

# Château de Montvillargenne

Votre mariage  
au cœur 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 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





## 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

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 pétillantes 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





**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

ou

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

ou

Sélection de fromages affinés, mesclun de salade

ou

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

ou

Eaux pétillantes 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

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

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

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

Château filet de bœuf fumé au feu de bois, gratin boulangère, sauce bordelaise

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

## Italie

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

## Norvège

Saumon gravlax  
Salade de concombre  
et fenouil aux agrumes

## Bretagne

Huîtres Fines de Claire  
Salade de concombre et  
fenouil aux agrumes

## Sud-Ouest

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

## Salers

Tartare de bœuf  
Pommes de terre spicy et  
crème aux herbes

# Les princesses 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.



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

## Oufs 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 & plate





# 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](http://www.chateaudemontvillargenne.com)  
@chateaudemontvillargenne





# Nos petites notes



Handwriting practice lines consisting of 10 horizontal dotted lines.



