

# Chantilly



**LA CAPITAINE**  
du Château de Chantilly  
Les CUISINES de VATEL

Soyez nos hôtes privilégiés  
pour un moment exceptionnel

Mariages



*Votre Réception de Mariage  
à Chantilly*



**Mise à disposition en exclusivité de la Capitainerie et de ses salons**

**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**

**Cadeau offert aux mariés par la Capitainerie**

**Un chandelier par table**

**Le parc du château à disposition pour la prise des photos**

**Réservation de chambres dans des hôtels environnants à tarif préférentiel**





## Menu Séduction



95€

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 par personne, petits amuse-gueule

\\ \\ \\

Amuse-bouche « Séduction » :

Foie gras de canard et compotée de figues

Craquelin de langoustine, vinaigrette aux herbes folles

\\ \\ \\

Saint-Jacques grillées au bois de romarin, croustillant de lard fumé émulsion d'orange au basilic  
Grande assiette « autour du canard », foie gras grillé en terrine, gésiers confits, magrets fumés et foie gras  
Paupiette de sole à la mousse de brochet, crème légère au champagne et bouquet d'herbes

\\ \\ \\

Granité à la gentiane

\\ \\ \\

Mignon de filet de veau rôtis en croûte d'herbes, polenta crémeuse au parmesan, fricassée de champignons frais  
Pavé de sandre rôti au four, beurre rouge aux pleurotes, poêlée de légumes verts  
Crapaudine de pigeon fermier à la diable, pomme purée à l'andouille de Guéméné, endives braisées au four

\\ \\ \\

Petite brioche farcie au vacherin du Mont d'Or, julienne de pomme verte et salade de mâche  
Sélection de fromages affinés et frais, jeune salade à la vinaigrette d'huile de noisette

\\ \\ \\

Minestrone de fruits de saison à l'infusion de verveine

\\ \\ \\

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

*ou*

Pièce montée sur socle de nougatine

Café, mignardises et chocolats

Vins :

Blanc : Bordeaux Château Roquefort *ou* Touraine Domaine de la Charmoise  
(1 bouteille pour 4)

Rouge : Bordeaux Château Pouyanne *ou* Languedoc Cabardés Château de Pennautier  
(1 bouteille pour 3)

*Notre Chef de cuisine se tient à votre disposition pour toute modification susceptible d'agrémenter votre réception*



PRIX NETS

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





# Menu Grand Château



105€

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 et de 3 feuilletés chauds, 2 croûtons par personne, petits amuse-gueule

Amuse-bouche « Grand Château » :

Foie gras de canard et compotée de figues

Craquelin de langoustine, vinaigrette aux herbes folles

\\ \\ \\

Raviolis de homard aux petits légumes, bouillon de crustacés au gingembre confit

Foie gras de canard mi-cuit, pommes rôties au vinaigre de cidre

\\ \\ \\

Filet de Saint-Pierre rôti, beurre moussoux aux épices

Coquilles Saint-Jacques aux girolles

Tronçon de turbot poché au lait, crème de homard à l'estragon, pomme de terre « rate » à la fourchette

\\ \\ \\

Sorbet à l'eau de vie de cidre de Picardie

\\ \\ \\

Filet de boeuf « Wellington » sauce aux truffes, pommes fondantes, échalotes confites

Carré d'agneau rôti, tatin de courgettes et tomates séchées

Magret de canard en panade de pain d'épices, chutney de pommes et poires, galette d'épeautre aux girolles

\\ \\ \\

Pressée de Roquefort aux abricots, pain aux noix

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

\\ \\ \\

Petite crème brûlée au Cointreau

Sabayon de fruits rouges au Champagne

\\ \\ \\

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

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

*ou*

Pièce montée sur socle de nougatine

Corbeille de fruits frais servis pendant la soirée

Café, mignardises et chocolats

Vins :

Blanc : AOC Alsace « Gewürtztraminer Hans Schaeffer » *ou* AOC Bourgogne « Macon Prissé »  
(1 bouteille pour 4)

Rouge : AOC Lussac Saint-Emilion « Lion Péruchon » *ou* Bourgogne Côtes d'Auxerre  
(1 bouteille pour 3)

*Notre Chef de cuisine se tient à votre disposition pour toute modification susceptible d'agrémenter votre réception*



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





## Buffet Ile d'Amour



100€

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 par personne, petits amuse-gueule

