



**CHATEAU de
MONTVILLARGENNE**



**VOS FÊTES
DE FIN D'ANNÉE
À CHANTILLY**



RÉVEILLON DE NOËL

2021-2022



DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL*

110€ / personne

Cocktail de Noël et ses amuse-bouches

-

Saint-Jacques à la vapeur d'algues, lait de coco
et curry vert, tuile de tapioca

-

Quasi de veau fumé, voile de yaourt caramélisé
et petits légumes anciens

-

Cheesecake de chèvre aux noix et amandes, pickles d'hiver

-

Bûche chocolat caramel

-

Café et mignardises

-

Côtes du Rhône Blanc, Saint Vincent, 2018

Médoc Rouge, Château Cardus, 2010

Coupe de Champagne De Venoge Cordon Bleu
brut servie avec le dessert

-

Votre dîner servi au Champagne avec
un supplément de 28€/personne

**Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur). Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Menu végétarien disponible.*



DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL ENFANT*

45€ / enfant (-12ans)*



Saumon fumé, crème aux herbes et petits blinis

-

Suprême de volaille, voile de yaourt
caramélisé et petits légumes anciens



-

Bûche chocolat caramel



ANIMATION

Musique d'ambiance et distribution
des cadeaux aux petits enfants
(- de 12 ans).



BRUNCH DE NOËL

75€ / personne*
45€ / enfant* (-12 ans)

*boissons incluses

Boulangerie

Pain de campagne, pain aux céréales,
focaccia au romarin

Viennoiseries

Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, brioches,
muffins, crêpes, pain perdu

Fruits de mer

Huîtres, crevettes roses, saumon fumé

Salades

Mesclun de salade, dips de légumes, vinaigrette et condiments
Salade d'orecchiette, tomates et mozzarella
Quinoa bowl de sardines, avocat et tomates confites
Taboulé libanais aux lentilles

Entrées froides

Charcuterie, pâté en croûte, foie gras, carpaccio de boeuf, houmous
au citron confit, caviar d'aubergine, guacamole épicé

Entrées chaudes

Saucisses de veau, bacon, velouté de potiron et noix

Œufs

Brouillés, pochés

Plats chauds et garnitures

Jambon d'York à la tranche, Bouillabaisse comme à Marseille.
Pommes de terre rissolées, tomates rôties

Fromages

Fromages de Picardie et ses pains

Desserts

Mousse au chocolat, salade de fruits,
tiramisu, tarte aux fruits

Eau plate et gazeuse

Domaine de Tariquet Classic 2020
Saumur Champigny Domaine de la Guilloterie 2018

OFFRES DE NOËL

Formule avec petit-déjeuner

Une nuit à partir de 399€/2 personnes

Dîner du 24 décembre 2021
Hébergement en chambre
standard dans l'extension
Petit-déjeuner buffet

Formule avec brunch

Une nuit à partir de 529€/2 personnes

Dîner du 24 décembre 2021
Hébergement en chambre
standard dans l'extension
Brunch de Noël