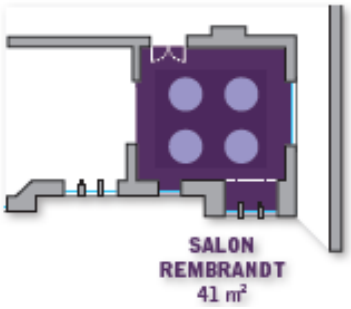
Votre déjeuner ou dîner au Château de Montvillargenne****

LE SALON REMBRANDT

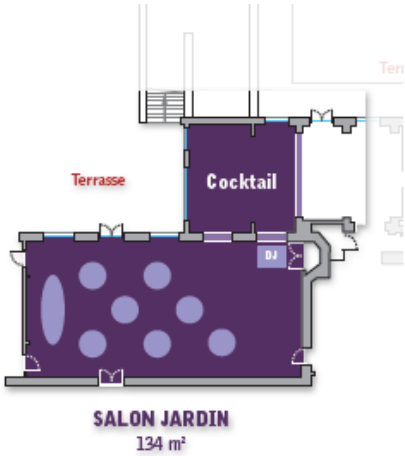
À PARTIR DE 290€ – 40 PERSONNES MAXIMUM



12-40 personnes max.

LE SALON JARDIN

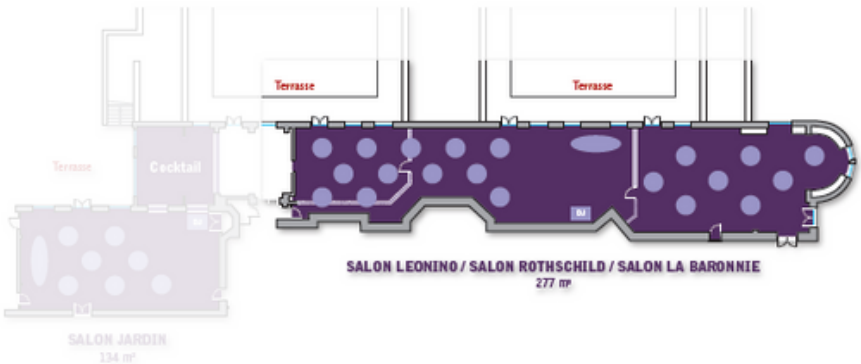
À PARTIR DE 900 €



60-80 personnes max.

LES SALONS REZ DE JARDIN : LÉONINO, ROTHSCHILD, LA BARONNIE

À PARTIR DE 1200 €



Jusqu'à 280 personnes max.

VOS MENUS

Madame de Pompadour

59€/PERSONNE

ENTREES

Tartelette à la mousse de chèvre, saumon gravelax maison et tomates cerises

Ou

Tataki de bœuf & mini Légumes caramélisés

Ou

Tartare de daurade royale aux agrumes et brunoise d'orange confite

Ou

Carpaccio de daïkons marinés au citron et crème de Raifort

***

PLATS

Parmentier de canard & patates douces

Ou

Pavé de Lieu noir, julienne de légumes oubliés et crémeux de chou fleur

Ou

Quasi de veau, purée de Panais, jus de veau aux airelles

Ou

Filet de Rascasse à l'embeurrée de choux

***

DESSERTS

Tartelettes pralinées, chocolat & pistache

Ou

Finger aux marrons & cassis

Ou

Pavlova à l'orange et aux fruits exotiques

Ou

Demi-Sphère chocolat & noisette

Pièce montée (Supplément de 2€ par personne pour un minimum de 60 personnes)

Café, eaux minérales

Vins à discrétion

Côtes de Gascogne Blanc, Domaine de Tariquet

Bergerac rouge, Château Laulerie

VOS MENUS

Le prince de Condé

74€/PERSONNE

MISE EN BOUCHE

***

ENTREES

Magret de Canard fumé & Julienne de légumes de saison au Soja

Ou

Filet de Rouget en Escabèche

Ou

Carpaccio d'espadon aux topinambour & oeufs de Lompe

Ou

Terrine de foie gras mi-cuit, confit d'oignon et brioche toastée (+10€ par personne)

