

Votre Mariage

au



Château
de la Tour

Hôtel****- Restaurant



Une envie, un espace

LES SALONS HISTORIQUES

jusqu'à 75 personnes



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 175 personnes



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

LE PARC

8 hectares



Idéal pour l'organisation d'une cérémonie laïque champêtre et chic, le parc servira également de décor pour vos séances photos ou un feu d'artifice.

EXCLUSIVITÉ

Privatisation du Château jusqu'à 200 personnes



Organisez votre vin d'honneur dans les salons historiques et dégustez votre dîner dans les salons contemporains. Avec la réservation de 47 chambres.

Notre formule

LES GRANDES ÉTAPES DE VOTRE ÉVÉNEMENT



Open bar pendant 1h30 pour votre vin d'honneur avec ambiance musicale.

Un menu au choix (Épicurien, Gourmet, Exception).

Les boissons lors du dîner vins et eaux minérales à discrétion, café et thé en fin de repas.

Le buffet de rafraîchissements sans alcool à volonté durant la soirée dansante.

Animateur - DJ professionnel du vin d'honneur jusqu'à la fin de soirée.

LES DÉTAILS DE LA PRESTATION

Un coordinateur dédié à l'organisation de votre mariage, de la réservation jusqu'au jour J.

Dégustation du menu choisi pour votre mariage, afin de réaliser l'accord mets et vins (pour 2 personnes).

Les salons et le personnel à disposition de 18h à 3h du matin.

L'édition des menus personnalisés selon votre thème (base 3 menus par table).

La décoration florale des tables.

Les housses de chaises bordeaux ou blanches pour les mariages en rez de parc.

Un vidéoprojecteur à disposition pour les surprises de vos amis.

La personnalisation du salon avec les éléments de décoration.

La chambre nuptiale pour les mariés avec accueil personnalisé.

4 chambres avec une vue sur le parc.

Tarif

Le prix de nos formules varie en fonction du jour et de la période souhaités.

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 nous engageons à recevoir une seule réception de mariage.

Menu Épicurien

À PARTIR DE 135€ / PERSONNE

VIN D'HONNEUR

APÉRITIFS

Martini Rouge, Martini Blanc, Whisky, Anisé, Vodka
Rhum, Gin, Crémant d'Alsace
Citronnade, Coca Cola, Coca Cola zéro, Schweppes, Orangina,
Ice Tea, Jus de fruits, Eaux minérales

* * * *

CANAPÉS

(7 pièces/ personne)

DÎNER

Médailillon de pintade aux fruits secs, émulsion d'herbes fraîches
ou Filet de bar en gravelax aux agrumes, croquant noisette et pétales de petits Paris
ou Gambas rôties aux épices, pressé de légumes confits et pesto de roquette

* * * *

Carré de veau fermier, sauce aux pommes acidulées
ou Dos de volaille chalossais et sauce suprême des sous-bois
ou Dos de cabillaud rôti, légumes de saison glacés et aromates, crémeux de persil

* * * *

Duo de fromages & sa salade

* * * *

Pièce montée de la Tour
ou les gâteaux des mariés
Flûte de Champagne Delamotte de la maison « Laurent Perrier »

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 d'être modifiés selon
les stocks de nos fournisseurs, le niveau de qualité restant identique.





Menu Gourmet

À PARTIR DE 165€ / PERSONNE

VIN D'HONNEUR

APÉRITIFS

Martini Rouge, Martini Blanc, Whisky, Anisé, Vodka, Rhum, Gin,
Champagne Laurent Perrier brut
Citronnade, Coca Cola, Coca Cola zéro, Schweppes, Orangina
Ice Tea, Jus de fruits, Eaux minérales

CANAPÉS

(10 pièces/ personne)

DÎNER

Duo d'agrumes et crevettes bio, balsamique blanc
Tartare de saumon en habit vert, fruits de la passion
Capuccino de petits Paris, oignons caramélisés et poudre de cèpes

