

Votre réception... en toute sérénité !

Situé au cœur d'un parc de 8 hectares, à 3 km de Chantilly et à 35 km au nord de Paris, le Château de la Tour est niché dans un écrin de verdure. Élégante demeure du XX^{ème} siècle, le Château de la Tour allie élégance, confort et convivialité, pour faire de votre réception un souvenir inoubliable.

Le Château de la Tour est un établissement à taille humaine où le charme agit dès votre arrivée. Notre équipe dédiée vous accompagne dans l'organisation de votre événement en toute confiance et sérénité. Véritables complices de cet événement, nous vous allégeons de tout l'aspect organisationnel !

L'art de vivre est notre valeur de référence comme le dit la devise inscrite dans la pierre : « **Qui y rentre s'y plaît** ».

Nous vous proposons une sélection de menus généreux et tout inclus servis pour un minimum de 13 adultes.

Au Château de la Tour, le Bonheur est dans l'assiette, courez-y vite !





Un Château aux multiples facettes

Pour toutes vos réceptions privées (anniversaire, baptême, communion, anniversaire de mariage...) nous mettons à votre disposition différents salons pouvant accueillir de 13 à 200 personnes avec une terrasse privative pour profiter de la vue sur le parc avec vos invités.



Les salons historiques

Parquets, hauts plafonds ouvragés et cheminées confèrent un charme authentique à cet espace situé dans la partie historique du Château.



Les salons en rez de parc

Avec une décoration contemporaine et raffinée, les salons de 64 à 210m², lumineux et climatisés, bénéficient d'un accès direct sur le parc.



Le parc

Le Château est niché dans un véritable écrin de verdure. Nous mettons à votre disposition notre parc. Profitez de l'ambiance bucolique qu'offre le domaine comme décor pour vos photos ou pour un feu d'artifice !



Menu Seigneurial

59€/personne

Pour une réception en toute simplicité, le menu Seigneurial se compose d'un apéritif, une entrée, un plat et un dessert. Il convient de composer un menu identique pour l'ensemble des convives (excepté régime alimentaire spécifique).

.....

Apéritif

Kir au crémant ou boissons sans alcool & 3 grignotis

Entrées (au choix)

Foie gras de canard maison griotte et épices, croquant aux amandes 

Tartare de saumon d'Ecosse et tiramisu au citron vert, pomme granny et perle noire, corolle de courgette marinée

Ballotine de caille au porto et trompettes de la mort, petites pousses et légumes confits

Pressé de pintade et ses légumes du potager au lard fumé

Charlotte de tourteau en habit vert, maraichère en chantilly, vinaigrette à la marjolaine

Mi-cuit de saumon au fruit de la passion, crumble au thym citron et fleur de sel

Mille-feuille d'écrevisses et légumes de saison, velouté d'homardine et fine herbes

Plats (au choix)

Blanc de turbot gratiné au poivre de Timut, risotto et pointes d'asperge

Duo de gambas et coquillage au safran, quinoa et tomates confites

Dorade royale et son cannelloni à la ricotta et courgette au cumin, beurre de tomate de Crimée

Carré d'agneau rôti et son jus, tatin de courgette et tomates confites au thym

Souris d'agneau confite saveur d'Orient, polenta aux olives et épices douces

Filet de bœuf Wellington, sauce périgourdine et pommes dauphines maison 

Mignon de veau en croute d'herbes et citron confit, jus de viande, ratte fondante à la pistache

Desserts (au choix)

Palette de gourmandises de notre Chef pâtissier (4 desserts)

Crèmeux chocolat du Costa-Rica et mandarine impériale

Crème citronnée en dentelle et meringue

Fraisier ou framboisier traditionnel

Vacherin vanille et fruits exotiques, dés de gingembre confit

Feuillantine chocolat noir, crème anglaise au praliné 

Pièce montée

(avec supplément minimum 60 choux)

Vins - Eaux - Café

Vins blancs : Touraine Blanc « Domaine Octavie »

ou Côtes de Gascogne « Domaine Horgelus »

NB : Possibilité de choisir un vin blanc liquoreux, Sainte Croix du Mont,
au tarif de 25€ par bouteille de 0,75l ouverte

Vins rouges : Côtes du Rhône « Grignan les Adhémar »

ou Bordeaux « Château de Lisennes »

Eaux minérales

Café

 *Spécialités du Chef*



Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des convives.
Les appellations, millésimes et mets sont susceptibles de modifications selon le marché ou les stocks de nos fournisseurs,
le niveau de qualité restant identique.

