



Les lieux de réception

Château de Chantilly :

- Galeries de peintures (300 pers. cocktail / 270 pers. dîner assis)
- Grands appartements (200 pers. Cocktail / 80 pers. dîner assis)
- Hall d'honneur (80 pers. Cocktail)
- Jardin de la Volière (200 pers.cocktail)

Tarifs des espaces : M. Alexis de Kermel : 03 44 27 31 62 / adekermel@chateaudechantilly.com

Maison de Sylvie :

- Jardins (300 pers.cocktail / 150 pers. garden party)
- 4 salons (220 pers.cocktail / 170 pers dîner assis)

Tarifs des espaces : M. Alexis de Kermel : 03 44 27 31 62 / adekermel@chateaudechantilly.com

Jeu de Paume :

- 600 pers. Cocktail / 350 pers. Dîner assis

Tarifs des espaces : M. Alexis de Kermel : 03 44 27 31 62 / adekermel@chateaudechantilly.com

Musée vivant du cheval :

- Grande nef : 300 pers. dîner assis

Tarifs des espaces : Mlle Carole Desmetz : 03 44 27 31 63 / c.desmetz@museevivantducheval.fr

Hippodrome de Chantilly :

- Restaurant panoramique : 250 pers cocktail / 180 pers. dîner assis
- Espace central : 600 pers. cocktail / 300 dîner assis

Tarifs des espaces : M. Pierre Duvernois : 03 44 57 42 42 / hippodrome-chantilly@organisation-seminaires.com

Pour vous apporter entière satisfaction, nous vous proposons des prestations de 30 à 300 personnes en dîner assis et jusque 400 personnes en cocktail.

Toutes les locations d'espace font partie d'une convention signée entre les différents partenaires et n'engage pas la responsabilité du traiteur

LES HOTELS
FRANCE PATRIMOINE



Nos prestations

Accueil et mise à disposition du personnel de salle jusqu'à minuit.

L'évènement est orchestré par :

1 responsable maître d'hôtel

1 serveur par tranche de 25 personnes pour les dîners assis

1 serveurs par tranche de 45 pour les cocktails

(Tenue du personnel : noir et blanc)

*

Centre de table en fleurs fraîches par table ronde de 8 personnes (couleur à définir)

Le buffet est orné d'une composition florale (vase Médicis)

Possibilité de faire des décorations florales artistiques (sur devis uniquement)

*

Impression des menus en français ou en anglais (4 par table de 8 personnes)

Personnalisation possible par un logo

*

Mise à disposition du matériel de réception sur la base suivante :

Pour les cocktails : buffet, nappage blanc, juponnage en coton à gratter verrerie classique, matériel de présentation de buffet (hors décoration spécifique)

Pour les banquets : chaises pliantes en velours rouge, tables rondes de 8/10 personnes, verrerie classique, vaisselle blanche à liseré or, nappage et serviettes blanches couverts inox, matériel de service,

aménagement de l'office, vestiaire (portants / cintres / tickets)

Fiche de mise en place table pour personnaliser la qualité des Arts de la table

*

Repas test offert (base 2 couverts) pour toute confirmation de dossier

LES HOTELS
FRANCE PATRIMOINE



Les apéritifs avant repas

Champagne accueil

9.19€HT / 11€TTC

Service au plateau d'une coupe de champagne Heidsieck Monopole
Eaux minérales, jus d'orange

Open bar Champagne

Durée ½ heure base 3 pièces

18.39€HT / 22€TTC

Champagne Heidsieck Monopole brut et rosé (1 bouteille pour 5 personnes), jus d'orange,
eaux minérales
2 canapés froids, 1 mini verrine

Open-bar « Ingres »

Durée 1h00 – base 5 pièces

16.72€HT / 20€TTC

Crémant de Bourgogne accompagné de crème de framboises et cassis
(1 bouteille pour 4 personnes)
Jus de fruits, sodas, eaux minérales
2 canapés froids, 2 feuilletés chauds, pain Surprise

Open-bar « Raphaël »

