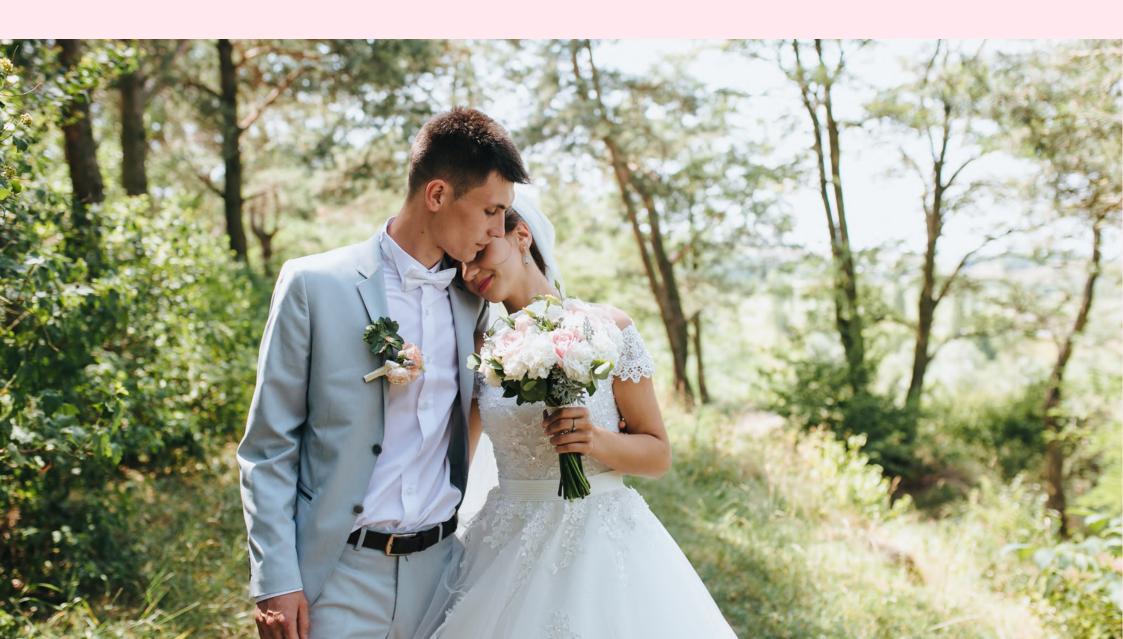
Château de Montvillargenne****

VOTRE MARIAGE AU COEUR DE LA FORÊT DE CHANTILLY



Le conte de fée commence ici

DITES OUI!



Cher(e)s futur(e)s marié(e)s,

Vous allez vous dire « oui » et pour ce jour exceptionnel rien de mieux qu'un cadre idyllique et unique mais également empreint d'histoire...

Situé en plein cœur de la forêt de Chantilly, le Château de Montvillargenne**** est le lieu idéal pour célébrer le plus beau jour de votre vie. Nous vous promettons une expérience inédite pleine d'authenticité, de romance et de partage.

Connaissez-vous plus belle façon de commencer une vie à deux ?

Toute l'équipe du château et moi même sommes à votre écoute pour que chaque petit détail et chacune de vos demandes soient réalisés. Nous serons donc à votre disposition pour vous guider et vous conseiller tout au long de la préparation de votre réception de mariage jusqu'au jour J.

Je suis impatient de vous faire vivre l'esprit de notre maison et la passion qui nous anime : celle du bien recevoir, l'esprit d'Aubergiste avec un grand A, et l'art de vivre à la Française, dans la décontraction et la simplicité.

Christophe

Votre interlocuteur, dédié et dévoué, en jour J

pros mariéle/s témoignent

DÉJÀ PLUS DE 2000 COUPLES NOUS ONT FAIT CONFIANCE!

"C'est le meilleur endroit que nous aurions pu demander, juste incroyable. Christophe, manager relation commerciale, est très professionnel, flexible et prêt à s'adapter. Je recommande vivement ce château pour un mariage ou tout autre événement."

