

Déjeuner de Noël

75€ par personne (hors boissons)

Cocktail de Noël et ses patiences



Escalope de foie gras de canard poêlée sur un canapé de seigle et pommes caramélisées, écume de cidre, pousses de Red Chard



Rôti de lotte en habit de coquillages, risotto carnaroli



Tournedos de veau fermier façon Orloff, tatin de pommes amandine et cèpes, jus de veau au thym frais



Plateau de fromages affinés



Bûche de Noël

Biscuit aux marrons, mousse vanille et crémeux cassis

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

30€ par enfant (hors boissons)

Foie gras de canard cuit au naturel, mesclun de salade et noix



Tournedos de veau à la crème, fettucini à la tomate et fromage, poêlée de légumes d'hiver



Bûchette chocolat et caramel

Brunch du Nouvel An

63€ par personne (boissons incluses)

Un authentique brunch avec ses pains croustillants et ses délicieuses viennoiseries accompagnés de salaisons soigneusement sélectionnées, d'un plateau de fruits de mer aux saveurs iodées, de plats chauds raffinés, de fromages parfaitement affinés et d'irrésistibles entremets et douceurs de saison.

Sélection de notre sommelier incluse.

Offre de Noël

Une nuit à partir de 390€ pour 2 personnes

Dîner du 24 décembre 2017, hébergement en chambre standard dans l'extension et petit déjeuner

Offres de la Saint-Sylvestre

Une nuit à partir de 690€ pour 2 personnes dans nos salons en rez de jardin

Dîner du 31 décembre 2017 avec un Disc Jockey
Hébergement en chambre standard dans l'extension et petit déjeuner

Une nuit à partir de 790€ pour 2 personnes dans nos salons boisés ou notre restaurant gastronomique

Dîner du 31 décembre 2017 avec un Disc Jockey,
Hébergement en chambre standard dans l'extension et petit déjeuner

Offres de la Saint-Sylvestre et Brunch du Nouvel An

Une nuit à partir de 775€ pour 2 personnes dans nos salons en rez de jardin

Dîner du 31 décembre 2017 avec un Disc Jockey, hébergement en chambre standard dans l'extension (hors petit déjeuner), Brunch du Nouvel An

Une nuit à partir de 875€ pour 2 personnes dans nos salons boisés ou notre restaurant gastronomique

Dîner du 31 décembre 2017 avec Disc Jockey, hébergement en chambre standard dans l'extension (hors petit déjeuner), Brunch du Nouvel An

CHATEAU de MONTVILLARGENNE



LE PLUS GRAND CHÂTEAU HÔTEL DE FRANCE À VOTRE SERVICE

Tél.: 03 44 62 36 36 • E-mail : ind@chmvt.com

www.chateaudemontvillargenne.com

6 av. François Mathet - 60270 Gouvieux - Chantilly



CHATEAU de MONTVILLARGENNE



2017
2018

Programme des Festivités

Réveillon de Noël
Réveillon de la Saint-Sylvestre

Dîner du Réveillon de Noël

99€ par personne (boissons incluses)

Cocktail de Noël et ses patiences

Médallions de homard sur une salade de champignons des bois, haricots coco et pétoncles, vinaigrette safranée

Poularde sauce au Vin Jaune et ses girolles cromesquis soubises, perles de légumes

Fleurs de Tête de Moine, Angus séché et salade

Paris-Brest au yuzu en carillon

Café et mignardises

Ladoix Blanc « Domaine Faiveley » 2015

Gigondas Rouge « Pierre Aiguille » Paul Jaboulet Aîné 2015

Coupe de Champagne Gremillet Brut Sélection servie avec le dessert

Votre dîner servi au Champagne Perrier-Jouët Grand Brut avec un supplément de 28€ par personne



Dîner de la Saint-Sylvestre

Formule à 210€* ou 260€** (boissons incluses)

Coupe de Champagne Gremillet Brut Sélection et ses patiences

Cannelloni de truite fumée au chèvre frais et aux herbes, tartare de légumes sur un financier au Parmesan et graines de sésame

Sphère de foie gras glacée à la mandarine et chocolat amer, salade de mesclun et vinaigrette balsamique

Saint-Jacques poêlées en coquille, jus de palourde, chou Kale et navet boule d'or doré au beurre salé

Granité mojito mandarine

Suprême de colvert rôti et jus corsé, cylindre de pommes de terre garni d'une mousseline de panais et poêlée de girolles en persillade

Ossau-iraty, confiture de coing, salade de jeunes pousses

Symphonie de cinq gourmandises

Café et mignardises

Mâcon - Lugny Blanc « Les Genièvres » Louis Latour 2015

Crozes Hermitage Rouge « Les Jalets » Paul Jaboulet Aîné 2015

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut servi au dessert

Vivez une Saint-Sylvestre féérique avec notre Revue !

Votre dîner sera rythmé par des shows inédits, riches en couleurs dans une ambiance festive et magique pour illuminer votre soirée. Le Château de Montvillargenne vous propose un réveillon du Nouvel An inoubliable. Après les douze coups de minuit, prolongez les festivités en dansant jusqu'au bout de la nuit !



Menus enfants



Dîner du Réveillon de Noël

Tarte nordique au fromage de chèvre frais et saumon fumé, salade de jeunes pousses

Filet de volaille fermière doré au four au jambon Serrano et mozzarella, millefeuille de pommes de terre façon dauphinois

Paris-Brest en carillon au confit de fraise

Musique d'ambiance et passage du Père Noël pour la distribution des cadeaux aux petits enfants (- de 12 ans)

Dîner de la Saint-Sylvestre

Foie gras de canard, toast melba et mesclun de salade

Suprême de pintade rôti, légumes grillés, brick de champignons et gratin dauphinois

Délice chocolat praliné

30€ par enfant jusqu'à 12 ans (hors boissons)