



Votre Mariage... Ce jour unique !

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 magnifique écrin de verdure. Élégante demeure du début XX^{ème} siècle, ce manoir de style anglo-normand allie charme, confort et convivialité, pour faire de votre réception un souvenir inoubliable.

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

Nous vous proposons une sélection de formules clef en main, vous trouverez certainement la solution adaptée à vos envies. Profitez de nos conseils et de notre expérience pour mettre en scène l'un des plus beaux jours de votre vie.

Au Château de la Tour, le bonheur est dans le parc, courez-y vite !





Une envie, un espace

Le Château de la Tour vous propose différents espaces de réception possédant un charme personnalisé et adapté selon le nombre d'invités.



© BGO photography

Le parc (8 hectares)

Nous mettons à votre disposition notre parc. Idéal pour l'organisation d'une cérémonie laïque champêtre et chic, il servira également de décor pour vos séances photos ou un feu d'artifice.



Les salons historiques (jusqu'à 75 pers.)

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



Les salons contemporains (jusqu'à 200 pers.)

Décoration contemporaine et raffinée, les salons sont modulables jusqu'à 210m², lumineux et climatisés, bénéficiant d'un accès direct sur le parc.



Exclusivité

Vous souhaitez privatiser le Château de la Tour ? Organisez votre vin d'honneur dans les salons historiques et dégustez votre dîner dans les salons contemporains.

+ réservation de 41 chambres

Formule « Passion »

Généreuses et « tout compris », nos formules clef en main s'adaptent à vos goûts et vos envies. Ces formules vous assurent une prise en charge totale par un coordinateur de la réservation jusqu'au jour J.

Notre objectif : Vous faire profiter de ce moment inoubliable en toute sérénité !

.....

Les grandes étapes de votre événement

- 1h30 d'open-bar pour votre vin d'honneur avec ambiance musicale
- Le menu Passion (identique pour l'ensemble des convives)
- Les boissons lors du dîner : vins et eaux minérales à discrétion, café en fin de repas
- Le buffet de rafraîchissements à volonté durant la soirée dansante
- Animateur/ DJ professionnel jusqu'à 3h du matin (possibilité de prolonger sa prestation)

Détails de la prestation

- Un coordinateur dédié à l'organisation de votre mariage
- Dégustation du menu choisi pour votre mariage, afin de réaliser l'accord mets et vins (pour 2 personnes)
- La mise à disposition de nos salons et du personnel de salle jusqu'à 3h du matin
- Un agent d'accueil pour le placement des véhicules
- L'édition des menus, personnalisés selon votre thème (base 3 menus/ table)
- La décoration florale des tables (2 partenaires au choix)
- Les housses de chaises bordeaux ou blanches (uniquement pour mariages en rez de parc)
- La mise à disposition d'un vidéoprojecteur pour les surprises de vos amis
- La possibilité de thématiser le salon de réception avec vos éléments de décoration
- La chambre nuptiale pour les mariés avec accueil personnalisé et 4 chambres « vue parc »
- Un cadeau pour les mariés

A partir de 125€/ pers.



Formule « Passion »

Cocktail

LES APÉRITIFS

Campari, Martini Rouge, Martini Blanc, Whisky, Anisé, Vodka, Porto Rouge
Perrier, Cola, Schweppes, Jus de Fruits, Eaux Minérales
Kir aux 1000 bulles et sa crème

AMUSE-BOUCHES (7 pièces/ personne)

Mimosa d'œufs au curry
Bouchées de saumon gravelax et sésame
Douceur de carotte et cumin, noisettes
Roulé de courgette et fines herbes
Verrine de tomate et basilic, parmesan
Petit chou à l'emmental
Mini-burger de volaille, oignon caramélisé et ciboulette

PAIN SURPRISE DE LA TERRE

Menu « Passion »

Marbré de canard confit au foie gras & mesclun de salade

ou Terrine de lotte & écrevisses, émulsion au basilic

ou Terrine de Saint Jacques tiède, crème légère à l'oseille

Carré de veau fermier, sauce aux pommes acidulées

ou Selle d'agneau aux herbes, jus au thym

ou Pithiviers de rascasse aux courgettes et tomates, crème au lard fumé

Tous nos plats sont garnis d'une sélection de légumes de saison

Duo de fromages & sa salade

ou Salade de chèvre tiède aux pignons

Tutti-Frutti & son sorbet

Les gâteaux des mariés

ou Croquembouche de la Tour (pièce montée)

Accompagnés d'une flûte de Champagne servie à tous les invités

Vins blancs* : Chablis La Sereine « La Chablisienne » ou Sancerre « Domaine Raimbault »

Vins rouges* : Haut médoc « Château Peyrabon » ou Hautes-Côtes de Beaune « Maison Belena ».