Assortiment de charcuteries de nos régions  
Eventail de jambon « Serano »  
Fouillis de haricots verts au confit de canard  
Feuilles d'endives aux noix et Roquefort  
Plateau de fruits de mer (septembre à avril)  
Melon de Cavaillon et fruits rouges (de mai à septembre)  
Cocktail de crabe au pamplemousse  
Taboulé oriental aux crevettes roses et persil plat  
Tagliatelles aux coquillages et au basilic  
Carré de veau rôti servi avec sa gelée au Sauternes

\\ \\ \\

Plat chaud servi à table :

Pièce de filet de bœuf en croûte de sel, poêlée de cèpes et pommes Duchesse

*ou*

Filet de bar cuit à l'unilatéral, crème de homard, rizotto au parmesan

\\ \\ \\

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, bavaois, tartes et gâteaux des mariés servis avec coulis de fruits, crème anglaise et crème Chantilly

*ou*

Pièce montée en croquebouche (découpée en salle par les mariés) (base 3 choux par personne)

Café, mignardises et chocolats

Corbeille de fruits de saison et exotiques servis pendant la soirée

Vins :

Blanc : Bordeaux Château Roquefort *ou* Touraine Domaine de la Charmoise

(1 bouteille pour 4)

Rouge : Bordeaux Château Pouyanne *ou* Languedoc Cabardés Château de Pennautier

(1 bouteille pour 3)



PRIX NETS

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





# Buffet Jardin de la Volière



110€

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 et de 2 feuilletés chauds, 2 croûtons par personnes, petits amuse-gueule

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)  
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  
Quiche au saumon  
Tourte au 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, bavaoises, tartes et gâteaux des mariés, servis avec coulis de fruits, crème anglaise et crème Chantilly

*ou*

Pièce montée en croquembouche (présentée en salle par les mariés) (base 3 choux par personne)

Café, mignardises et chocolats

Assortiments de glaces et sorbets servis pendant la soirée

Vins :

Blanc : AOC Alsace « Gewürtztraminer Hans Schaeffer » *ou* AOC Bourgogne « Macon Prissé »  
(1 bouteille pour 4)

Rouge : AOC Lussac Saint-Emilion « Lion Péruchon » *ou* Bourgogne Côtes d'Auxerre  
(1 bouteille pour 3)



PRIX NETS

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



## L'après Mariage



### Brunch

*A partir de 11 heures – minimum 20 personnes : 24€*

Choix de boissons chaudes et froides : café, thé, chocolat, jus de fruits, vin rouge et eaux minérales

Viennoiseries, pain blanc, pain de campagne, beurre, confiture

Jambon blanc et jambon cru

Œufs brouillés, bacon frit, saucisses chaudes

Méli-Mélo de salades composées

\\ \\ \\

Plat chaud :

Fricassée de volaille aux champignons des bois, poêlée de légumes

*ou*

Pavé de cabillaud, rizotto et asperges verts

\\ \\ \\

Fromage blanc à la crème, crème caramel, mousse au chocolat

Tarte aux pommes

Corbeille de fruits

## Informations et Suppléments

- Parking gratuit dans le parc du château à partir de 19h00
- 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€
- Heures supplémentaires : Au-delà de 1 heure du matin : 34€par heure et par serveur (1 serveur pour 30 personnes)
- Menu enfant : De 3 à 12 ans : 10€/ de 12 à 16 ans : 45€/ plus de 16 ans : tarif normal
- Service baby-sitting pour garder vos enfants (sur demande)
- Arrivée des mariés en calèche (devis sur demande)
- Sabrage du champagne par notre maître-d'hôtel et les mariés. Coupe de champagne servie au dessert pour féliciter les mariés : 8,50€
- Accueil de vos invités par 2 sonneurs de trompe : 270€/4 sonneurs de trompe : 470€
- Serveurs habillés en laquais : 80€par serveur
- Animation musicale : disk-jockey, flûtiste... à partir de 950€(choix, thème et costume des artistes sur demande)
- Repas animateur ou musicien : 23€
- Feu d'artifice de table : 12€par table
- Décoration florale personnalisée (devis sur demande)





# 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 18 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

## **Renseignements et réservations :**

France PATRIMOINE  
Service Commercial :  
6, rue du Connétable, 60500 Chantilly  
Tél. : 03 44 67 40 00 – Fax : 03 44 67 40 01  
E-mail : [contact@restaurantfp-chantilly.com](mailto:contact@restaurantfp-chantilly.com)

