

Compte à rebours

VERS 2025

Le Jardin d'Hiver

Réveillon de la Saint-Sylvestre
31 décembre 2024

| MENU |

New Year's Eve Dinner
December 31, 2024

Mise En Bouche

—

Langoustine, betterave fumée,
pickles et gel de carapace

Ou

Œuf bio parfait, champignon des bois
et émulsion pain brûlé

—

Saint-Jacques, barde en royale,
crème de Champagne

Ou

Chevreuril aux agrumes, céleri et airelle

—

Chocolat grand cru "Namelaka"

—

Mignardises

Mise En Bouche

—

Langoustine with smoked beetroot,
pickles, and shell gel

Or

Perfect organic egg, organic mushrooms,
and burnt bread foam

—

Scallops with royal bacon
and Champagne cream

Or

Venison with citrus, celery and cranberries

—

Grand cru chocolate "Namelaka"

—

Mignardises



AUBERGE
DU JEU DE PAUME

Chantilly

Compte à rebours

VERS 2025

La table du Connétable

Réveillon de la Saint-Sylvestre
31 décembre 2024

| MENU |

New Year's Eve Dinner
December 31, 2024

Mise En Bouche

—

Araignée de mer au cédrat, Caviar Oscietre

—

Carpaccio de homard, citron noir,
pince en barbajuan

—

Butternut confite à la truffe,
praliné sésame noir

—

Turbot de petite pêche, cresson
et poutargue

—

Pot-au-feu de Waygu, consommé
en cappuccino

—

Pré dessert

—

Kumquat et datte comme un blanc-manger

Mise En Bouche

—

Spider crab with citrus flavors
and Oscietra caviar

—

Lobster carpaccio, black lemon,
claw in barbajuan style

—

Confit butternut squash with truffle,
black sesame praliné

—

Line-caught turbot, watercress
and bottarga

—

Waygu beef like a pot-au-feu,
cappuccino consommé

—

Pré dessert

—

Kumquat et date like a blancmange



AUBERGE
DU JEU DE PAUME

Chantilly



LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

Menu de la Saint Sylvestre

NEW YEAR'S EVE MENU

31 DÉCEMBRE 2024 31st DECEMBER MENU

6 plats 6 courses

LA LANGOUSTINE THE LANGOUSTINE

Rafraîchie à la livèche - Caviar avruga - Crème yuzu
Refreshed with lovage - Avruga caviar - Yuzu cream

LE FOIE GRAS THE FOIE GRAS

En opéra gelée - Chutney de fruits du mendiant
In jelly opera - Beggar's fruit chutney

LA SAINT-JACQUES THE SCALLOPS

En carpaccio - Texture de choux fleur multi-couleurs
Râpé de caviar de la maison Kaviari
*Carpaccio - Texture of multi-coloured cauliflower
Shaved Kaviari caviar*

LE BŒUF NORMAND THE NORMANDY BEEF

Confit 72 heures façon Rossini - Jus au diamant noir
Confit 72 hours Rossini style - Black diamond juice

LE BRIE TRUFFÉ THE TRUFFLE BRIE CHEESE

Gelée Sauternes - Pain aux fruits secs
Sauternes wine jelly - Dried fruit bread

L'ÉCRIN EXOTIQUE THE EXOTIC CASE

Blanc vapeur - Meringue croustillante
Confit de mangue et fruits exotiques - Sorbet
*Steamed egg white - Crispy meringue
Mango and exotic fruit confit - Sorbet*

125€ /pers.

Le menu est susceptible d'être ajusté en fonction des arrivages de produits de saison.
The menu is subject to change depending on seasonal produce arrivals.