* Les appellations, millésimes et mets sont susceptibles de modifications selon le marché et les stocks de nos fournisseurs, le niveau de qualité restant identique.

Formule « Gourmande »

Généreuses et « tout compris », nos formules clef en main s'adaptent à vos goûts et vos envies. Ces formules vous assurent une prise en charge totale par un coordinateur de la réservation jusqu'au jour J.

Notre objectif : Vous faire profiter de ce moment inoubliable en toute sérénité !

.....

Les grandes étapes de votre événement

- 1h30 d'open-bar pour votre vin d'honneur avec ambiance musicale
- Le menu Gourmand (identique pour l'ensemble des convives)
- Les boissons lors du dîner : vins et eaux minérales à discrétion, café en fin de repas
- Le buffet de rafraîchissements à volonté durant la soirée dansante
- Animateur/ DJ professionnel jusqu'à 3h du matin (possibilité de prolonger sa prestation)

Détails de la prestation

- Un coordinateur dédié à l'organisation de votre mariage
- Dégustation du menu choisi pour votre mariage, afin de réaliser l'accord mets et vins (pour 2 personnes)
- La mise à disposition de nos salons et du personnel de salle jusqu'à 3h du matin
- Un agent d'accueil pour le placement des véhicules
- L'édition de vos menus personnalisés selon votre thème (base 3 menus/table)
- La décoration florale des tables (2 partenaires au choix)
- Les housses de chaises bordeaux ou blanches (uniquement pour mariages en rez de parc)
- La mise à disposition d'un vidéoprojecteur pour les surprises de vos amis
- La possibilité de thématiser le salon de réception avec vos éléments de décoration
- La chambre offerte pour les mariés avec accueil personnalisé et 4 chambres « vue parc »
- Un cadeau pour les mariés

A partir de 155€/ pers.



Formule « Gourmande »

Cocktail

LES APÉRITIFS

Campari, Martini Rouge, Martini Blanc, Whisky, Anisé, Vodka, Porto Rouge, Perrier, Cola, Schweppes, Jus de Fruits, Eaux Minérales, Champagne Delamotte (Maison Laurent Perrier) 1 bouteille pour 4 personnes

AMUSE-BOUCHES (10 pièces/ personne)

Mille-feuille de mousse de foie gras, figue et pain d'épices

Mimosa d'œufs au curry

Bouchée de saumon gravelax et sésame

Douceur de carotte et cumin, noisettes

Roulé de courgette et fines herbes

Verrine de tomate et basilic, parmesan

Rencontre crevettes bouquet et concombre

Verrine de Tzatziki, échalote et menthe

Petit chou à l'emmental

Mini-burger de volaille, oignon caramélisé et ciboulette

PAIN SURPRISE DE LA TERRE

Menu « Gourmand »

Terrine gourmande au blanc de turbot & pleurotes, coulis de tomate basilic

ou Foie gras de canard frais, compotée de rhubarbe, salade aux herbes

ou Saint Jacques et gambas en salade de roquette, vinaigrette de framboise

Paupiette de homard & langoustines, crème au cerfeuil

ou Filet de bar rôti sur la peau & rivière de fenouil en vapeur de réglisse

ou Aumônière de Saint Jacques et ris de veau, sauce aigre douce à l'estragon

Noisette d'agneau à la provençale, jus à l'ail

ou Filet de bœuf, sauce au pain d'épices

ou Pastilla de caille aux fruits secs, sauce orange et romarin

Tous nos plats sont garnis d'une sélection de légumes de saison

Buffet de fromages affinés & ses différents pains

ou Salade de chèvre tiède aux pignons

Croquembouche de la Tour (pièce montée) & les gâteaux des mariés

Accompagnés d'une flûte de Champagne servie à tous les invités

Vins blancs* : Chablis La Sereine « La Chablisienne » ou Sancerre « Domaine Raimbault »

Vins rouges* : Haut médoc « Château Peyraban » ou Hautes-Côtes de Beaune « Maison Belena ».

