



# *Château de la Tour*

*Découvrez nos offres pour*

*votre*

*Soirée de Fête*

*&*

*votre Séjour à Chantilly*

*Restaurant*

*« Les Bois Gourmands »*

Programme

Noël & Saint-Sylvestre 2009

& 1<sup>er</sup> Janvier 2010

# *Menu de Noël*

*Servi au Restaurant « Les Bois Gourmands »  
le 24 au dîner & le 25 au déjeuner*

*La flûte de Champagne  
Taittinger brut « Cuvée Prestige »  
& ses Grignotis*

*\* \* \**

*Amuse-bouche d'œufs brouillés, Chantilly au Cresson  
& croustillant à la fleur de Sel*

*\* \* \**

*Foie Gras de Canard cuit en terrine,  
nems aux Figues & Miel*

*\* \* \**

*Millefeuille de Langoustines  
à l'étuvée de Poireaux & Tomates, crème d'Huîtres (\*)*

*\* \* \**

*Sorbet Abricot & Romarin*

*\* \* \**

*Pavé de Biche aux Marrons  
& Champignons des Bois, sauce Arabica (\*)*

*\* \* \**

*Croustillant de Chèvre aux Lentins de Chêne  
& bouquet de Mâche*

*\* \* \**

*Bûche Feuillantine à la Mandarine & Chocolat*

*\* \* \**

*Café & Mignardises*

Prix par personne :

89 €ttc servi dans sa totalité

OU 79 €ttc sans l'un des plats indiqués par (\*)

# Soirée de Saint-Sylvestre

*La flûte de Champagne*

*Moët et Chandon «Grand Vintage» 2000 & ses Grignotis*

\* \* \*

*Crumble de Tomate confite & Chèvre frais à l'Origan en amuse-bouche*

\* \* \*

*Foie Gras de Canard, Macaron au Pain d'Epices & marmelade de Griottes*

\* \* \*

*Noix de Saint-Jacques & sabayon au Champagne*

\* \* \*

*Sorbet au vin d'Orange*

\* \* \*

*Filet de Bœuf aux Morilles en croûte de fruits secs, sauce Périgourdine*

\* \* \*

*Roulé de Roquefort & jambon cru, salade d'Endives*

\* \* \*

*Douceur d'Hiver au Pruneau & Armagnac*

\* \* \*

*Café et Mignardises*

*Champagne Moët et Chandon « Brut Impérial »*

*à discrétion durant le dîner*

*Deux ambiances vous sont proposées pour cette soirée*

*Soirée «Bois Gourmands»*

*accompagnée par un pianiste*

*OU*

*Soirée «Chantilly»*

*avec soirée dansante*

*qui seront ponctuées d'intermèdes « Archet et Soufflet »*

*Production Evenement (lic.min.n° 60 251)*

Prix par personne :

*Soirée «Bois Gourmands» ou «Chantilly» : 195 € ttc*

*Forfaits Séjour à partir de 265 € ttc*

# *Déjeuner de l'An Nouveau*

*Servi au Restaurant « Les Bois Gourmands »*

*Vendredi 1<sup>er</sup> Janvier 2010*

*La flûte de Champagne*

*Moët et Chandon «Grand Vintage» 2000 & ses Grignotis*

*\* \* \**

*Crumble de Tomate confite & Chèvre frais à l'Origan en amuse-bouche*

*\* \* \**

*Foie Gras de Canard, Macaron au Pain d'Epices & marmelade de Griottes*

*\* \* \**

*Noix de Saint-Jacques & sabayon au Champagne (\*)*

*\* \* \**

*Sorbet au vin d'Orange*

*\* \* \**

*Filet de Bœuf aux Morilles en croûte de fruits secs, sauce Périgourdine(\*)*

*\* \* \**

*Roulé de Roquefort & jambon cru, salade d'Endives*

*\* \* \**

*Douceur d'Hiver au Pruneau & Armagnac*

*\* \* \**

*Café et Mignardises*

Prix par personne :

89 €ttc servi dans sa totalité

OU 79 €ttc sans l'un des plats indiqués par (\*)

## Les Juniors

Foie Gras de Canard

OU

Assiette de Saumon fumé

\*\*\*

Filet de Veau & pommes Paillasson

OU

Filet de Bar, petits légumes  
et beurre blanc aux Châtaignes

\*\*\*

Bûche de Noël

Forfaits « Petits Gourmets »\*

le Petit Gourmet de Noël : 25 € boissons incluses

le Petit Gourmet de la St-Sylvestre : 35 € boissons incluses

le Petit Gourmet de l'An Nouveau : 25 € boissons incluses

\* (servi aux enfants jusqu'à 12 ans)

Coupon de réservation à retourner par fax (03 44 62 38 39)  
ou par courrier à : *Château de la Tour Chemin de la Chaussée 60270 Gouvieux*

Nom /Prénom :.....  
Adresse :.....  
.....  
N° de téléphone :.....  
Adresse email (pour confirmation de votre réservation).....  
.....  
Nombre total de personnes :.....

**Tarifs et forfaits (prix ttc, service compris)**

**Noël 2009**

Dîner du 24 Décembre :  79 € ou  89 € Forfait « Petit Gourmet » :  25 €  
Déjeuner du 25 Décembre:  79 € ou  89 € Forfait « Petit Gourmet » :  25 €

**Séjours Noël 2009**

**Forfait nuit du 24/12 & petit déjeuner buffet  
& dîner du 24/12 ou déjeuner du 25/12 (servi dans sa totalité) :**

149 € par personne en chambre double « Classique »  
 169 € par personne en chambre double « **Lord** »  
 209 € par personne en chambre individuelle

**Saint-Sylvestre 2009**

Soirée de la Saint Sylvestre :  195 € par personne  
Forfait « Petit Gourmet » :  35 €

**Séjours Saint-Sylvestre 2009**

**(Forfait Nuit + Soirée de la Saint Sylvestre + Petit déjeuner buffet)**

265 € par personne en chambre double « Classique »  
 290 € par personne en chambre double « **Lord** »  
 315 € par personne en chambre individuelle

**1<sup>er</sup> Janvier 2010**

Déjeuner du 1<sup>er</sup> Janvier :  79 € ou  89 € Forfait « Petit Gourmet » :  25 €

Nous vous remercions, afin de confirmer votre réservation, de nous adresser un acompte correspondant à 50% du montant total des prestations réservées

Vous pouvez également réserver auprès d'**Isabelle** ou **Anne**  
par téléphone au **03 44 62 38 53**  
ou par courriel à : [i.coppe@lechateaudelatour.fr](mailto:i.coppe@lechateaudelatour.fr)