

Votre Mariage

au



Château
de la Tour

Hôtel**** - Restaurant



Nos espaces

LES SALONS

70 adultes minimum

Décoration contemporaine et raffinée.
Modulables jusqu'à 210 m²,
ils bénéficient d'un accès direct sur le parc.



EXCLUSIVITÉ

Privatisation du Château jusqu'à 180 personnes

Organisez votre mariage dans notre domaine.
Vivez la vie de château le temps d'un week-end.

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.



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 2h du matin.

La décoration florale des tables.

Les housses de chaises bordeaux ou blanches.

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.

Menu Épicurien

À PARTIR DE 195€ / 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** Menetou Salon
ou Sancerre

Vins rouges** Haut-médoc
ou Bourgogne Côtes d'Or

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

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



Menu Gourmet

À PARTIR DE 220€ / 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** Menetou Salon ou Sancerre

Vins rouges** Haut-médoc ou Bourgogne Côtes d'Or

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

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



Menu d'Exception

À PARTIR DE 265€ / 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** Menetou Salon ou Sancerre
Vins rouges** Haut-médoc ou Bourgogne Côtes d'Or

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

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



Propositions additionnelles

ANIMATIONS COCKTAIL « Les Ateliers Gourmands »

9€/personne (minimum de 70 pièces par atelier)

LE IODÉ

Tartare de saumon bio
et ses condiments
en pickles

LE GOURMAND

Foie gras poêlé
à la minute,
chutney

L'AUTHENTIQUE

Découpe
de jambon
& tête de moine

LE VÉGÉ

Cru cuit de légumes
de saison façon Thai
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 21 €/enfant.
- Menu junior complet : entrée, plat, dessert, boissons à volonté au tarif de 29 €/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 vous est offerte. Afin de permettre à vos invités de loger sur place, nous vous proposons des chambres à partir de 175€ (1 ou 2 personnes). La réservation de 20 chambres minimum est requise.

Le lendemain de votre soirée



*minimum de 40 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