*Les appellations, millésimes et mets sont susceptibles de modifications selon le marché et les stocks de nos fournisseurs, le niveau de qualité restant identique.

Formule « Grand Siècle »

Généreuses et « tout compris », nos formules clef en main s'adaptent à vos goûts et vos envies. Ces formules vous assurent une prise en charge totale par un coordinateur de la réservation jusqu'au jour J.

Notre objectif : Vous faire profiter de ce moment inoubliable en toute sérénité !

.....

Les grandes étapes de votre événement

- 1h30 d'open-bar pour votre vin d'honneur avec ambiance musicale
- Le menu Grand Siècle (identique pour l'ensemble des convives)
- Les boissons lors du dîner : vins et eaux minérales à discrétion, café en fin de repas
- Le buffet de rafraîchissements à volonté durant la soirée dansante
- Animateur/ DJ professionnel jusqu'à 3h du matin (possibilité de prolonger sa prestation)

Détails de la prestation

- Un coordinateur dédié à l'organisation de votre mariage
- Dégustation du menu choisi pour votre mariage, afin de réaliser l'accord mets et vins (pour 2 personnes)
- La mise à disposition de nos salons et du personnel de salle jusqu'à 3h du matin
- Un agent d'accueil pour le placement des véhicules
- L'édition des menus, personnalisés selon votre thème (base 3 menus/ table)
- La décoration florale des tables (2 partenaires au choix)
- Les housses de chaises bordeaux ou blanches (uniquement pour mariages en rez de parc)
- La mise à disposition d'un vidéoprojecteur pour les surprises de vos amis
- La possibilité de thématiser le salon de réception avec vos éléments de décoration
- La chambre offerte pour les mariés avec accueil personnalisé et 4 chambres « vue parc »
- Un cadeau pour les mariés

A partir de 165€/ pers.



Formule « Grand Siècle »

Cocktail

LES APÉRITIFS

Campari, Martini Rouge, Martini Blanc, Whisky, Anisé, Vodka, Porto Rouge Perrier,
Cola, Schweppes, Jus de Fruits, Eaux Minérales
Champagne Delamotte (Maison Laurent Perrier) 1 bouteille pour 4 personnes

AMUSE-BOUCHES (10 PIÈCES/ PERSONNE)

Mille-feuille de mousse de foie gras, figue et pain d'épices
Mimosa d'œufs au curry
Bouchée de saumon gravelaux et sésame
Douceur de carotte et cumin, noisettes
Roulé de courgette et fines herbes
Verrine de tomate et basilic, parmesan
Rencontre crevettes bouquet et concombre
Verrine de Tzatziki, échalote et menthe
Petit chou à l'emmental
Mini-burger de volaille, oignon caramélisé et ciboulette

PAIN SURPRISE DE LA TERRE

Menu « Grand Siècle »

BUFFET HORS D'ŒUVRE

Salade exotique à l'ananas et huile de sésame - Miroir de saumon fumé - Croustillant de légumes
aux avocats - Salade à la grecque - Millefeuille d'œufs de saumon à la crème

BUFFET CHARCUTERIES & POISSONS

Effeillé de jambon de parme et bresaola - Ballottine de caille aux raisins - Terrine de foie gras aux fruits
Bar en Bellevue & sa mousseline de homard - Buisson de langoustines
Accompagnés de mayonnaise et sauce cocktail

PLAT CHAUD SERVI A TABLE

Croustillant d'agneau en papillote aux truffes
ou Filet de bœuf Wellington, sauce périgourdine
ou Médaillon de lotte en croûte de thym, crème de crustacés
Tous nos plats sont garnis d'une sélection de légumes de saison

BUFFET DE FROMAGES AFFINÉS & SES DIFFÉRENTS PAINS

Croquembouche de la Tour (pièce montée), les gâteaux des mariés & la corbeille de fruits
Accompagnés d'une flûte de Champagne servie à tous les invités

Vins blancs* : Chablis La Sereine « La Chablisienne » ou Sancerre « Domaine Raimbault »

Vins rouges* : Haut médoc « Château Peyrabon » ou Hautes-Côtes de Beaune « Maison Belena ».

*Les appellations, millésimes et mets sont susceptibles de modifications selon le marché et les stocks de nos fournisseurs, le niveau de qualité restant identique.

