

*Votre réception*

au



**Château  
de la Tour**

Hôtel\*\*\*\* - Restaurant



# *Nos espaces*

---

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, 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 64m<sup>2</sup> à 210m<sup>2</sup>, lumineux et climatisés, bénéficient d'un accès direct sur le parc.



## LE PARC

Nous mettons à votre disposition notre parc de 8 hectares, idéal pour vos photos ou pour un feu d'artifice.

# Menu Seigneurial

65€ / PERSONNE \*

---



## ENTRÉES

Tartare de saumon d'Écosse et tiramisu au citron vert,  
pomme granny et perle noire, corolle de courgette marinée  
Pressé de pintade et ses légumes du potager au lard fumé  
Entrée de saison

## PLATS

Dorade royale et son cannelloni à la ricotta et courgette au cumin, beurre de tomate de Crimée  
Mignon de veau en croûte d'herbes et citron confit,  
jus de viande, rattes fondantes à la pistache  
Plat de saison

## DESSERTS

Fraisier ou framboisier traditionnel  
Feuillantine chocolat noir, crème anglaise au praliné  
Dessert de saison  
Pièce montée (avec supplément minimum 60 choux)

## VINS - EAUX - CAFÉ

Vins blancs : Côtes de Gascogne ou IGP d'Oc  
NB : possibilité de choisir un vin blanc liquoreux au tarif de 30€ par bouteille de 0.75L ouverte

Vins rouges : Côtes de Gascogne ou IGP d'Oc

En supplément : accord mets et vins : 25€



# Menu Royal

80€ / PERSONNE \*

---

## MISES EN BOUCHE

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

## ENTRÉES

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  
Pressé de pintade et ses légumes du potager au lard fumé  
Entrée de saison

## PLATS

Blanc de turbot gratiné au poivre de Timut et son risotto  
Dorade royale et son cannelloni à la ricotta et courgette au cumin, beurre de tomate de Crimée  
Mignon de veau en croûte d'herbes et citron confit, jus de viande, rattes fondantes à la pistache  
Plat de saison

## FROMAGES

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

## DESSERTS

Fraisier ou framboisier traditionnel  
Feuillantine chocolat noir, crème anglaise au praliné  
Vacherin vanille et fruits exotiques, dés de gingembre confit  
Pièce montée (avec supplément minimum 60 choux)  
Dessert de saison

## VINS - EAUX - CAFÉ

Vins blancs : Graves Blanc ou Côtes du Rhône  
NB : possibilité de choisir un vin blanc liquoreux au tarif de 30€ par bouteille de 0.75L ouverte  
Vins rouges : Bordeaux ou Côtes du Rhône

En supplément : accord mets et vins : 32€

# Menu Impérial

95€ / PERSONNE \*



## MISES EN BOUCHE

Noix de Saint Jacques marinée aux noisettes et condiments  
Soupière de velouté de saison et écrevisse à l'orange  
Gaspacho de radis noir et lait de coco

## PREMIÈRES ENTRÉES

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

## DEUXIÈMES ENTRÉES

Bar rôti et son petit chou au parfum de vitelotte  
et noisettes torréfiées  
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  
Entrée de saison

## PLATS

Blanc de turbot gratiné au poivre de Timut et son risotto  
Dorade royale et son cannelloni à la ricotta  
et courgette au cumin, beurre de tomate de Crimée  
Filet de bœuf Wellington, sauce périgourdine  
et pommes dauphines maison  
Mignon de veau en croûte d'herbes et citron confit,  
jus de viande, rattes fondantes à la pistache  
Plat de saison

## FROMAGES

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

## DESSERTS

Fraisier ou framboisier traditionnel  
Tartelette au citron, meringue citron vert  
Vacherin vanille et fruits exotiques,  
dés de gingembre confit  
Feuillantine chocolat noir, crème anglaise au praliné  
Pièce montée (avec supplément minimum 60 choux)  
Dessert de saison

## VINS - EAUX - CAFÉ

Vins blancs : Menetou Salon Blanc ou Sancerre blanc

NB : possibilité de choisir un vin blanc liquoreux au tarif de 30€ par bouteille de 0.75L ouverte

Vins rouges : Haut Médoc ou Sancerre

En supplément : accord mets et vins : 39€

# Apéritif à la carte

## Les open-bar

**Le Godvicien** : Kir au Bourgogne aligoté, Blend whisky, Gin Gordon's, Vodka, vin blanc et rouge, anisé, sodas, jus de fruits, eaux.

1/2 heure de service : 13€/personne

45 minutes de service : 20€/ personne

**Le Cantilien** : Champagne Delamotte « Maison Laurent Perrier » (1 bouteille/4 personnes), Blend whisky, Bourbon Four Roses, Gin Gordon's, Vodka, vin blanc et rouge, anisé, bières, sodas, jus de fruits, eaux minérales.

1/2 heure de service : 19€/personne

45 minutes de service : 27€/personne

**Cocktail** : Soupe de Champagne

12€/personne (minimum 15 personnes)

## Les Champagnes

Champagne Delamotte « Maison Laurent Perrier » - sodas, jus de fruits, eaux minérales

14€/la coupe - 25€/45 minutes à discrétion

Champagne Ruinart - sodas, jus de fruits, eaux minérales

20€/ la coupe - 36€/ 45 minutes à discrétion

## Le vin blanc

Sancerre Blanc - sodas, jus de fruits, eaux minérales

10€ le verre - 18€/ 45minutes à discrétion

## Les canapés

3 pièces (3 pièces froides ou chaudes) : 6€

4 pièces (2 pièces froides et 2 pièces chaudes) : 8€

Pain surprise (pour 20 personnes) : 40€

# 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.

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

### L'authentique

Découpe de jambon et tête de moine

### Le gourmand

Foie gras poêlé à la minute, chutney

### Le végété

Cru cuit de légumes de saison façon Thaï et herbes fraîches

### Le mariné

Brochette de bœuf aux épices douces

### Le iodé

Tartare de saumon bio et ses condiments en pickles

## Menu enfant

**Entrées :** Quiche au thon **ou** assiette de charcuterie

**Plats :** Volaille panée **ou** pavé de saumon **et** écrasé de pommes de terre **ou** Pâtes fraîches

**Desserts :** Fondant au chocolat **ou** feuilleté aux pommes

Menu junior classique (plat/dessert/boissons) 21€/enfant

Menu junior complet (entrée/plat/dessert/boissons) 29€/enfant

## 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.

## Hébergement

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

## Le lendemain de votre soirée



### PETIT-DEJEUNER

25€/adulte - 12,50€/enfant  
Servi de 7h30 à 10h30

- Café, thé, chocolat, jus de fruits
- Mini-viennoiseries
- Baguettes, pains aux céréales, pains complets
- Assortiment de charcuteries, œufs frais
- Yaourts, céréales, compotes, fruits frais et fruits secs



### BRUNCH \*

59€/adulte - 29,50€/enfant  
Salle privatisée de 9h00 à 15h00

- Café, thé, chocolat, jus de fruits
- Mini-viennoiseries,
- Baguettes, pains aux céréales, pains complets
- 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

\* Minimum de 20 personnes



**Julie de Rogez**

Adjointe service commercial

03 44 62 38 59

[j.derogez@lechateaudelatour.fr](mailto:j.derogez@lechateaudelatour.fr)



Chemin du Château de la Tour - 60270 Gouvieux - Chantilly  
[www.lechateaudelatour.fr](http://www.lechateaudelatour.fr)