*ou*

*Poire pochée farcie au Bleu de Bresse*

*~ ~ ~*

*Pièce montée*

*ou*

*Cascade d'entremets*

*Café, eaux*

*Vins à discrétion\**

*Bordeaux Blanc Vieux Château Lamothe 2010*

*Bordeaux Rouge Côtes de Bourg Château Haut-Rousset 2009*

**91 €**

# CHATEAU de MONTVILLARGENNE



## Courtine

*Whisky, Gin, Porto, Martini, Pastis  
Saumur Brut et ses liqueurs (cassis, pêche)  
Sodas et jus de fruits variés accompagnés de 6 amuse-bouches  
par personne au choix du chef  
Mélanges salés, craquants  
Apéritif servi à discrétion pendant 1 heure*

*Tartare de Saint-Jacques aux lentilles,  
gelée de persil et Chantilly à la moutarde à l'ancienne  
ou  
Millefeuille de foie gras au pain d'épices et oranges confites*

*~~~~~  
Dos de bar en croûte de riz sauvage au jus de palourde  
ou*

*Rôti de lotte en habit de lard et courgettes sur lit de quinoa*

*~~~~~  
Pavé de longe de veau en manteau de pistaches grillées et brick de morilles  
aux herbes  
ou*

*Poitrine de canard aux pommes Golden, cidre de Picardie et sa tatin de pomme  
fruit déglacée au vinaigre de cidre*

*~~~~~  
Petit cabécou sur sa salade frisée, pancetta croustillante  
ou*

*Sélection de fromages affinés, salade de mâche  
Pièce montée*

*ou  
Cascade d'entremets*

*Café, eaux  
Vins à discrétion\**

*Bordeaux Blanc Château de Laubarède Entre Deux Mers 2010*

*Bordeaux Rouge Côtes de Bourg Château Kalon Nodoz 2007*

*Champagne JM Gremillet Brut "Grande Réserve" (une bouteille pour 5 personnes)*

**102 €**

# CHATEAU de MONTVILLARGENNE



## *Brillat Savarin*

*Whisky, gin, Porto, Martini, Pastis  
Champagne JM Gremillet Brut "Grande Réserve"  
Sodas et jus de fruits variés accompagnés de 4 amuse-bouches froids et 3 chauds  
par personne au choix du chef  
Mélanges salés, craquants  
Apéritif servi à discrétion pendant 1 heure*

*Tarte Tatin de foie gras et pomme Golden au jus de veau truffé  
ou  
Terrine de homard et langoustine en chemise de poireau, salade de graine germée,  
vinaigrette au curcuma*

*Brochette de Saint-Jacques et de langoustines rôties, julienne de céleri frit  
ou*

*Filet de Saint-Pierre en croûte de parmesan et beurre d'encre de seiche,  
poêlée de pois gourmands*

*Fricassée de volaille de Bresse aux champignons et morilles,  
tagliatelles fraîches et poêlée de légumes de saison  
ou*

*Filet d'agneau glacé au pesto, pomme campagnarde,  
tomate soufflée aux brocolis*

*Morbier, salade Trévis, vinaigrette à l'huile de noisette  
ou*

*Sélection de fromages affinés, salade de mâche*

*Pièce montée  
ou  
Cascade d'entremets*

*Café, eaux, mignardises  
Vins à discrétion\*  
Val de Loire Cheverny « cuvée de l'Orme » 2010  
Bourgogne Rouge La Chapelle Notre-Dame 2009  
Champagne Deutz Brut (une bouteille pour 5 personnes)*

**116 €**

# CHATEAU de MONTVILLARGENNE



## Curnonsky

*Whisky, Gin, Porto, Martini, Pastis*

*Champagne Deutz brut*

*Sodas et jus de fruits variés accompagnés de 5 amuse-bouches froids et 5 chauds  
par personne au choix du chef*

*Mélanges salés, craquants*

*Apéritif servi à discrétion pendant 1 heure*

*Foie gras mi-cuit au torchon et mini-légumes pris en gelée de Rivesaltes  
ou*

*Rosace de noix de Saint-Jacques et pomme de terre Vitelotte, salade de mâche,  
crème à la moutarde de jeunes pousses d'orties*

