

DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN*

265€ / personne

Coupe de Champagne et ses amuse-bouches

Mise en bouche : Mille-feuille de pigeon,
crème de panais, vinaigrette à la truffe

Marbré de foie gras au lait d'amande,
gel balsamique et miel, confit de raisins

Cabillaud rôti, velouté de coques et infusion d'estragon,
jambon ibérique et copeaux de parmesan

Prince des Dombes cotisé au beurre de nepeta,
agnolotti aux morilles

Brie farci à la truffonade, mesclun de salade d'hiver

Coussin poire chocolaté

Café et mignardises

Bourgogne Blanc, Côtes d'Auxerre, 2017

Bordeaux Cru Bourgeois Rouge, Château La Cardonne, 2010

Champagne Perrier-Jouët Brut servi avec le dessert

*Menu servi dans les salons boisés ou dans le salon Valois, en table groupée
de 8 personnes, dîner avec animation. Supplément table individuelle :
20€/personne au restaurant Le Vilargène ou en mezzanine.
Menu végétarien disponible.

ANIMATION

Revivez les années disco pour un Nouvel an festif !
Nos artistes du Disco fever show vous proposent
des tableaux chantés et dansés pour illuminer votre dîner
dans une ambiance seventies !

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL ET DU NOUVEL AN ENFANT

Noël : 45€ / enfant (-12ans)*
Nouvel An : 70€ / enfant (-12ans)*

Saumon fumé, crème aux herbes et petits blinis

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

Dessert Noël : Bûche chocolat caramel
Dessert Nouvel An : Coussin poire chocolaté

ANIMATION

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

*boissons exclues



CHÂTEAU DE MONTVILLARGENNE

2 Av. François Mathet
60270 Chantilly/Gouvieux
Tel : 03 44 62 36 36
Mail : ind@chmvt.com

www.chateaudemontvillargenne.com



CHATEAU de
MONTVILLARGENNE



VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE À CHANTILLY

RÉVEILLON DE NOËL
& SAINT-SYLVESTRE

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.
Menu végétarien disponible.

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

OFFRES DU NOUVEL AN

Formule avec petit-déjeuner

Une nuit à partir de 795€ / 2 personnes

Dîner du 31 décembre 2021
Hébergement en chambre
standard dans l'extension
Petit-déjeuner buffet

Formule avec brunch

Une nuit à partir de 915€ / 2 personnes

Dîner du 31 décembre 2021
Hébergement en chambre
standard dans l'extension
Brunch du Nouvel An

BRUNCH DE NOËL & DU NOUVEL AN

75€ / personne* (Noël)
80€ / personne* (Nouvel An)
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 bœuf,
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

Boissons

Eaux plates et gazeuses
Domaine de Tariquet Classic 2020
Saumur Champigny Domaine de la Guilloterie 2018

BRUNCH
NOUVEL AN :
AMBIANCE
MUSICALE AVEC
UN TRIO JAZZ
(guitare, contrebasse,
saxophone)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.