Durée 1h00 – base 7 pièces

19.64€HT / 23.50€TTC

Whisky, Porto, Ricard, Martini, Bordeaux blanc et crème de Cassis
Jus de fruits, sodas, eaux minérales
2 feuilletés chauds, 2 canapés, 2 amuses bouches froids, 1 mini verrine

LES HOTELS
FRANCE PATRIMOINE



Les cocktails de réception

Cocktail « Watteau »

Durée 1h30 – base 9 pièces

28.84€HT / 34.50€TTC

Whisky, Porto, Ricard, Martini, Gin, Vodka, Campari, Bordeaux blanc avec crème de Cassis

Jus de fruits, sodas, eaux minérales

2 canapés au pain de mie, 1 navette briochée, 2 feuilletés chauds

1 panaché exotique en dégustation

1 spécialité servie en mini vaisselle

2 gourmandises

Cocktail déjeunatoire « Poussin »

Durée 2H – base 12 pièces

38.46€HT / 46€TTC

Vasque de cocktail de jus de fruits avec alcool et sans alcool et petits amuse-gueule

Jus de fruits, sodas, eaux minérales,

Pink Flamingo, AOC Provence (Blanc, Rosé et Rouge) servis pendant le cocktail

Mini -sandwich au pain de mie (1 par personne), Club Sandwiche (1 par personne)

5 amuse-bouches dégustation en chaud et en froid en mini vaisselle

Salade Grecque à la Féta présentée en vasque Elipse

Dégustation de fromages frais et affinés avec choix de pain de notre boulanger

Mini- gourmandises : mini cannelés de Bordeaux, brownies, macarons, mini baba au rhum,

minis choux à la Chantilly, mini meringues

Vasque de fruits rouges de saison en dégustation

Démonstration de la crème Chantilly en salle par un cuisinier

Café

LES HOTELS
FRANCE PATRIMOINE



Cocktail dînatoire « Grand Condé »

Durée 2h30 - base 15 pièces

47.65€HT /57€TTC

Partie Apéritive

Ricard, Martini, Porto, Whisky, jus de fruits, sodas, eaux minérales
Service de canapés, feuilletés chauds, pain Surprise (4 pièces)
5 amuse-bouches chauds et froids servis en mini vaisselle

Partie dînatoire

2 stands en salle animés par des cuisiniers

Au choix:

Déclinaison de Jambons cuits et fumés, et mini condiments accompagnés de :
Pommes « Grenaille » chaudes, servie avec un Minervois rouge
*

Déclinaison de saumons : crus, marinés et gravelax sur plateau accompagnés de :
Crèmes Chantilly parfumées, servie avec un Bourgogne blanc
*

Déclinaison du foie gras de canard : nature, au vin jaune, au grué de cacao, accompagné :
Compotée d'oignons douce, sel de Guérande, tranches de pain « Gana »,
Servie avec un Viognier blanc

Autres possibilités de stands : à la demande du client et sur devis

Table des fromages frais et affinés avec choix de pains :
Sélection de 8 fromages présentés entiers, découpés et accompagnés de fruits frais de saison

Collection de mignardises en mini- portions et en verrine (4 pièces par personne)
Démonstration de la crème Chantilly montée en salle
Crémant de Bourgogne servis avec les gourmandises (base 1 bouteille pour 6)

LES HOTELS
FRANCE PATRIMOINE



Cocktail dînatoire : « Tout Chantilly »

Durée : 3 heures

51.83.€HT /62€TTC

L'art de découvrir et d'apprécier la crème Chantilly

Boissons

Champagne brut Heidsieck Monopole (une bouteille pour 5 personnes), whisky
Jus d'orange, coca cola, perrier, eaux minérales Vins blanc et rouge servis sur les stands

En salés

Service de 4 amuses bouches en verrine et mini vaisselle

Guacamole aux crevettes et tortillas, Soupe de tomate aux dés de concombre
Crème de foie gras, compote de rhubarbe, mouillette de pain campagnard
Chèvre frais aux noix et fines herbes, croustille de jambon sec