Menu Royal

79€/personne

Formule de référence pour nos réceptions privées, le menu Royal donne une note d'élégance à votre repas de fête. Cette formule est composée d'un apéritif, une mise en bouche, une entrée, un plat, un fromage et un dessert. Il convient de composer un menu identique pour l'ensemble des convives (excepté régime alimentaire spécifique).

.....

Apéritif

Coupe de Champagne ou boissons sans alcool & 4 grignotis

Mises en bouche (au choix)

Noix de Saint Jacques marinée aux noisettes et condiments 

Soupière de velouté de panais et écrevisse à l'orange

Gaspacho de radis noir et lait de coco

Gaspacho tomate basilic, concombre givré

Entrées (au choix)

Foie gras de canard maison griotte et épices, croquant aux amandes 

Tartare de saumon d'Ecosse et tiramisu au citron vert,
pomme granny et perle noire, corolle de courgette marinée

Ballotine de caille au porto et trompettes de la mort,
petites pousses et légumes confits

Pressé de pintade et ses légumes du potager au lard fumé

Charlotte de tourteau en habit vert, maraichère en chantilly,
vinaigrette à la marjolaine

Mi-cuit de saumon au fruit de la passion,
crumble au thym citron et fleur de sel

Mille-feuille d'écrevisses et légumes de saison,
velouté d'homardine et fine herbes

Plats (au choix)

Blanc de turbot gratiné au poivre de Timut,
risotto et pointes d'asperge

Duo de gambas et coquillage au safran, quinoa et tomates confites

Dorade royale et son cannelloni à la ricotta et courgette au cumin,
beurre de tomate de Crimée

Carré d'agneau rôti et son jus, tatin de courgette
et tomate confite au thym

Souris d'agneau confite saveur d'Orient,
polenta aux olives et épices douces

Filet de bœuf Wellington, sauce périgourdine et pommes dauphines maison 

Mignon de veau en croute d'herbes et citron confit, jus de viande,
ratte fondante à la pistache

Fromages (au choix)

Assiette de fromages de Picardie et petite verdure

Croustillant de chaource, mâche au parfum de noix

Duo de fromages de nos régions et confiture de cerise noire



Desserts (au choix)

Palette de gourmandises de notre Chef pâtissier (4 desserts)

Crèmeux chocolat du Costa-Rica et mandarine impériale

Crème citronnée en dentelle et meringue

Fraisier ou framboisier traditionnel

Vacherin vanille et fruits exotiques, dés de gingembre confit

Feuillantine chocolat noir, crème anglaise au praliné 🧑🍳

Pièce montée

(avec supplément minimum 60 choux)

Vins - Eaux - Café

Vins blancs : Graves Blanc « Château Saint Jean des Graves »

ou Côtes du Rhône « Grignan les Adhémar »

NB : Possibilité de choisir un vin blanc liquoreux, Sainte Croix du Mont,
au tarif de 25€ par bouteille de 0,75l ouverte

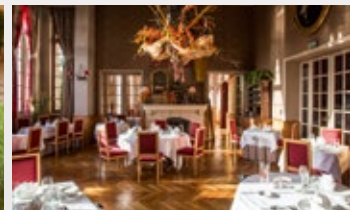
Vins rouges : Bordeaux « Château de Lisennes »

ou Touraine « Domaine Octavie »

Eaux minérales

Café

🧑🍳 *Spécialités du Chef*



Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des convives.
Les appellations, millésimes et mets sont susceptibles de modifications selon le marché ou les stocks de nos fournisseurs,
le niveau de qualité restant identique.



Menu Impérial

95€/personne

Faites le choix d'un repas d'excellence! Le menu Impérial viendra sublimer l'instant pour faire de votre événement un souvenir inoubliable... Il est composé d'un apéritif, une mise en bouche, de deux entrées, un grignoté, un plat, un fromage et un dessert. Il convient de composer un menu identique pour l'ensemble des convives (excepté régime alimentaire spécifique).