Laurence & Medhi - 07/07/2018

"Que dire sur ce lieu ? Splendide, magnifique. La beauté de ce château opère naturellement. Nous avons passé une très belle journée automnale ensoleillée. Le personnel est aux petits soins, Christophe est top. Je vous recommande ce lieu majestueux pour votre mariage. Vous ne le regretterez pas."

Charlène & Jérémy - 26/10/2019

"Nous avons passé un moment inoubliable, le repas, le service, les salons boisés, la chambre tout était parfait. Nous avons pu profiter de notre soirée de mariage sans se soucier de quoi que ce soit. Christophe et son équipe sont attentifs et répondent à nos attentes. Les formules sont parfaites. Je recommande vivement."

Gabrielle & Thibault - 05/09/2020

pros lieux de réception

POUR VOUS CÉLÉBRER TOUTE L'ANNÉE





Les salons Boisés

MONTMORENCY, POMPADOUR, CONDÉ de 80 à 120 personnes



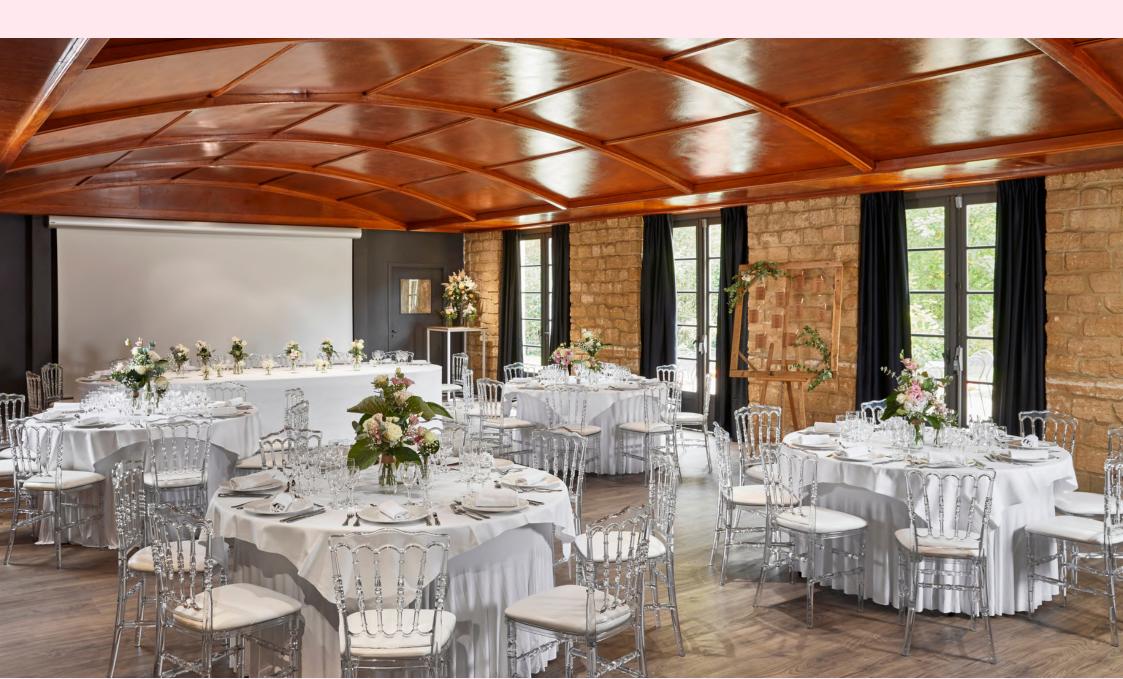
Le salon Rembrandt de 12 à 40 personnes



Les salons Rez de Jardin maximum 280 personnes



Le salon Jardin de 60 à 80 personnes



hos menus











Le Lucullus

À PARTIR DE 99€/PERSONNE

Apéritif (à discrétion pendant 1h30)