Stands animés par des cuisiniers avec démonstration devant les invités

Soupe de poisson en tasse façon Cappucino « Chantilly à l'aneth » en siphon
Grosse crevette frite en beignet et accras
Déclinaison du saumon (mariné, fumé et cuit), accompagnés de la palette de crème Chantilly
Jambon blanc rôti au miel présenté entier et découpé en fine tranche,
crème Chantilly à la moutarde, pommes « Grenaille » servies chaudes
Les pâtes aux fruits de mer à la crème de curry cuisinées au wok

Choix de fromages de nos provinces de France (base 5 sortes) frais et affinés présentés entiers
Accompagnés de mini pains

En sucrés

Démonstration de la crème Chantilly par un représentant de la Confrérie des Chevaliers
fouetteurs de crème Chantilly avec dégustation sur des spécialités :
Pain d'épice à la cannelle, mini savarin au rhum,
« Le tout chocolat » en mignardise, soupe au chocolat, gaufre maison cuite à la minute, coupe
de fruits rouges de saison



Les menus – banquet assis

Menu Duc d'Aumale »

47.65.€HT / 57€TTC

Tartare aux 2 saumons façon Doria, émulsion de citron vert et lait de coco
Fondant d'aubergines et poivrons au cumin, fine tartine de tapenade au jambon fumé
Ballottine de canard au cœur de foie gras, marmelade d'orange au romarin,
Petite brioche parisienne servie chaude

Suprême de volaille du Gâtinais braisée au vin jaune, rizotto crémeux, Pointes d'asperges gratinées
Filet de dorade cuit au fenouil, jus de viande aux olives noires, lasagne de tomates et épinards,
Pavé de selle d'agneau frotté aux baies de genièvre, étuvée de légumes verts au beurre,
Dariole de champignons

Brie de Meaux, mesclun aux fruits du mendiant, pain aux noisettes et noix
Tartine de Maroilles coulant, bouquet de mâche, pomme « Granny Smith »

Délice Cantilien a la vanille bourbon, coulis de framboises poivré
Biscuit croustillant au chocolat et mousse caramel, sauce anglaise safranée
Charlotte aux poires « williams », sauce au chocolat ou crème anglaise au caramel

Tous nos desserts sont accompagnés de crème Chantilly

Selon la tradition de la confrérie des Chevaliers fouetteurs de crème Chantilly
Café, Chocolats, mignardises

Vins :

Blanc (1 bouteille pour 4) :

James Deschertrons, AOC Bordeaux *ou* Domaine de l'abbaye, AOC Chinon

Rouge (1 bouteille pour 3) :

Domaines des Homs, AOC Minervois *ou* Cellier de l'abbaye, AOC Saint-Nicolas de Bourgueil
Eaux minérales



Menu Montmorency

51.00€HT /61€TTC

Terrine de foie gras de canard, nougatine de pistaches, compotée d'oignons douces,
Toast brioché, mesclun aux herbes

Cassolette de noix de Saint Jacques et cèpes, velouté de fèves et croustillant de coppa
Aiguillettes de saumon d'Ecosse mariné façon Gravelax,
Pointes d'asperges vertes , crème Chantilly aux herbes fraîches, œufs d'Avruga

Grenadin de veau au beurre d'estragon, polenta au comté fruité, champignons persillés
Rôti de lotte lardé au pistou, tarte Tatin de légumes niçois, coulis de tomates fraîches
Filet de canette à l'orange confite, sauté de nouille à la chinoise au poivre Séchouan

Crottin de chavignol aux amandes, bouquet de mâche au vinaigre balsamique
Sélection de fromages frais, mesclun aux pommes fruits

Tartelette crémeuse aux myrtilles et pignons de pins torréfiés
Palet sablé au caramel, frésinette rôtie, crème glacée et son sirop à la liqueur de banane
Brochette d'ananas dorée au miel sur son toast façon pain perdu, sorbet ananas