Apéritif

Coupe de Champagne ou boissons sans alcool & 5 grignotis

Mises en bouche (au choix)

Noix de Saint Jacques marinée aux noisettes et condiments 

Soupière de velouté de panais et écrevisse à l'orange

Gaspacho de radis noir et lait de coco

Gaspacho tomate basilic, concombre givré

Premières entrées (au choix)

Foie gras de canard maison griotte et épices, croquant aux amandes 

Tartare de saumon d'Ecosse et tiramisu au citron vert,
pomme granny et perle noire, corolle de courgette marinée

Ballotine de caille au porto et trompettes de la mort, petites pousses et légumes confits

Pressé de pintade et ses légumes du potager au lard fumé

Charlotte de tourteau en habit vert, maraichère en chantilly, vinaigrette à la marjolaine

Mi-cuit de saumon au fruit de la passion, crumble au thym citron et fleur de sel

Mille-feuille d'écrevisses et légumes de saison, velouté d'homardine et fine herbes



Deuxièmes entrées (au choix)

Soupière de ris de veau lutée à la girofle 

Bar rôti et son petit chou au parfum de vitelotte et noisette torréfiée

Escalope de foie gras de canard chaude,
fine purée truffée et son écume à la noisette

Duo de langoustines piperade aux légumes du sud,
crémeux de laitue et combava

Granités (au choix)

Sorbet pomme ou poire (avec ou sans alcool)

Granité pamplemousse

Granité champagne 

Granité vodka citron vert

Plats (au choix)

Blanc de turbot gratiné au poivre de Timut, risotto et pointes d'asperge

Duo de gambas et coquillage au safran, quinoa et tomates confites

Dorade royale et son cannelloni à la ricotta et courgette au cumin,
beurre de tomate de Crimée

Carré d'agneau rôti et son jus, tatin de courgette et tomate confite au thym

Souris d'agneau confite saveur d'Orient, polenta aux olives et épices douces

Filet de bœuf Wellington, sauce périgourdine et pommes dauphines maison 

Mignon de veau en croute d'herbes et citron confit, jus de viande,
ratte fondante à la pistache

Fromages (au choix)

Assiette de fromages de Picardie et petite verdure
 Croustillant de chaource, mâche au parfum de noix
 Duo de fromages de nos régions et confiture de cerise noire

Desserts (au choix)

Palette de gourmandises de notre Chef pâtissier (4 desserts)
 Crèmeux chocolat du Costa-Rica et mandarine impériale
 Crème citronnée en dentelle et meringue
 Fraisier ou framboisier traditionnel
 Vacherin vanille et fruits exotiques, dés de gingembre confit
 Feuillantine chocolat noir, crème anglaise au praliné 
 Pièce montée (avec supplément minimum 60 choux)

Vins - Eaux - Café

Vins blancs : Chablis la sereine « La Chablisienne »
 ou Sancerre Blanc « Domaine Raimbault »

NB : Possibilité de choisir un vin blanc liquoreux, Sainte Croix du Mont,
 au tarif de 25€ par bouteille de 0,75l ouverte

Vins rouges : Haut Médoc « Château Peyraboron »
 ou Hautes-Côtes de Beaune « Maison Belena »

Eaux minérales

Café

 *Spécialités du Chef*



Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des convives.
 Les appellations, millésimes et mets sont susceptibles de modifications selon le marché ou les stocks de nos fournisseurs,
 le niveau de qualité restant identique.



Menu junior classique (plat - dessert - boissons)

19€/enfant

Menu junior complet (entrée - plat - dessert - boissons)

26€/enfant

Entrées (au choix)

Assiette de saumon fumé et son toast

Assiette de charcuterie

Plats (au choix)

Côtes d'agneau grillées, pommes paillason

Filet de bœuf poêlé, pâtes fraîches

Tranche de saumon au beurre blanc, riz basmati

Desserts (au choix)

Coupe de glace à la Chantilly (2 boules)

Feuilleté aux pommes

Boissons

Eaux minérales et sodas



Propositions additionnelles

Les open-bar (proposés pour un minimum de 15 personnes)

Afin de profiter d'un moment convivial avec vos invités, choisissez une des formules open-bar ci-dessous. Ces formules incluent une sélection de boissons avec ou sans alcool servies à discrétion durant une durée définie.