Saumur brut et ses liqueurs, jus de fruits et sodas variés 4 canapés par personne

Cannelloni au saumon fumé et mascarpone, mesclun de salade et jus d'herbes ou Tourteau fondant aux agrumes, mangue et noix de cajou torréfiées

Cœur de saumon croustillant, patate douce, sirop d'orange sanguine ou Cabillaud rôti, crumble de maïs soufflé, spaghettis de courgettes et coriandre ou Quasi de veau en croûte de parmesan, légumes croquants, sauce diable ou Suprême de pintade fermière en viennoise de noix, endives braisées, jus au beurre noisette

Sélection de fromages affinés, mesclun de salade

Pièce montée en présentation & Desserts

Eau pétillante et plate, cafés, thés et infusions

Val de Loire blanc, Cheverny "Domaine de l'Orme" Bordeaux rouge, Château Goumin Le Courtine

À PARTIR DE 139€/PERSONNE

Apéritif (à discrétion pendant 1h30)

Saumur brut et ses liqueurs, jus de fruits et sodas variés 8 canapés par personne

Tourteau fondant aux agrumes, mangue et noix de cajou torréfiées ou Marbré de foie gras de canard, shiitaké et truffe, sauce acidulée à la chlorophylle du jardin

Cabillaud rôti, crumble de maïs soufflé, spaghettis de courgettes et coriandre

ou

Filet de bar au vapeur d'orange, royale de petits pois et chips de carottes

OU

Suprême de pintade fermière en viennoise de noix, endives braisées, jus au beurre noisette

OU

Château filet de bœuf fumé au feu de bois, gratin de pommes de terre à la boulangère, sauce bordelaise

Sélection de fromages affinés, mesclun de salade

Pièce montée en présentation, Desserts & Champagne (1 bouteille pour 5 personnes)

Eaux pétillantes et plates, cafés, thés, infusions

Bourgogne blanc, Côtes d'Auxerre "Domaine Fillon" Bordeaux rouge, Médoc Château Cardus Champagne au dessert (1 bouteille pour 5 personnes)





Le Cupidon à partir de 179€/personne

Apéritif (à discrétion pendant 1h30)

Champagne, Whisky, Gin, Porto, Martini, Pastis, Jus de fruits et sodas variés 8 canapés par personne

Mise en bouche

Marbré de foie gras de canard, shiitaké et truffe, sauce acidulée à chlorophylle du jardin ou Homard aux tomates et agrumes, vinaigrette au miel et à la lavande

Médaillon de lotte mijoté, niçoise au beurre d'anchois, jus de légumes du soleil ou Chartreuse de joue de bœuf et foie gras, sauce périgueux, pommes gaufrettes

Saint-Pierre crispy au jus de mandarine, chou pak choï aux baies roses ou Cabillaud rôti, crumble de maïs soufflé, spaghettis de courgettes et coriandre ou Château filet de bœuf fumé au feu de bois, gratin boulangère, sauce bordelaise ou Quasi de veau en croûte de parmesan, légumes croquants, sauce diable

Sélection de fromages affinés, mesclun de salade

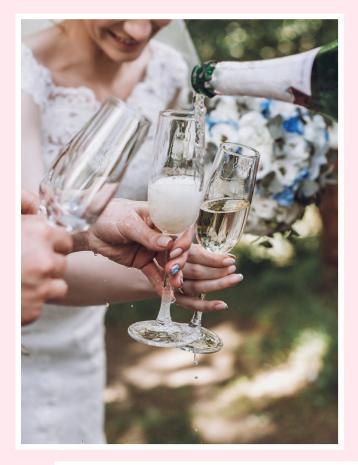
Pièce montée en présentation, Desserts & Champagne (1 bouteille pour 5 personnes)

Eau pétillante et plate, cafés, thés, infusions

Bourgogne blanc, Macon-Lugny "les Genièvres"
Bordeaux rouge, Médoc Cru Bourgeois Château La Cardonne
Champagne au dessert (1 bouteille pour 5 personnes)

