

Votre réception



Bistrot d'antan

AU MOULIN
À VENT



Nos espaces

Offrez-vous cet espace intimiste conçu pour des groupes allant de 20 à 70 convives. Nous vous proposons des formules personnalisées (apéritif, déjeuner, dîner) pour s'adapter à l'évènement que vous souhaitez organiser. Le lieu est idéal pour vos réceptions privées alliant convivialité et partage.

La terrasse



Cette terrasse aux jardinières fleuries permet de profiter des saisons qui passent : dégustez votre apéritif en terrasse, pour un début de réception animé et joyeux.

Le relais



Ce salon lumineux situé en rez-de-chaussée sera idéal pour accueillir vos invités entre intérieur et extérieur, il plongera vos invités dans une ambiance conviviale et détendue.

Le bistrot



Poursuivez votre évènement dans cette salle entièrement décorée avec des éléments d'époque. Elle surprend par son charme incomparable... un vrai voyage dans le temps !

La privatisation de l'ensemble de ces espaces de réception est à partir 1 000€.



Menu Planche

58€ / PERSONNE

Ce menu se compose de 36 pièces (2 pièces de chaque par personne)



CÔTÉ TERRE

Jambon cru Serrano
Mortadelle
Chorizo doux
Rosette
Terrine de campagne
Pâté en croute & ses condiments

CÔTÉ CRÈMERIE

Cœur de rollot
Bray au lin
Tomme au foin
Tricorne de Picardie
Beurre doux et ½ sel
Confiture du moment

CÔTÉ PRIMEUR

Légumes crus du moment
Chips de légumes
Mayonnaise nature
et aux herbes Pesto

CÔTÉ SUCRERIE

Tartelette chocolat et framboise
Petit chou dulcey
Crèmeux de riz vanillé et fruits du verger
Douceur citron et coco
Pomme caramélisée et chantilly
Délice de Fraise et pistache

VINS - EAUX - CAFÉ

Vins blancs* : Côtes de Gascogne ou IPG d'Oc
Vins rouges* : Côtes de Gascogne ou IPG d'Oc

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

Cocktail moulin à vent

75€ / PERSONNE



20 PIÈCES SALÉES

(2 pièces de chaque par personne)

- Bonbon de foie gras aux noisettes
- Fraîcheur d'haddock, ratte et raifort
- Bouchée de saumon fumé, citron confit
- Dos de bar à la flamme aux agrumes
- Fromage frais et betterave confite au cassis
- Bun's de volaille aux épices aigres-douces
- Mini fougasse aux légumes confits et olives
- Mini Mauricette et légumes croquants
- Sablé à la tomate confite et œuf de caille
- Croustillant végétal

10 PIÈCES SUCRÉES

(2 pièces de chaque par personne)

- Croque-en-bouche pistaché
- Tartelette chocolat et mangue
- Petit baba au cassis, parfum de fève tonka
- Macaron
- Duo de chantilly vanillée
- Fruits de saison



VINS - EAUX - CAFÉ

Vins blancs* : Graves blanc ou Côtes du Rhône

Vins rouges* : Bordeaux ou Côtes du Rhône

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

Menu Privilage**

95€ / PERSONNE



ENTRÉES

Foie gras de canard, chutney de saison et petite brioche
Feuille à feuille de saumon gravelax aux agrumes, croquant noisette
Cru et cuit de légumes du moment sur pissaladière et pesto végétal

PLATS

Filet de bœuf rôti aux morilles, pomme dauphine maison
Dos de bar confit au romarin, suprême de racine et huile de persil
Ballotine de volaille forestière, risotto végétal et sauce suprême

FROMAGES

Duo de fromages

DESSERTS***

Duo de chocolat et son croquant praliné noisette et amande
Macaron framboise et son cœur de vanille gousse
Paris Brest à la pistache, éclat de caramel et pointe de sel

VINS - EAUX - CAFÉ

Vins blancs* : Menetou Salon blanc ou Sancerre blanc
Vins rouges* : Haut Médoc ou Sancerre rouge

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

**Menu identique pour l'ensemble des convives (excepté régime alimentaire spécifique)
***Tous les desserts peuvent être en format individuel ou gâteau

Forfait Guinguette*

45€ / PERSONNE

Offrez à vos invités une soirée atypique et pleine de charme !
Notre forfait Guinguette réunit tous les éléments pour sublimer votre événement.

Ce forfait comprend :

4 décorations florales : centre de table rond ou trio de vases fleuris

Borne photo avec impression de 400 tirages

1 chambre Charme pour 2 personnes

Fin de soirée jusqu'à 2h du matin (au lieu de 1h)



*Minimum 25 personnes

On prend un verre ?

Débutez les festivités avec un moment de convivialité en optant pour l'une de nos formules.*

Champagne à la coupe & softs

La coupe de Champagne
Tarif : 14€/personne

Open Bar Spritz à volonté pendant 1h

Spritz, St Germain, Italicus
Softs et eaux inclus
Tarif : 25€/personne

Open Bar Champagne à volonté pendant 1h

Champagne Delamotte & Kir Royal
Softs & eaux inclus
Tarif : 27€/personne

Open Bar Vin & Bière à volonté pendant 1h

Sélection de vin blanc, rouge, rosé
Bière pression
Softs & eaux inclus
Tarif : 18€/personne

3 pièces (3 pièces froides ou chaudes) : 6€
4 pièces (2 pièces froides et 2 pièces chaudes) : 8€
Pain surprise (pour 20 personnes) : 40€

*Minimum de 20 personnes

A close-up photograph of a bartender's hand pouring champagne from a green bottle into a row of glasses on a bar. The background is a blurred, dimly lit bar with other patrons.

Open Bar complet
à volonté pendant 1h

Champagne Delamotte,
Whisky, Gin, Vin et Suze
Softs et eaux inclus

Tarif : 32€/personne

Open Bar Prestige
à volonté pendant 1h

Champagne Ruinart Brut et Rosé,
Spritz, Vins et bières, Suze,
Whisky et Gin
Softs et eaux inclus

Tarif : 40€/personne

Propositions additionnelles

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 Thai
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



* Minimum de 20 personnes



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