Tous nos desserts sont accompagnés de crème Chantilly

Selon la tradition de la Confrérie des Chevaliers Fouetteurs de crème Chantilly

Café, chocolats, mignardises

Vins :

Blanc (1 bouteille pour 4)

Château Roquefort, AOC Bordeaux ou Domaine Guette Soleil, AOC Bourgogne

Rouge (1 bouteille pour 3)

Château Toutigeac, AOC Bordeaux ou Domaine de l'Abbaye, AOC Chinon

Eaux minérales



Menu Antigone

56.02.€HT /67€TTC

Amuse bouche du Moment

Demi homard Canadien au court bouillon, racines croquantes, sauce vierge à l'huile d'olive

Escalope de foie gras de canard poêlée, pomme d'Api rôtie au jus de viande

Salade d'herbes folles acidulée au vinaigre de cidre

Langoustines au pavot et aiguillettes de canard aux graines de sésame

Poêlée de légumes croquants parfumés à la coriandre

Tournedos de filet de bœuf Charolais à la fleur de sel de Guérande,

Sauce au vieux Porto, gnocchi de pommes de terre et girolles

Canon d'agneau rôti à la lavande et à l'huile d'olive, Epeautre cuisiné « comme un rizotto »

Blanquette de noix de Saint-Jacques au vin de champagne,

Légumes de cuisson et julienne de viande des Grisons, tuile au parmesan

Crottin de Chavignol rôti au miel et amandes, bouquet de mâche au vinaigre balsamique

Sélection de fromages frais, mesclun aux pommes fruits, pain aux noix et noisettes

Cœur coulant au chocolat « Guanaja » crème moussieuse à l'orgeat

Baba Coconut à la Chantilly, glace à la noix de coco, minestrone de fruits exotiques

Soupe de fraises au Porto blanc (en saison)

Gros macaron rouge surmonté d'une mousseline au chocolat

Dessert personnalisé : sur demande

Tous nos desserts sont accompagnés de crème Chantilly

Selon la tradition de la confrérie des Chevaliers fouetteurs de crème Chantilly

Café servi à la cafetière

Chocolats, mignardises

Vins :

Blanc (1 bouteille pour 4)

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

Rouge (1 bouteille pour 3)

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

Eaux minérales



Garden-Party Barbecue

54.76.€HT / 65.50€TTC

Cocktail d'accueil

Punch planteur, vasque de jus de fruits du moment, eaux minérales, Perrier,
2 canapés froids, corbeille de légumes en croque au sel

Grand buffet froid

Pyramide de melon et pastèque accompagnés de jambon de Serrano, jambon à l'os et coppa,
Panier de cochonnailles, cornichons, olives et condiments

Salades composées présentées en vasque

Taboulé oriental, Salade de riz aux fruits de mer

Tagliatelles de poulet et légumes confits au pesto, Tomates et mozzarella aux herbes

La mer à votre table

Saumon fumé, saumon mariné, saumon Bellevue

Terrine de Saint-Jacques au corail, Terrine de rascasse au piment d'Espelette

Servies avec une palette de crème Chantilly salée

Crevettes bouquet, bulots, haddock, Avocat aux crevettes roses

Pain de seigle, citron, beurre frais

Barbecue animé par des cuisiniers (en extérieur obligatoirement)

Assortiment de viandes grillées sur grand barbecue :

Brochette d'agneau, mini pièce de bœuf, aiguillette de volaille marinée au citron et basilic

Poitrine de porc aux épices, chipolatas et merguez

Légumes servis en shaffing dish :

Pomme au four à la crème Chantilly aux herbes, Légumes confits niçois

Table des fromages de France

Assortiment de fromages frais et affinés présentés entiers et découpés par un cuisinier
accompagné de différents pains, beurre, fruits frais de saison

Table de gourmandises

Tarte à la noix de coco, pavé au cacao, tarte citron meringuée

Entremets aux fruits rouges, entremets à la poire Williams,

Salade de fruits rafraîchis à la menthe fraîche, crème anglaise coulis de fruits, crème
Chantilly