*~ ~ ~*

*Corolle de cuisses de grenouille à la cardamome et sa petite salade de roquette  
ou*

*Gambas royales grillées, marinées à la badiane et fajitas au poivron doux*

*~ ~ ~*

*Trou Normand*

*~ ~ ~*

*Tournedos de veau cuit dans son consommé de petits légumes  
ou*

*Pavé de bœuf, sauce au foie gras et truffe, chartreuse de girolle  
et pomme de terre*

*~ ~ ~*

*Sélection de fromages affinés, mesclun de salade*

*ou*

*Toast de chèvre chaud aux grains de carvi, pain de campagne*

*~ ~ ~*

*Pièce montée*

*ou*

*Cascade d'entremets*

*Café, eaux, mignardises*

*Vins à discrétion\**

*Bourgogne Blanc Rully "Les Villeranges" 2009*

*Bordeaux Rouge Médoc Cru Bourgeois Château la Cardonne 2003*

*Champagne Deutz brut (une bouteille pour 5 personnes)*

**126 €**

# CHATEAU de MONTVILLARGENNE



## Séduction

*Whisky, Gin, Porto, Martini, Pastis  
Saumur Brut et ses liqueurs (cassis, pêche)  
Sodas et jus de fruits variés accompagnés de 6 amuse-bouches par personne au choix du chef  
Mélanges salés, craquants  
Apéritif servi à discrétion pendant 1 heure*

*Servi sous forme de buffet :  
Crudités trempette (assortiment de sauces)  
Salade périgourdine  
Tomate en millefeuille de mozzarella et parmesan au pesto  
Tourte de saumon façon kouloubiac  
Salade de riz madras au crabe et crevettes bouquet  
Carpaccio de cabillaud mariné au lait de coco et citron vert  
Médaillon de saumon à la parisienne  
Terrine de fromage faisselle et jambon de Pays  
Brochette de noix de Saint-Jacques en chaud-froid d'estragon  
Marquise de jambon de Pays  
Pâté Berrichon (pâte brisée, viande de veau, œuf dur, épinard)*



*Carré de porc aux pruneaux*

*ou*

*Cuisse de canette aux champignons des bois, Aligot du Cantal et poêlée de pois gourmands*

*Ou*

*Filet de sandre aux nantais*

*ou*

*Truite de mer au beurre de safran, riz basmati et riz sauvage avec sa compotée de chou rouge acidulé*



*Plateau de fromages de nos provinces, salade aux noix*



*Pièce montée*

*ou*

*Cascade d'entremets*

*Café, eaux, mignardises*

*Vins à discrétion\**

*Muscadet Sèvre et Maine sur Lie "Vieilles Vignes" 2007*

*Bordeaux Rouge Premières Côtes de Blaye Château Maison Neuve 2008*

*Champagne Deutz Brut (une bouteille pour 5 personnes)*

128 €

# CHATEAU de MONTVILLARGENNE



*Nous vous remercions de choisir les mêmes plats pour l'ensemble de vos convives*

## *Menu Pompadour*

*Carpaccio de magret de canard au balsamique et huile de truffe blanche,  
salade roquette et petits légumes*

*Ou*

*Millefeuille de saumon mariné à la badiane, faisselle, cœur de céleri et radis,  
petite salade de mâche*

*~~~~~*

*Petit rouget barbet en écaille de pomme de terre ratte du Touquet,  
embeurré de choux vert*

*Ou*

*Suprême de volaille farci au foie gras et morilles  
fettucini aux champignons de Paris*

*~~~~~*

*Sélection de fromages affinés par nos soins*

*~~~~~*

*Cascade d'entremets*

*Ou*

*Pièce montée*

*Ou*

*Assiette de dégustation de desserts*

*~~~~~*

*Café*

*Boissons :*

*Bordeaux blanc Château Lamothe 2010*

*Saumur Champigny 2009 « Domaine de la Guilloterie »*

*(Les vins sont susceptibles de modification de millésime)*

*53 €*

# CHATEAU de MONTVILLARGENNE



## Menu Condé

*Terrine de foie gras au Sauternes chemisé de bacon frit,  
mesclun de jeunes pousses, toast melba*

