

# Votre Mariage

au



## Château de la Tour

Hôtel\*\*\*\*- Restaurant



# *Nos espaces*

---

## LES SALONS

70 adultes minimum

Décoration contemporaine et raffinée.  
Modulables jusqu'à 210 m<sup>2</sup>,  
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 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 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 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\*\* 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 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\*\* 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).

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



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