VOTRE MARIAGE CLÉ EN MAIN

Votre décoration florale de table (classique), votre buffet de rafraichissements, votre animation DJ jusqu'à 3h du matin













Animations Cocktail

LE TOUR D'EUROPE 9€ PAR PERSONNE - MINIMUM 30 PERSONNES POUR 30 MINUTES

France

Fromages de nos régions Pains de France et Assortiments de condiments Norvège

Saumon gravelax Salade de concombres et fenouil aux agrumes Sud-Onest

Foie gras cuit au naturel
Pains de France et
Assortiment de condiments

Italie

Jambon de Parme Pain à l'ail, tomate et caponata Bretagne

Huîtres Fines de Claire Salade de concombres et fenouil aux agrumes Salers

Tartare de bœuf Pommes de terre spicy et crème aux herbes

Les princes et princesses du Château

À PARTIR DE 21€ PAR ENFANT - DE 3 À 12 ANS

Daurade rôtie, wok de légumes

Ou

Poitrine de pintade fermière, purée de pommes de terre



Desserts du menu au choix







Les desserts

"LE MARIAGE EST UN DÎNER QUI COMMENCE PAR LE DESSERT"

INCLUS DANS VOTRE MENU - 2 DESSERTS AU CHOIX

Charlotte aux fruits rouges - Gâteau Royal - Fraisier - Entremets aux trois chocolats



PIÈCE MONTÉE MACARONS

En supplément du dessert compris dans le menu. Devis sur demande.



PIÈCE MONTÉE EN FROMAGES

En supplément du dessert compris dans le menu. Devis sur demande.



WEDDING CAKE OU NUDE CAKE

En supplément du dessert compris dans le menu. Devis sur demande.

Le Brunch 45€/PERSONNE

à manger

Viennoiseries : croissants, brioches, pains au chocolat, pains aux raisins Crêpes et gaufres

Ronde des pains

Assortiment de confitures et de miel

Céréales

Yaourts nature et aux fruits

Eufs brouillés et bénédictine Bacon & saucisses Pommes de terre rôties et légumes de saison Bar à salades & vinaigrette

Soupe du jour

Saumon fumé
Viandes du boucher rôties
Charcuteries, condiments & sauces
Sélection de fromages

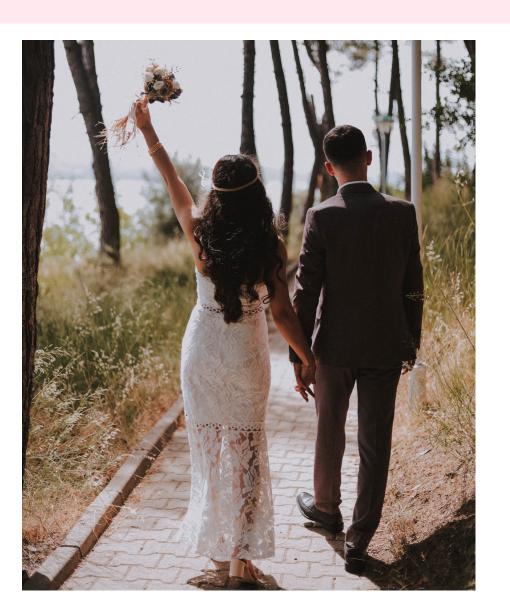
Assortiment de pâtisseries

à boire

Vin blanc, Vin rouge, Vin rosé Café, thé, chocolat, lait Jus de fruits variés Eaux pétillantes & plates



Contactez-nous!



Château de Montvillargenne***

2 avenue François Mathet 60270 Gouvieux - Chantilly

+33 (O) 3 44 62 36 36 c.boutteville@chmvt.com www.chateaudemontvillargenne.com @chateaudemontvillargenne

CHATEAU de MONTVILLARGENNE

Espace pour noter tout ce que vous voulez!

