

Votre banquet au Château de Montvillargenne



VOS MENUS

Madame de Pompadour

58€/PERSONNE

Cannelloni au saumon fumé et mascarpone, mesclun de salade et jus d'herbes
Ou Tartare de canard, cacahuète et ketchup de betterave, gastrique d'orange épicée

Ou Tourteau fondant aux agrumes, mangue et noix de cajou torréfiées
Ou Salade de tomates de collection, mesclun de salade, vinaigrette aux agrumes

Cœur de saumon croustillant, salade d'endive et patate douce, sirop d'orange sanguine

Ou Daurade rôtie au beurre d'algues, tarama et daïkons marinés, crème de raifort

Ou Quasi de veau, sarrasin croustillant, crème d'artichaut et macadamia

Ou Canard confit, herbes citronnées, tagliatelles aux morilles et bleuets

Ou Curry doux aux épices, mijoté de légumes et pois chiche

Charlotte aux fruits rouges

Ou Royal chocolat

Ou Entremet aux trois chocolats

Ou Fraisier

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

70€/PERSONNE

Mise en bouche

Tataki de bœuf, canuts au citron vert et wasabi

Ou Tourteau fondant aux agrumes, mangue et noix de cajou torréfiées

Ou Marbré de foie gras de canard, shiitaké et truffe, chlorophylle du jardin acidulée

Ou Salade de tomate de collection, mesclun de salade, vinaigrette aux agrumes

Ou Bar rôti au beurre d'algues, tarama et daïkons marinés, crème de raifort

Ou Cœur de saumon croustillant, salade d'endives et patate douce, sirop d'orange sanguine

Ou Carré d'agneau aux herbes, tian de légumes à la provençale, jus aux épices tajine

Ou Suprême de Pintade fermière viennoise de parmesan, légumes croquants, sauce diable

Ou Curry doux aux épices, mijoté de légumes et pois chiche

Sélection de fromages affinés, mesclun de salade

Charlotte aux fruits rouges

Ou Royal chocolat

Ou Entremet aux trois chocolats

Ou Fraisier

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

90€/PERSONNE

Mise en bouche

Ou Marbré de foie gras de canard, shiitaké et truffe, chlorophylle du jardin acidulée
Ou Cannelloni au saumon et mascarpone, mesclun de salade et jus d'herbes

Ou Tourteau fondant aux agrumes, mangue et noix de cajou torréfiées
Ou Salade de tomate de collection, mesclun de salade, vinaigrette aux agrumes

Ou Bouillon de poisson de roche, Saint-Jacques et petits légumes
Ou Médallions de lotte au chorizo et piquillos, aubergine grillée, vinaigrette moutabal

Ou Pastilla aux pigeons parfumée aux amandes et cannelle
Ou Aubergines gratinées, caviar de courgette au basilic et tofu

Ou Bar rôti au beurre d'algues, tarama et daïkons marinés, crème de raifort
Ou Turbot rôti, crumble de maïs soufflé, spaghettis de courgette et coriandre

Ou Château filet de bœuf fumé feu de bois, gratin boulangère, sauce bordelaise
Ou Quasi de veau, sarrasin croustillant, crème d'artichaut et macadamia
Ou Curry aux épices doux, mijoté de légumes et pois chiche

Sélection de fromages affinés, mesclun de salade

Charlotte aux fruits rouges
Ou Royal chocolat
Ou Entremet aux trois chocolats
Ou Fraisier

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

Daurade Rôtie, wok de légumes

Ou

Poitrine de pintade fermière, purée de pommes de terre

Dessert du menu au choix

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



VOTRE BRUNCH

45€/PERSONNE

à manger

Viennoiseries : croissants, brioches, pains au chocolat, pains aux raisins

Crêpes et gaufres

Ronde des pains

Assortiment de confitures, miel

Céréales

Yaourts nature et aux fruits

Œufs brouillés et bénédiclines

Bacon & saucisses

Pommes de terre rôties et légumes de saison

Bar à salade & 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



CHOISISSEZ VOTRE COCKTAIL APÉRITIF

Coupe de Champagne De Venoge Cordon Bleu

Jus de fruits, sodas servis avec 4 amuse-bouches par personne
14€ l'unité ou 25 € de l'heure à discrétion

Cocktail Longchamp

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

Cocktail Vincennes

Whisky, Gin, Vodka, Martini, Champagne, Jus de fruits et sodas variés
4 amuse-bouches par personne
28€ par personne à discrétion pendant 1 heure

Pour prolonger votre soirée

Bières, jus de fruits, sodas, tonic, eaux pétillantes
14€ par personne à discrétion pendant 2 heures

