

CHATEAU de MONTVILLARGENNE



Le cadre
La convivialité



Menus



Menu Pompadour à 56 €

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

Carpaccio de magret de canard au vinaigre 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,
embeurrée de choux vert

ou

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



Sélection de fromages affinés



Cascade d'entremets

ou

Pièce montée

ou

Assiette de dégustation de desserts



Eaux minérales, café,

Vins à discrétion*

Bordeaux blanc Vieux Château Lamothe 2016
Saumur Champigny « Domaine de la Guilloterie » 2016



Menu Condé à 62 €

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

Terrine de foie gras au naturel, Chutney de figues,
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 févette, 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



Eaux minérales, café

Vins à discrétion*

Entre deux mers Château Haut Guillebot 2016

Bordeaux rouge Château Barreyre 2015



Menu Montmorency à 69 €

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

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

ou

Médailon 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



Eaux minérales, café

Vins à discrétion*

Bourgogne blanc Côte d'Auxerre 2015

Bordeaux rouge Château Goumin 2015



Choisissez vos apéritifs ou vos cocktails

Saumur brut et ses plaisirs salés

6 € l'unité ou 12 € à discrétion pendant 1 heure

Coupe de Champagne De Venoge Cordon Bleu

Servie avec 4 amuse-bouches par personne
14 € l'unité ou 24 € de l'heure à discrétion

Cocktail Longchamp

Saumur brut et ses liqueurs, Jus de fruits et Sodas
4 amuse-bouches par personne
16 € par personne à discrétion pendant 1 heure

Cocktail Vincennes

Whisky, Gin, Vodka, Martini, Champagne, Sodas, Jus de fruits
4 amuse-bouches par personne
26 € 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
30 € 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
12 € par personne à discrétion pendant 2 heures

Open bar, servi après votre dîner

Gin, Vodka, Whisky, Champagne JM Grémillet, jus de fruits, sodas, bière
35 € par personne pendant 2 heures



Menu Courline à 107 €

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

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

Carpaccio de noix de Saint-Jacques et ses légumes croquants,
Vinaigrette au pistil de Safran et perles de citron
ou Foie gras de canard mi-cuit sa compote d'oranges confites et son toast de pain d'épices



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 veau à la crème de pistache, poêlée forestière, gratin dauphinois et brick de morilles aux herbes
ou Poitrine de canard, sauce Périgueux, pommes paillasson aux amandes et raisins secs



Sélection de fromages affinés, mesclun de salade



Pièce montée
ou Cascade d'entremets



Café, eaux

Vins à discrétion*

Bordeaux Blanc Château Haut Guillebot Entre Deux Mers 2016

Bordeaux Rouge Château Barreyre 2015

Champagne De Venoge Cordon Bleu Brut (une bouteille pour 5 personnes)



Menu Lucullus à 96 €

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

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 en 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, julienne de légumes étuvés
ou Filet de daurade sur un lit de fenouil confit aux agrumes, risotto d'orge perlé aux champignons

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, mesclun de salade

Pièce montée ou Cascade d'entremets

Café, eaux

Vins à discrétion*

Bordeaux Blanc Vieux Château Lamothe 2016

Bordeaux Rouge Château Goumin 2015



Menu Brillat Savarin à 119€

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

Whisky, gin, Porto, Martini, Pastis, Champagne De Venoge Cordon Bleu Brut,
Sodas et jus de fruits variés accompagnés de 8 amuse-bouches froids par personne au choix du chef
Mélanges salés, craquants
Apéritif servi à discrétion pendant 1 heure

Foie gras de canard mi-cuit compotée à la figue, pain de campagne grillé
Ou
Risotto crémeux au champagne, médaillon de homard et cassolette de sot-l'y laisse de volaille à la crème



Blanc de turbot vapeur à la compotée de fenouil et citron vert

Ou

Filet de Saint-Pierre braisé à la dieppoise, fine mousseline de pomme vitelotte



Trou normand



Filet de boeuf poêlé, réduction d'une bordelaise au poivre et à la moelle, fagottinis aux cèpes

Ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes, flan de courgettes et tomates au thym frais



Sélection de fromages affinés, mesclun de salade



Pièce montée Ou Cascade d'entremets



Eaux minérales, café, mignardises

Vins à discrétion*

Bourgogne Blanc Côtes d'Auxerre 2015

Bordeaux Rouge Médoc Château Cardus 2010

Champagne De Venoge Cordon Bleu Brut (une bouteille pour 5 personnes)

**Malgré tout le soin apporté à la sélection de nos vins, si une appellation ou un millésime venait à manquer, nous nous engageons à le remplacer par un cru équivalent
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



Menu Curnonsky à 131 €

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

Whisky, Gin, Porto, Martini, Pastis, Champagne De Venoge Cordon Bleu 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

Trilogie de foie gras de canard, son toast de pain de campagne et sa compotée d'oignons au miel :
Foie gras de canard mi-cuit au naturel, terrine de foie gras de canard à la figue,
médaillon de foie gras de canard en croûte de biscuits roses de Reims
ou Terrine de homard et langoustines en chemise de poireau, salade de graines germées, 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



Trou Normand



Tournedos de veau rôti, ravioles d'épinard et ricotta, poêlée de légumes du moment
ou Pavé de filet de boeuf à la fleur de thym, sauce Porto, tagliatelles de légumes étuvés



Sélection de fromages affinés, mesclun de salade



Pièce montée ou Cascade d'entremets



Café, eaux, mignardises

Vins à discrétion*

Bourgogne Blanc Côtes d'Auxerre 2015

Bordeaux Rouge Château Cardus Médoc 2010

Champagne Perrier-Jouët « Grand brut » (une bouteille pour 5 personnes)



Menu Séduction à 132 €

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

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, 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,
Médaille de saumon à la parisienne, Terrine de fromage en faisselle et jambon de Pays,
Brochette de noix de Saint-Jacques en chaud-froid d'estragon, Marquise de jambon de Pays
Pâté Berrichon (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, 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*

Val de Loire blanc Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Vieilles Vignes » 2017

Val de Loire rouge Saumur Champigny 2016

Champagne De Venoge Cordon Bleu Brut (une bouteille pour 5 personnes)



CHATEAU de MONTVILLARGENNE



Menu Enfant à 27 €

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

Assiette de saumon fumé et crème aux herbes citronnée
ou Assiette de nos campagnes



Suprême de pintade, petits légumes du moment, pomme campagnarde, sauce crème
Ou Hamburger maison et ses pommes frites
ou Pavé de saumon et ses fetuccinis aux champignons



Coupe glacée, crème Chantilly ou Moelleux au chocolat

Eaux, sodas et jus de fruits accompagnés du
champagne des gastronomes en culotte courte

Menu Enfant

CHATEAU de MONTVILLARGENNE



Votre contact :
Christophe Boutteville
03.44.62.36.28
cb@chmvt.com



*Au plaisir
de vous servir !*

