

Votre Mariage



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.



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 180 personnes

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



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 discrédition, 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.

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 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

Médaillon de pintade aux fruits secs, émulsion d'herbes fraîches
ou Filet de bar en gravlax 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 challossais 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** Ménétrou 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 souhaitées.



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 boeuf, 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 souhaitée.

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 Fraîcheur de saumon fumé et tourteau en maraîchère, Chantilly citron vert et arenka

.....

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 souhaitées.



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 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 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).

Le lendemain de votre soirée

PETIT-DEJEUNER

25€/personne - 12,50€/enfant

De 7h30 à 10h30

BRUNCH *

59€/personne - 29,50€/enfant

De 9h00 à 15h00

* minimum de 40 adultes



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