



Chantilly



LA CAPITAINERIE
du Château de Chantilly
Les CUISINES de VATEL



LA TABLE DES LIONS
Route de Montgresin



Mariages



*Votre Réception de Mariage
à Chantilly*



Mise à disposition en exclusivité de **la Capitainerie** et de ses salons
Ou
de **La Table des Lions** (maximum 40 personnes) : restaurant, terrasse, cour

Accueil et disponibilité du personnel durant votre réception
jusqu'à 1 heure du matin

Décoration florale de votre réception (centre de table)

Impression de vos menus

Livre d'or à votre arrivée

Un chandelier par table





Menu Séduction



98€

Kir à la crème de cassis et de pêche au crémant de Bourgogne et Sauvignon, whisky,
Perrier, coca-cola jus de fruits,
accompagnés de 3 canapés froids et de 2 feuilletés chauds, 2 croûtons, petits amuse-gueules



Amuse-bouche « Séduction »

Foie gras de canard, compotée de figues
Filet de caille rôti aux noisettes, émulsion à la lie de vin rouge



Tarte fine de noix de Saint-Jacques grillées aux épinards, beurre moussoux à l'orange
sanguine

« Autour du canard » : foie gras aux figues séchées, magret mariné aux épices, manchon
confit

Tartare de crabe aux tomates confites et cerfeuil, craquelin au pistil de safran, crème au citron
vert



Granité exotique



Veau lardé aux abricots et girolles en paupiette, garniture épeautre crémeuse, jus infusé à
l'estragon

Pavé de bar poché au vieux Porto, purée de pommes « Vitelotte », fricassée d'artichaut aux
noix

Suprême de canette de Challans rôti à la lavande, étuvée de tagliatelles de légumes à la truffe
noire



Crottin de Chavignol aux fruits du mendiant

Sélection de fromages affinés et frais, jeune salade à la vinaigrette d'huile de noisette



Minestrone de fruits de saison parfumé à la verveine



Cascade d'entremets présentés en salle avec un grand choix d'entremets aux goûts des mariés
Crème anglaise, coulis de fruits, service de la crème Chantilly montée en salle

ou

Pièce montée sur socle de nougatine

Café, mignardises et chocolats

Vins :

Blanc : Vosgros, AOC Chablis 1^{er} cru ou Domaine Rossiennele, AOC Sancerre
Rouge : Le Mont Battois, AOC Hautes côtes de Beaune ou Château Maderot, AOC Graves
Eaux minérales



PRIX NETS



Aucun supplément au titre de service n'est dû par le client



Menu Grand Château



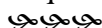
108€

Kir à la crème de cassis et de pêche au champagne et Sauvignon, whisky,
Perrier, coca-cola, jus de fruits,
accompagnés de 3 canapés froids, 3 feuilletés chauds, 3 croûtons et petits amuse-gueules

Amuse-bouche « Grand Château »

Fricassée d'écrevisses à la coriandre fraîche

Large aiguillette de magret de canard laqué au miel épicé, bouquet d'herbes folles

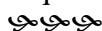


Homard canadien au court bouillon, copeaux de racines croquantes, vinaigrette d'« Avruga »

Picatta de thon rouge grillé aux aromates, taboulé de Boulgour au citron confit

Marbré de foie gras de canard aux mangues confites, émulsion de lait de coco, salade

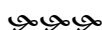
Roquette



Filet de Sole glacé au vin jaune, étuvé de céleri rave aux truffes noires

Craquelin de langoustines, géométrie de légumes, jus au caramel de vinaigre balsamique

Caille rôtie aux brisures de noisettes torréfiées, sauté de fèves aux tomates confites



Sorbet à la pomme et à l'eau de vie de cidre de Picardie



Tournedos de filet de bœuf Charolais « Belle de Fontenay » braisé aux champignons des bois,

Carré d'agneau cuit en croûte de basilic, lasagne de légumes du soleil, jus de viande à la pulpe
d'ail

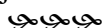
Filet de Saint Pierre au vin de champagne, pointes d'asperges vertes meunières,

Condiment de tomate épicé



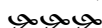
Cromesqui de Maroilles coulant au cumin

Sélection de fromages affinés et frais, jeune salade à la vinaigrette d'huile de noisette



Petite crème brûlée au Chocolat et menthe fraîche

Poire « Williamine » pochée au safran, craquant aux graines de sésame



Cascade d'entremets présentés en salle avec un grand choix d'entremets aux goûts des mariés

Crème anglaise, coulis de fruits et service de la crème Chantilly montée en salle

ou

Pièce montée sur socle de nougatine (base 4 choux)

Corbeille de fruits frais servis pendant la soirée

Café, mignardises et chocolats

Vins :

Blanc : Vosgros, AOC Chablis 1^{er} cru ou Domaine Rossiennele, AOC Sancerre

Rouge : Le Mont Battois, AOC Hautes côtes de Beaune ou Château Maderot, AOC Graves

Eaux minérales



PRIX NETS



Aucun supplément au titre de service n'est dû par le client



Buffet Jardin de la Volière



115€

Kir à la crème de cassis et de pêche au champagne et Sauvignon, whisky,
Perrier, coca-cola, jus de fruits,
accompagnés de 3 canapés froids, 2 feuilletés chauds, 2 croûtons, petits amuse-gueules

Buffet de hors d'oeuvres

Médallions de foie gras cuit au naturel
Emincé d'avocat aux crevettes roses, Cocktail de crabe et pamplemousse à la cive
Salade de haricots verts au confit de canard et foie gras
Eventail de melon et jambon de Serrano (en saison)
ou Plateau de fruits de mer (septembre à avril)
Pièce de saumon cuit en Bellevue, Assortiment de poissons fumés
Terrine de Saint-Jacques au Sancerre et rillettes de saumon
Tagliatelles aux coquillages et au basilic
Pièce de bœuf servie froide finement tranchée et reconstituée