Lotte marinée aux fines herbes et agrumes, pressé de légumes
ou Foie gras de canard frais, compotée de rhubarbe, salade aux herbes
ou Duo de Saint-Jacques et gambas rôtis, vinaigrette de framboise

Croustillant d'agneau à la provençale, jus à l'ail
ou Filet de bœuf, sauce au pain d'épices
ou Dos de bar, légumes rôtis & citron confit, beurre blanc safrané

Trio de fromages affinés & sa salade

Pièce montée de la Tour & les gâteaux des mariés
Cascade de Champagne Laurent Perrier brut

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

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

Les appellations, millésimes et mets sont susceptibles d'être modifiés selon
les stocks de nos fournisseurs, le niveau de qualité restant identique.

Menu d'Exception

À PARTIR DE 199€ / PERSONNE

VIN D'HONNEUR

APÉRITIFS

Martini Rouge, Martini Blanc, Whisky, Anisé, Vodka, Rhum, Gin, Champagne Ruinart brut
Citronnade, Coca Cola, Coca Cola zéro, Schweppes, Orangina,
Ice Tea, Jus de fruits, Eaux minérales

* * * *

CANAPÉS (7 pièces/ personne)

* * * *

2 ATELIERS GOURMANDS

DÎNER

Langoustine juste snackée, maraîchère de légumes, vinaigrette de crustacés
Dos de bar en escabèche, poire rôtie et citron vert
Œuf bio toqué en surprise, Chantilly truffée

* * * *

Ravioles de homard et brunoise de légumes racines,
consommé de crustacés et citronnelle
ou Foie Gras de canard marbré et magret fumé en duo, petite brioche truffée
ou Fraicheur de saumon fumé et tourteau en maraîchère, Chantilly citron vert et arenkha

* * * *

Filet mignon de veau rôti façon Rossini, jus truffé, pommes Anna et légumes fanes
ou Ballottine de volaille fermière, farce fine aux morilles et vin jaune,
grenailles confites et petits légumes
ou Dos de sandre confit, velouté champagne et caviar français, risotto végétal de saison

* * * *

Brie truffé et son mesclun
ou Trio de fromages de nos régions & confiture de cerise noire

* * * *

Crèmeux chocolat du Costa Rica, doux parfum de tonka
ou Délice au citron vert et praliné maison

* * * *

Pièce montée de la Tour & les gâteaux des mariés
Cascade de Champagne Ruinart rosé

FEU D'ARTIFICE

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 d'être modifiés selon
les stocks de nos fournisseurs, le niveau de qualité restant identique.



Propositions additionnelles

ANIMATIONS COCKTAIL « Les Ateliers Gourmands »

9€/personne (minimum de 40 pièces par atelier)

LE IODÉ

Tartare de saumon bio
et ses condiments
en pickles

LE GOURMAND

Foie gras poêlé
à la minute,
chutney

L'AUTENTIQUE

Découpe
de jambon
& tête de moine

LE VÉGÉ

Cru cuit de légumes
de saison façon Thaï
et herbes fraîches

LE MARINÉ

Brochette
de bœuf aux
épices douces

Champagne droit de bouchon

Nous vous proposons différents Champagnes de grandes maisons à des tarifs préférentiels. Si vous souhaitez fournir votre alcool à servir durant votre réception, un droit de bouchon vous sera facturé.

Menu enfant (de 3 à 12 ans)

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

Menu prestataire (photographe, artistes...)

Afin de sustenter les prestataires de votre réception, nous leur proposons un menu de qualité (plat, dessert, boisson) au tarif de 38€. 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. Afin de permettre à vos invités de loger sur place, nous vous proposons des chambres à partir de 135€ (1 ou 2 personnes).

Le lendemain de votre soirée



*minimum de 20 adultes



Julie de Rogez

Adjointe service commercial

03 44 62 38 59

j.derogez@lechateaudelatour.fr



Pauline Dacheux

Responsable commerciale

03 44 62 38 36

p.dacheux@lechateaudelatour.fr



Chemin du Château de la Tour - 60270 Gouvieux - Chantilly
www.lechateaudelatour.fr