Pour votre apéritif...

Le Godvicien : Kir au Bourgogne aligoté, Blend whisky, Gin Gordon's, vodka, martini rouge et Blanc, anisé, sodas, jus de fruits, eaux minérales, accompagnés de 4 tartinettes et pain surprise campagnard.

1/2 heure de service : 11,50€/ personne - 1 heure de service : 19€/ personne

Le Cantilien : Champagne Delamotte « Maison Laurent Perrier » (1 bouteille/4 personnes), Blend whisky, Gin Gordon's, Vodka, martini rouge et blanc, anisé, sodas, jus de fruits, eaux minérales accompagnés de 6 tartinettes et panier de légumes croquants.

1/2 heure de service : 16€/ personne - 1 heure de service : 29€/ personne

Pour votre fin de soirée...

Le Beauvaisien : Whisky J.B., get 27, get 31, manzana, malibu, Bailey's, rhum Havana blanc, sodas, jus de fruits, eaux minérales.

1/2 heure de service : 12€/ personne - 1 heure de service : 19€/ personne

Le Senlisien : Whisky J.B., Get 27, Get 31, manzana, malibu, Bailey's, rhum Havana blanc, cognac V.S., calvados, eau de vie de fruits, sodas, jus de fruits, eaux minérales.

1/2 heure de service : 22€/ personne - 1 heure de service : 29€/ personne

Mignardises sucrées sur demande. Nous proposons également des open-bar bière ou cocktails.

Champagne & droit de bouchon

Nous vous proposons différents Champagnes de grandes maisons à des tarifs préférentiels. Si vous souhaitez fournir votre alcool (vins, Champagne, alcools forts) à servir durant votre réception, un droit de bouchon par bouteille ouverte (0,75cl) vous sera facturé.

Animation cocktail « Les Ateliers Gourmands »

Réalisés par notre Chef et son équipe, « Les Ateliers Gourmands » vous assurent convivialité et bonne humeur. Pendant votre cocktail, les mises en bouche sont réalisées sous vos yeux et à la demande : Brochettes de pétoncle au melon flambées au Whisky / Foie gras poêlé, compotée d'abricots au romarin / Découpe de jambon & animation autour du fromage / Dégustation d'huitres (produit saisonnier) / Wok de légumes & crevettes accompagné d'un bouillon Thaï.

Tarif/ atelier/ personne : 6€ (minimum de 40 pièces par atelier)

Hébergement

Pour permettre à vos invités, proches et amis, de loger sur place, vous bénéficiez d'un tarif privilégié pour toute réservation de chambre.

Le lendemain de votre soirée

Nous vous proposons de prolonger la magie de votre soirée autour d'un petit déjeuner ou d'un brunch.

Petit-déjeuner : 15€/personne

Servi de 7h30 à 10h30. Il comprend :

- Café, thé, chocolat, jus de fruits
- Mini viennoiserie (croissants, pains au chocolat)
- Baguettes, pain aux céréales, pain complet
- Assortiment de charcuteries, œufs frais
- Yaourts, sélection de céréales, compotes, fruits frais et fruits secs

Brunch : 47€/personne (minimum 20 personnes)

Salle privatisée de 9h à 15h :

De 9h à 11h : buffet composé de mets sucrés

De 11h à 13h : mise en place des mets salés

De 13h à 15h : salle à disposition pour terminer la journée en douceur

- Café, thé, chocolat, jus de fruits
- Mini viennoiserie (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins)
- Baguettes, pain aux céréales, pain complet
- Assortiment de viandes froides, charcuterie, bacon et chipolata, œufs brouillés, plateau de la mer
- Tarte fine au chèvre et piperade provençale, croque-monsieur
- Salades composées, salade verte, plateau de fromages
- Yaourts, sélection de céréales, compotes, fruits frais et fruits secs, tarte aux fruits, gâteau au chocolat maison
- Eaux minérales, vin rouge ou rosé

Contact

Julie de Rogez : 03 44 62 38 59 - j.derogez@lechateaudelatour.fr

Pauline Dacheux : 03 44 62 38 36 - p.dacheux@lechateaudelatour.fr