



CHATEAU de
MONTVILLARGENNE



Château de
Montvillargenne

Votre mariage
au coeur de la forêt
de Chantilly





Le conte de fées 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



Nos marié(e)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

«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

«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



Nos salles de réception

Pour vous célébrer
toute l'année



Les Salons Boisés

Montmorency, Pompadour, Condé
(80 à 120 personnes)
Location de salle à partir de 1200€



Le Salon Rembrandt

De 12 à 40 personnes
Location de salle à partir de 290€



Les Salons Rez-de-Jardin

Jusqu'à 280 personnes
Location de salle à partir de 650€



Le Salon Jardin

De 60 à 80 personnes
Location de salle à partir de 900€



Nos Menus

Pour ravir vos papilles et
celles de vos invités





le Lucculus



À PARTIR DE 99€/PERSONNE
à partir de 40 personnes et 15 chambres

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, spaghetti 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

~
Eaux pétillante et plate, cafés, thés et infusions

Val de Loire blanc, Cheverny «Domaine de l'Orme»
Bordeaux rouge, Château Goumin

Salle Boisée non disponible pour cette formule



Le Courtine

À PARTIR DE 139€/PERSONNE
à partir de 30 personnes et 10 chambres

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, spaghetti de courgettes et coriandre

ou
Filet de bar aux vapeurs 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 pétillante et plate, cafés, thés et infusions

Bourgogne blanc, Côtes d'Auxerre «Domaine Fillon»
Bordeaux rouge, Médoc Château Cardus



le Cupidon



À PARTIR DE 179€/PERSONNE

à partir de 80 personnes et 15 chambres

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

Médaille 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, spaghetti 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)

Eaux pétillantes et plate, cafés, thés et infusions

Bourgogne blanc, Macon-Lugny "les Genièvres"
Bordeaux rouge, Médoc Cru Bourgeois Château La Cardonne

—
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 À PARTIR DE 9€ PAR PERSONNE
MINIMUM 30 PERSONNES POUR 30 MINUTES

France

Fromages de nos régions
Pains de France et
assortiment de condiments

Norvège

Saumon gravlax
Salade de concombre
et fenouil aux agrumes

Sud-Ouest

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 concombre 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»



WEDDING CAKE OU NUDE CAKE

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



PIÈCE MONTÉE MACARONS

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



PIÈCE MONTÉE DE FROMAGES

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



Le brunch

À PARTIR DE 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

Yaourts nature et aux fruits

Céréales

-

Œufs brouillés et bœuf stroganoff

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 (0) 3 44 62 36 36
c.boutteville@chmvt.com
www.chateaudemontvillargenne.com
@chateaudemontvillargenne





Nos petites notes



A series of ten horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for writing.