Ou

Ravioles farcies aux langoustines et pleurotes, sauce Américaine (+6€ par personne)

Ou

Velouté de poivrons grillés et straciatella aux fines herbes

***

PLATS

Suprême de Pintade, mélanges des sous-bois et sa sauce aigre douce à la mûre

Ou

Filet de bar rôti sur peau, julienne de poireaux et beurre blanc au citron Combawa

Ou

Quasi de veau, gratin Dauphinois, sauce aux 3 poivres

Ou

Dos de cabillaud, trio de carottes rôties, sauce au yaourt Grec à l'ail et huile d'olive

Ou

Filet de bœuf à basse température, tartelette sablée au caviar d'aubergine et aux petits légumes, jus Corsé a la fève de tonka (+15€ par personne)

Ou

Tomate Farcie aux petits légumes et tofu, étuvée de Riz au curry

***

FROMAGES

Sélection de fromages affinés (Comté, Brie de Meaux, Sainte-Maure), mesclun de salade

***

DESSERTS

Tartelettes pralinées, chocolat & pistache

Ou

Finger aux marrons & cassis

Ou

Pavlova à l'orange et aux fruits exotiques

Ou

Demi-Sphère au chocolat & noisette

Pièce montée (Supplément de 2 € par personne pour un minimum de 60 personnes)

Café, eaux minérales

Vins à discrétion

Bergerac blanc, Château Laulerie

Bordeaux rouge, Château Goumin

VOS MENUS

Le duc de Montmorency

95€/PERSONNE

MISE EN BOUCHE

***

ENTREES 1

Magret de canard fumé & julienne de légumes de saison au soja

Ou

Carpaccio d'Espadon aux topinambours & oeufs de lompe

Ou

Cannelloni de Saumon Gravelax au jus de betterave a la mousse de chèvre frais aux fines herbes

Ou

Ravioles farcies aux langoustines et pleurotes, sauce Américaine (+6€ par personne)

***

ENTREES 2

Filet de rouget en escabèche

Ou

Tataki de bœuf, mini-légumes caramélisés

Ou

Terrine de foie gras mi-cuit, confit d'oignon et brioche toastée (+10€ par personne)

Ou

Velouté de poivrons grillés et straciatella aux fines herbes

***

PLATS

Suprême de pintade, mélanges des sous-bois et sa sauce aigre douce à la mûre

Ou

Filet de bar rôti sur peau, julienne de poireaux et beurre blanc au citron Combawa

Ou

Quasi de veau, gratin Dauphinois, sauce aux 3 poivres

Ou

Dos de cabillaud, trio de carottes rôties, sauce au yaourt Grec à l'ail et huile d'olive

Ou

Filet de bœuf à basse température, tartelette sablée au caviar d'aubergine et aux petits légumes, jus Corsé a la fève de tonka (+15€ par personne)

Ou

Tomate Farcie aux petits légumes et tofu, étuvée de riz au curry

***

FROMAGES

Sélection de fromages affinés (Comté, Brie de Meaux, Sainte-Maure), mesclun de salade

***

DESSERTS

Tartelettes pralinées, chocolat & pistache

Ou

Finger aux marrons & cassis

Ou

Pavlova à l'orange et aux fruits exotiques

Ou

Demi-Sphère au chocolat & noisette

Pièce Montée (Supplément de 2 € par personne pour un minimum de 60 personnes)

Café, eaux minérales

VINS À DISCRÉTION

Côtes du Rhône blanc, Les croix Blanches "Saint Vincent"

Bordeaux rouge, Château Cardus Médoc

1 coupe de Champagne au dessert

VOS MENUS

Les princes et princesses du Château

21€/ENFANT

Entrée (+8€ sur la formule) :
Assiette de saumon fumé, blinis et crème d'aneth
Ou Chiffonnade de jambon de montagne, condiments

***

Pavé de saumon, riz Madras ou pommes frites
Ou Nuggets de poulet, pommes frites

***

Dessert du menu au choix

Sodas, jus de fruits variés,
Champagne des gastronomes en culotte courte

CHOISISSEZ VOTRE COCKTAIL APÉRITIF

Coupe de Champagne
1 coupe de Champagne, jus de fruits, sodas
4 amuse-bouche par personne
21€ par personne