Propositions additionnelles

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 de vos invités :

- Brochettes de pétoncle au melon flambées au Whisky
- Foie gras poêlé à la minute, compotée d'abricots au romarin
- Découpe de jambon & animation autour du fromage
- Ouverture & dégustation d'huîtres (produit saisonnier)
- Wok de légumes & crevettes accompagné d'un bouillon Thai et coriandre

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

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 vous sera facturé.

Buffet de fin de soirée

Pour sublimer votre fin de soirée, nous vous proposons de ravir vos convives avec un buffet gourmand :

- fontaine à chocolat, fruits frais, madeleines et chamallows (minimum de facturation de 480€)
- Buffet salé : mini club sandwiches, petits wraps, navettes et légumes croquants (minimum de facturation de 540€)
- Buffet sucré : cookies, cannelés et macarons (minimum de facturation de 540€)
- Candy Bar : bonbonnières pleines de douceurs colorées (à partir de 150€)

Menu enfants (de 3 à 12 ans)

Nous vous proposons deux formules adaptées à l'appétit des enfants :

- Menu junior classique comprenant : plat, dessert, boissons non alcoolisées à volonté au tarif de 19€/ enfant.
- Menu junior complet : entrée, plat, dessert, boissons non alcoolisées à volonté au tarif de 26€/ enfant.

Nous vous proposons également un dîner sous forme de buffet (minimum de 15 enfants) au tarif de 26€/ enfant.

Menu prestataires (photographe, artistes...)

Afin de sustenter les prestataires intervenant lors de votre réception, nous leur proposons un menu de qualité (entrée, plat, dessert) au tarif de 38€ boissons comprises. Le repas du DJ est inclus dans nos formules.

Hébergement

La chambre nuptiale est offerte, ainsi que 4 chambres pour les invités qui vous sont chers (parents, témoins...). Afin de permettre à un maximum d'invités (proches et amis) de loger sur place, nous vous proposons des chambres à partir de 135 € (pour 1 ou 2 personnes).

Possibilité de lit supplémentaire pour les enfants au tarif de 30€/ personne supplémentaire (jusque 16 ans).

Nos partenaires

Pour faire de votre mariage la journée de vos rêves, il est essentiel que vous soyez bien entourés. Pour cela, nous vous recommandons des partenaires dignes de confiance, proposant des prestations de qualité.

- | | |
|--|------------------------------------|
| • Animation - Magic Animations, Music Partner | • Photographe - Studio Bruno Cohen |
| • Artificier - La Festive | • Vidéaste - Jadeo Prod' |
| • Cérémonie Laïque - Flovinno, Michel Location | • Belle chez soi |
| • Décoration Florale - Audace Florale | • l'Olivier |
| • Magicien - Yann Mambrini | |

Le lendemain de votre soirée

Petit-déjeuner : 15€/ personne - 7€/enfant

Nous vous proposons de prolonger la magie de votre soirée autour d'un petit déjeuner, servi de 7h30 à 10h30.

Il comprend :

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

Brunch : 47€/ personne (minimum 20 adultes) - 22€/enfant

Nous vous proposons également une option brunch servi dans une 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 : retrait de la nourriture. Les boissons et la salle restent à votre disposition pour terminer la journée en douceur

- Café, thé, chocolat, jus de fruits, eaux minérales
- Vin rouge léger ou rosé
- Pains au lait, croissants, brioche, pains au Chocolat
- Baguette, pain aux céréales, pain complet, sélection de céréales
- Assortiment de viandes froides (volaille marinée aux épices, rôti de bœuf)
- Charcuterie (jambon cru, jambon blanc et rosette)
- Œufs brouillés
- Salades composées (salade César et salade du moment)
- plateau de la mer (crevettes, bulots et saumon en Bellevue)
- Bacon et chipolata
- Tarte fine chèvre et piperade provençale, croque-monsieur
- Assortiment de fromages
- Yaourts, compotes
- Salade de fruits, corbeille de fruits frais, fruits secs
- Tarte aux Fruits, gâteau au chocolat

Tarif

Le prix de nos formules varie en fonction de la période et des jours de la semaine. Contactez Julie De Rogez pour connaître le tarif en fonction de la date souhaitée. Le Château de la Tour peut accueillir jusqu'à 2 réceptions de mariage. Si vous souhaitez être les seuls mariés, choisissez la privatisation du Château ou un vendredi soir, où nous engageons à recevoir une seule réception de mariage.

Contacts

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

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