*Ou*

*Filet de pigeon Lucullus et sa jambonnette de cuisse  
confite à l'huile de pépin de courge*

*~\*~\*~*

*Blanc de turbot aux langoustines, sauce bordelaise à la moelle  
et moutarde à l'ancienne*

*Ou*

*Carré d'agneau en croûte persil et ail,  
dariole de févrette, jus de viande au balsamique*

*~\*~\*~*

*Brioche tiède au mascarpone, bouquet de Lola rossa*

*~\*~\*~*

*Cascade d'entremets*

*Ou*

*Pièce montée*

*Ou*

*Assiette de dégustation de desserts*

*~\*~\*~*

*Café*

*Boissons :*

*Entre deux mers Château de Laubarède 2010*

*Bordeaux rouge Côtes de Bourg Château Haut Rousset 2009*

*Eaux minérales*

*(Les vins sont susceptibles de changement de millésimes)*

59 €

# CHATEAU de MONTVILLARGENNE



## Menu Montmorency

*Salade de homard et aspic de salicorne aux herbes fraîches,  
vinaigrette de bisque*

*Ou*

*Médailillon de foie gras de canard à la mignonette de poivre  
accompagné d'une garniture de mini-légumes en salade,  
vinaigrette de truffe pain de campagne rôti*

*~ ~ ~*

*Roulade de filet de sole farcie au cresson  
et julienne de légumes étuvés, riz aux trois couleurs*

*Ou*

*Pièce de filet de bœuf sauce vigneronne  
et fricassée de champignons*

*~ ~ ~*

*Salade de feuilletés au chèvre chaud*

*~ ~ ~*

*Cascade d'entremets*

*Ou*

*Pièce montée*

*Ou*

*Assiette de dégustation de desserts*

*~ ~ ~*

*Café*

*Boissons :*

*Bourgogne blanc Côte d'Auxerre 2008*

*Bordeaux rouge Château Kalon Nodoz 2007 (côtes de Bourg)  
(Les vins sont susceptibles de modification de millésimes)*

64 €

# CHATEAU de MONTVILLARGENNE



## *Menu Enfant*

*Assiette de charcuterie*

*ou*

*Salade de tomates à la mozzarella*

\*\*\*\*\*

*Petit pavé de bœuf, pommes de terre campagnardes*

*ou*

*Goujonnette de sole, pommes de terre anglaises*

*sauce au beurre Blanc*

\*\*\*\*\*

*Coupe glacée aux fruits frais*

*ou*

*Moelleux au chocolat*

*Eaux, sodas et jus de fruits*

*accompagnés du champagne des gastronomes en culotte courte*

*25 €*

# CHATEAU de MONTVILLARGENNE



## *Choisissez vos apéritifs ou vos cocktails*

### ***Saumur brut et ses plaisirs salés***

*6 € l'unité / 12 € à discrétion pendant 1 heure*

### ***Coupe de champagne***

*Servie avec 4 amuse-bouches par personne*

*12 € l'unité ou 18 € de l'heure à discrétion*

### ***Cocktail Longchamp***

*Saumur brut et ses liqueurs*

*Jus de fruits et Sodas*

*4 amuse-bouches par personne*

*12 € par personne à discrétion pendant 1 heure*

### ***Cocktail Vincennes***

*Whisky, Gin, Vodka, Martini, Champagne, Sodas, Jus de fruits*

*4 amuse-bouches par personne*

*22 € par personne à discrétion pendant 1 heure*

### ***Cocktail Chantilly***

*Champagne, Gin, Vodka, Martini, Whisky, Pastis, Porto rouge*

*Jus de fruits, Sodas*

*5 amuse-bouches froids et 2 amuse-bouches chauds*

*25 € par personne à discrétion pendant 1 heure*



### ***Pour prolonger votre soirée :***

*Un Buffet de rafraîchissements, prolonge idéalement un dîner animé !*

*Bière, jus de fruits, sodas, Perrier, Vichy, tonic*

*8 € par personne à discrétion pendant 2 heures*

### ***Open bar, servi après votre dîner***

*Gin, Vodka, Whisky, Champagne, jus de fruits, sodas, bière*

*26 € par personne pendant 2 heures*