Boissons

Vin en tonneau (base 2 tonneaux)

ou

Vins à la bouteille

Blanc : Domaine des Hom's, AOC Viognier

Pink Flamingo, AOC Provence

Rosé : Domaine des Hom's, AOC Côteaux du Peyriac

Pink Flamingo, AOC Provence

Rouge : Domaine des Hom's, AOC Minervois

Pink Flamingo, AOC Provence

Eaux minérales

LES HOTELS
FRANCE PATRIMOINE



Options

Animations :

Démonstration de crème Chantilly en salle par un cuisinier avec crème offerte à chaque table en pot et remise du secret de la recette de la crème Chantilly.

Jusqu'à 70 personnes : forfait 80€ TTC

De 71 à 100 personnes : forfait 120€ TTC

De 101 à 150 personnes : forfait 200€ TTC (présence de 2 fouetteurs de crème Chantilly)

A partir de 151 personnes : forfait 200€ TTC + supplément de 1.50€ TTC par personne (présence d'un représentant de la Confrérie des chevaliers fouetteurs de crème Chantilly+ 1 cuisinier)

Sabrage du champagne * par notre maître sabreur avec coupe servie à table : 9€ TTC

Pièce montée : 5€ TTC/personne (base 3 choux par personne)

Gâteau d'anniversaire avec plaque : 35€ (base 8 à 10 personnes)

Feu d'artifice de table * : 5€ TTC/table (table de 8 personnes)

Tenue de laquais : 95€ TTC/serveur

Accueil au flambeau par des serveurs habillés en laquais : 95€ /serveurs (minimum 2 serveurs)

Accueil par des sonneurs de trompe :

- 2 sonneurs : 270€

- 4 serveurs : 470€

Spectacle au Musée Vivant du Cheval avant dîner : spectacle privée à partir d'une ½ heure

Visite nocturne du château de Chantilly avant dîner

Découvrez les Soirées Inoubliables de Chantilly :

- les Hôtes de Monsieur le Prince

- Les Fastes de Vatel

- Le Grand Souper

Sonorisation, orchestre, trio musical jazz, classique ou moderne

Animation : sur demande

* Uniquement dans les lieux permettant cette prestation

LES HOTELS
FRANCE PATRIMOINE



Informations tarifaires

Tarifs TTC (TVA 19.6%)

Personnel :

L'offre prend en considération le personnel de service jusqu'à minuit. Au-delà des heures de service seront facturées : 35€ TTC par heure et par serveur (toute heure commencée est due). Un serveur pour 25 personnes.

Personnel assurant le service vestiaire pendant toute la manifestation : forfait 150€ TTC

Repas animateur (obligatoire si l'animation est fournie par France Patrimoine) : 25€

Repas des agents de surveillance : 25€ (nombre d'agents précisé par les loueurs de salle)

Location de matériel de réception :

Apéritif : à partir de 5,50€ TTC/personne

Cocktail : à partir de 10,50€ TTC/personne

Dîner : à partir de 25€ TTC/personne

La société s'occupe de réserver, réceptionner et redonner le matériel de réception à la société de location.

Au-delà d'un taux de casse et perte, il sera refacturé au client le manquant

Option :

Chandeliers 3 branches argentées* : 1.50€ TTC/ personne

Chaises Napoléon III : 3.50€ TTC/ personne

Décoration florale, décoration spécifique de table, nappage particulier, argenterie : sur devis

Site Internet : www.surunplateau.net : visite et choix du matériel selon vos souhaits

Divers :

Minimum facturable : nos prestations sont réalisables pour un minimum de 30 personnes

Droit de bouchon : Champagne : 8€ (bouteille de 75cl) – 10€ (magnum et autres alcools)

Frais de SACEM : déclaration à faire directement par le client

France Patrimoine se réserve le droit de modifier un produit en fonction de la saison

Les prix sont donnés à titre indicatif, France Patrimoine se réserve le droit de les modifier

Les photos ne sont pas contractuelles