

Votre réception



au
**Château
de la Tour**
Hôtel**** - Restaurant

Nos espaces

Pour tous vos repas d'entreprise (repas de fin d'année, bilan annuel, départ en retraite...) 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 64m² à 210m², 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

59€^{HT} / 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 : 20€^{HT}



Menu Royal

75€^{HT} / 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'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

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 : 26€^{HT}

Menu Impérial

85€^{HT} / 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

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 : 31€^{HT}

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

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 : 10€^{HT}/personne
45 minutes de service : 16€^{HT}/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 : 15€^{HT}/personne
45 minutes de service : 22€^{HT}/personne

Cocktail : Soupe de Champagne, sodas, jus de fruits, eaux minérales.

10€^{HT}/personne (minimum 15 personnes)

Les Champagnes

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

11€^{HT}/la coupe - 20€^{HT}/45 minutes à discrétion

Champagne Ruinart - sodas, jus de fruits, eaux minérales

16€^{HT}/la coupe - 29€^{HT}/45 minutes à discrétion

Le vin blanc

Sancerre Blanc - sodas, jus de fruits, eaux minérales

8€^{HT} le verre - 14€^{HT}/45 minutes à discrétion

Les canapés

3 pièces (3 pièces froides ou chaudes) : 6€^{HT}

4 pièces (2 pièces froides et 2 pièces chaudes) : 8€^{HT}

Pain surprise (pour 20 personnes) : 36€^{HT}

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 : 8€^{HT} (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

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



- 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



* Minimum de 20 personnes

- 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



Anne-Charlotte de Oliveira

Responsable commerciale séminaires

03 44 62 38 36

ac.deoliveira@lechateaudelatour.fr



Julie de Rogez

Responsable commerciale groupes privés

03 44 62 38 59

j.derogez@lechateaudelatour.fr



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