Champagne à l'heure
Coupe de champagne, jus de fruits, sodas servis pendant 1 heure à discrétion
6 amuse-bouche par personne
38€ par personne

Cocktail Longchamp
Saumur brut et ses liqueurs, Jus de fruits et Sodas variés, servis pendant 1 heure à discrétion
6 amuse-bouche par personne
21€ par personne

Cocktail Vincennes
Whisky, Gin, Vodka, Martini, Champagne, Jus de fruits et sodas variés
servis 1 heure à discrétion
6 amuse-bouche par personne
45€ par personne

Pour prolonger votre soirée
Bières, jus de fruits, sodas, tonic, eaux pétillantes
17€ par personne à discrétion pendant 2 heures

VOTRE PRESTATION

- Un coordinateur dédié à l'organisation de votre déjeuner ou diner dès votre réservation.
- La mise à disposition de nos salons et du personnel de salle pour votre déjeuner de 12h00 à 17 h30 et pour votre dîner de 19h00 et jusqu'à 1h du matin .
- L'édition des menus personnalisés (base 4 menus/ table).
- Le menu (identique pour l'ensemble des convives).
- Les boissons lors du dîner : vin blanc, vin rouge et eaux minérales à discrétion, café/thés et infusions en fin de repas.

NOS SUGGESTIONS POUR PARFAIRE CE JOUR MAGIQUE

- Le menu de vos intervenants au tarif de 34€/personne
- Animation dansante (DJ professionnel) jusqu'à 1h du matin à 1200€
- Location d'une sonorisation BOSE avec micro et playlist à partir de 350€
- L'heure supplémentaire à partir de 1h00 et jusqu'à 3h00 maximum à partir de 480€
- Animation musicale DUO, TRIO... sur devis
- Animation, Close up, caricaturiste... sur devis
- La décoration florale classique des tables à 46 € l'unité La décoration florale haut de gamme des tables à 67 € l'unité
- Location de housses de chaises à vos couleurs à 12€ par personne
- Location de chaises Napoléon III à 14€ par personne
- Location de chaises champêtres (en bois de hêtre) à 15€ par personne
- Le droit de bouchon pour le Champagne apporté par vos soins est à 20€ de la bouteille (ouverte de 75 cl), 15€ pour le vin (bouteille ouverte de 75 cl) et 30€ par bouteille de spiritueux
- Menu Halal... sur devis
- Buffet de rafraichissements pendant votre soirée dansante à 17€ par personne

POUR PLUS DE TRANQUILITÉ, RESTEZ SUR PLACE

- 6 chambres vous sont proposées à partir de 179€ (hors petit-déjeuner, taxe de séjour et contribution sanitaire*).
- Les chambres supplémentaires vous sont proposées à partir de 195€ (sous réserve de disponibilité).
- Réunissez vos familles : autour de notre petit-déjeuner à 25€ par personne servi de 7h30 à 10h00 ou autour de notre brunch à 49€ par personne servi en salon privé de 11h00 à 15h00.

VOS PRESTATAIRES

PHOTOGRAPHES :

Un regard sensible : Nicolas UTTENVEILLER – T : 03 44 53 49 61 ou P : 06 82 91 73 35
Photos Reportage : Thomas WIBAUX – P : 06 11 29 16 45
Studio Bruno Cohen : T : 03 44 53 10 67

BABY-SITTER :

Christelle Legros : P : 06 21 96 09 23
Baby Prestige – Lucinda DE CICCO : T : 01 47 36 64 52 ou P : 06 08 34 87 71

ANIMATIONS ENFANTS :

KIDS Z'ANIM
P : 06 71 38 38 35 – www.kids-zanim.fr contact@kids-zanim.fr

FLEURISTE :

ADDICTION FLORALE
Annabelle : P : 06 66 30 04 43 – addictionflorale@orange.fr

ANIMATIONS DU CHÂTEAU DE MONTVILLARGENNE :

CREATIVEVENT
Nicolas TESSIER : P : 06 03 88 76 33 ou T : 03 64 22 44 69 – nicolas@creativevent.fr

VOS NOTES