



La Table des Lions

Restaurant



La **CAPITAINE**RIE
du château de Chantilly
Les cuisines de Vatel

Les Inoubliables à Chantilly



Chantilly !

Un domaine qui suscite, au fil des siècles,
l'envie et l'admiration des invités
les plus grands de l'histoire...
Ce soir, hôtes des plus renommés, cette demeure
princière ouvre sa grille d'honneur pour vous !

Vivez une réception du XVII^{ème} siècle !

Soirée « Les Hôtes de Monsieur Le Prince »

Convives privilégiés du Prince de Condé, visitez son domaine en sa compagnie !
Avec lui, découvrez ses appartements, ses collections pour revivre les grands
événements de sa vie.

Dans la carte du tendre, poursuivez votre voyage, passez au pays
Gastronomie pour y déguster un festin digne du 17^{ème}.



Soirée « Les Fastes de Vatel »

Dîner pendant lequel, l'intendant Vatel, viendra lui-même vous faire
découvrir les plaisirs de la table, des vins et des fêtes de l'époque.

Dîner animé avec détails gastronomiques de l'époque, dégustations de vins,
jeu des arômes et sabrage de champagne...

Soirée « Le Grand Souper » :

Visite privatisée du musée Condé avec Le prince de Condé, puis souper animé
par l'intendant Vatel. Le Prince passera de tables en tables pour narrer les
anecdotes de l'époque.



**Vivez le Grand Siècle... Et lorsque certains s'informeront de la supposée réception au
Château de Chantilly, il vous suffira modestement de répondre : " J'y étais ! ".**



TARIFS « Inoubliables à Chantilly » 2007

Nos tarifs sont susceptibles de modifications sans préavis et soumis à nos conditions générales de vente.

Toutes nos prestations se déclinent en français ou en anglais.

| Productions | Tarif TTC Euros / personne | Minimum Forfaitaire | Restaurant La Capitainerie | Restaurant La Table des lions |
|---|---|--------------------------------|--|--|
| * SOIREE « Les hôtes de Monsieur Le Prince » <i>Visite privatisée du musée Condé avec Le Prince de Condé et dîner avec interventions du Prince. Menu (boissons incluses)</i> | 135,00 € | 30 pers. | <i>Maximum 110 personnes En 3 salles</i> | <i>Maximum 50 personnes</i> |
| * SOIREE « Les Fastes de Vatel » <i>Dîner avec animations pendant le repas par Vatel, détails gastronomiques de l'époque, dégustations de vins, jeu des arômes et sabrage champagne. Menu (boissons incluses)</i> | 135,00 € | 30 pers. | <i>Maximum 80 personnes</i> | <i>Maximum 50 personnes</i> |
| * SOIREE « Le Grand Souper » <i>Visite privatisée du musée Condé avec Le prince de Condé, puis souper animé par Vatel, avec interventions du Prince. Menu (boissons incluses)</i> | 180,00 € | 30 pers. | <i>Maximum 80 personnes</i> | <i>Maximum 50 personnes</i> |

- *Possibilité de dîner au château (Galerie de peintures ou Tribune) ou dans les salles du domaine (Jeu de Paume ou Maison de Sylvie) avec suppléments location du site et matériel traiteur.*

Exemple de Menu

Apéritif : Dégustation de Jurançon « vin blanc moelleux » - Feuilletés, canapés et navettes briochées

1^{er} service : le potage : Potage maigre de volaille, confits de haricots coco à la sarriette et champignons
Ou Velouté de cresson et gésiers confits

2^{ème} service : les entrées et les hors d'œuvres : Fricassée d'escargots et volaille à la catalane
Ou Tarte fine de rougets et fondue d'épinards

3^{ème} service : le rôti et l'entremet : Suprême de pintade et son ragoût d'écrevisse, risotto à la tomate
Ou Dos de sandre rôti au carvi, jus de viande corsé à l'ail

4^{ème} service : le fruit et les confitures : Sablé pistache aux fruits rouges, crème mousseline à la menthe
Ou Pain d'épices aux pommes rôties servi tiède, sauce chocolat cannelle

Plateau de mignardises : Fruits confits, biscuits secs, macarons, biscotins, chocolats et truffes

Crème Chantilly (montée en salle)

Café, thé, infusions

Vins blancs et rouges servis en accord avec les mets

Renseignements et réservations

Tél. +33 (0)3 44 67 40 00
contact@restaurantfp-chantilly.com

Fax : +33 (03) 44 67 40 01
www.restaurantfp-chantilly.com