Les entrées chaudes : Quiche au saumon, Tourte aux poireaux



Plat chaud servi à table

Filet mignon de veau rôti au four en croûte d'herbes, pommes cocottes, jeunes carottes au
beurre

ou

Tronçon de turbot rôti sauce hollandaise, mini légumes au naturel



La table des fromages de France frais et affinés accompagnés de différents pains et salade de
saison



La Symphonie gourmande des mariés présentée en buffet :

Entremets, bavaroise, tartes et gâteaux

Servis avec coulis de fruits, crème anglaise

Crème Chantilly montée en salle par un cuisinier et les mariés

ou

Pièce montée en croquembouche (présentée en salle et découpée) (base 4 choux par personne)

Café, mignardises et chocolats

Assortiments de glaces et sorbets servis pendant la soirée

Vins :

Blanc : Vosgros, AOC Chablis 1^{er} cru ou Domaine Rossiennele, AOC Sancerre


Rouge : Le Mont Battois, AOC Hautes côtes de Beaune ou Château Maderot, AOC Graves

Eaux minérales



PRIX NETS

Aucun supplément au titre de service n'est dû par le client





Informations et Suppléments



- **Base de consommation des vins** : Vin blanc : une bouteille pour 4 personnes
Vin rouge : une bouteille pour 3 personnes
 - Prestations à la Capitainerie : **Parking** gratuit à l'intérieur du parc du château à partir de 19h00 (sauf si manifestations particulières dans le château).
Le parking visiteurs est à votre disposition : gratuit et non surveillé
 - **Vestiaire** libre et non gardé
 - **Droit d'auteur** sous la responsabilité du client : déclaration par vos soins auprès de la Sacem
 - **Droit de bouchon** pour le champagne amené par vos soins : 8€par bouteille (75cl) et 10€ (magnum)
 - **Supplément obligatoire frais de gardiennage** de la grille d'honneur du château : 215€ (uniquement pour les prestations prévues à la Capitainerie)
 - **Heures supplémentaires** : Au-delà de 1 heure du matin : 35€par heure et par serveur (1 serveur pour 25 personnes)
 - **Menu enfant** : De 3 à 12 ans : 15€/ de 12 à 16 ans : 50€/ plus de 16 ans : tarif normal
 - **Sabrage du champagne** par notre sabreur et les mariés avec service d'une coupe de champagne avec le dessert pour féliciter les mariés : 10€par personne
 - Accueil de vos invités par 2 **sonneurs de trompe** : 450€/ 4 sonneurs de trompe : 750€/ 6 sonneurs : 1200€
 - **Animation musicale** : sur devis
 - **Repas animateur** ou musicien : 25€
 - **Décoration florale** personnalisée : sur devis
 - **L'après Mariage** : possibilité de formules buffet le lendemain de mariage selon disponibilité
 - **Service traiteur dans les lieux suivants** : **Magie d'un lieu, pour une Journée de rêve**
 - Maison de Sylvie dans le parc du château de Chantilly
 - Jeu de Paume dans le parc du château de Chantilly
 - Hippodrome de Chantilly
- Devis sur demande. Il faut prévoir un budget de location de matériel de réception en complément de la formule retenue
- **Repas test** : Dégustation de 2 entrées et 2 plats en, présence du Chef de cuisine. Validité 2 couverts (pour tout mariage signé)



Conditions Générales de Vente



Réservation et acompte :

Toute demande de réservation acceptée sera donnée avec une date d'option. La réservation devra être confirmée par écrit et ne sera considérée comme ferme et définitive qu'après versement d'un acompte représentant 50% du montant de la prestation, le solde devra être réglé le jour même de la prestation ou au plus tard le lendemain.

Garantie des couverts :

Le nombre de couverts à servir doit être confirmé par écrit au plus tard 72 heures avant la date de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base minimale de fabrication et de facturation. En cas d'absence de précisions de la part du client 72 heures avant la manifestation il sera retenu le nombre de couverts initialement commandés. Si le nombre de couverts servis s'avère plus important que le nombre de couverts commandés, il sera facturé le nombre réel de couverts servis.

Assurances :

Dans le cas d'annulation par écrit par le client, il sera retenu le montant des frais suivants :

- Annulation plus de 60 jours avant votre prestation : pas de frais
- Annulation entre 60 et 15 jours avant votre prestation : 30% du total
- Annulation entre 15 et 3 jours avant votre prestation : 50% du total
- Annulation moins de 72 heures avant votre prestation : 100% du total

Horaires de réservations :

Notre restaurant est réservé de 19 heures à 1 heure du matin. Au delà, des heures supplémentaires personnel seront facturées.

Conditions préférentielles :

Si votre mariage est prévu entre le mois de novembre et le mois de mars, une remise de 5% vous sera accordée sur la partie restauration.

Réclamation :

Toute réclamation ne sera prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée à Connétable Investissements, restaurant La Capitainerie, dans un délai de 8 jours maximum, après votre manifestation. Tout litige non réglé à l'amiable sera soumis à la juridiction des tribunaux compétents.

Nos restaurants sont situés dans un lieu historique qui est dépendant d'un programme de restauration et de rénovation, ce qui peut parfois nuire à la vue générale du Domaine. En aucun cas, nous ne pouvons être tenu responsable de ce désagrément

Renseignements et réservations :

CONNÉTABLE INVESTISSEMENTS
Service Commercial : 6, rue du Connétable, 60500 Chantilly
Tél. : 03 44 67 40 00 – Fax : 03 44 67 40 01
E-mail : lucile.hervet@domainedechantilly.com