Menu du Réveillon

Mise en bouche



Foie gras mi-cuit truffé et sa confiture de
mangue - gingembre

Ou

Saumon fumé par nos soins et confit d'agrumes



Lotte aux cèpes et son risotto



Trou normand



Caille farcie au foie gras en brioche,
poire au caramel et pomme fondante



Brie truffé et sa salade



Forêt noire

Mignardises

**Hôtel Escapade Best Western Plus
Senlis**

*Menu à 85€00 par personne, avec entrée au choix sur place, hors boissons.
Acompte de 50% à la réservation, non remboursable.*

Menu Du Déjeuner

De Noël à 68,00 €

Mercredi 25 Décembre 2024

La Patience



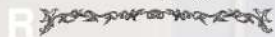
Feuilleté de Foie Gras de Canard

Gelée de Figue



Effeuillé de Lotte au Curcuma

Fenouil aux Agrumes



L'Entracte



Suprême de Chapon farci Griottines



Trilogie de Fromages

Salade de Mesclun



Entremet Myrtille,

Nougat glacé aux Marrons



Mignardises

Menu Du Mercredi

1^{er} Janvier 2025 à Déjeuner

68,00 €

La Patience



Feuilleté Cresson

Saumon et Esturgeon fumé



Ballottine de Colvert en Chaud-froid



L'Entracte



Escalopine de Foie Gras

Tournedos de Canard



Brie aux Brisures de truffes et noix

Salade de Mesclun



Dessert de l'an neuf



Mignardises

LA RENARDIÈRE
GOUVIEUX

Menu

De la Saint Sylvestre à 115,00 €

Dîner aux chandelles

du 31 Décembre

Valse de Mises en Bouche



Médailillon de Homard Bleu

Caviar d'Aquitaine,

Huile de Noisette



Quenelles de Langoustines,

Bisque Périgourdine



L'Entracte



Dos de Chevreuil

Grand Veneur



Plateau de Fromages Affinés

Salade de Mesclun à l'Huile de Noix



Craquant Mandarine Coco



Mignardises

Un acompte de 50% vous sera demandé pour votre réservation

Le Restaurant sera fermé
le Mardi 24 Décembre
pour le Dîner

**Menu de la Saint Sylvestre 2024
au Mercure Chantilly**

Amuses bouches et coupes de champagne de bienvenue

**Noix de Saint-Jacques au curry
pickles d'ail shoyu, espuma de pommes de terre**

**Filet de bœuf aux morilles
terrines de pommes de terre et kebab de pleurotes**

Cromesquis de Morbier, confit d'olive et pommes

Vacherin vanille, framboise et citron de Menton

Café et coupe de Champagne de célébration

143€/ pers boissons incluses

***Ambiance musicale : interprétation saxophone-voix feutrée et
élégante durant le dîner, puis place à une fin de soirée plus
dansante avec DJ !***

Menu enfant

(jusqu'à 12 ans inclus) au tarif de 36€/enfant

Maki de saumon fumé

**Filet de bœuf aux morilles
terrines de pommes de terre et kebab de pleurotes**

Entremet chocolat banane

Renseignements et réservation : hb4c3@accor.com | +33 3 44 58 47 77

Château de Montvillargenne

Gouvieux

Le brunch du Nouvel An

Brunch de L'An Neuf : Une Délicieuse Façon de Commencer l'Année

Pour célébrer le début de la nouvelle année, rejoignez-nous pour notre Brunch de L'An Neuf, une expérience gourmande et festive pour bien commencer 2025 !

Dans une atmosphère chaleureuse, savourez une variété de plats raffinés et de douceurs sucrées, avec un verre de bulles pour trinquer à cette nouvelle année. Un moment convivial et gourmand, parfait pour prolonger la magie des fêtes avec vos proches.

Un Buffet Festif et Raffiné

Plats Salés de Saison

Explorez une sélection de plats salés, inspirés des saveurs hivernales et soigneusement élaborés pour le plaisir des gourmets. De délicieuses recettes vous attendent, à déguster dans une ambiance conviviale et élégante.

Délices Sucrés pour une Douce Touche Finale

Laissez-vous tenter par notre variété de douceurs sucrées : viennoiseries fraîches, pâtisseries maison et autres desserts festifs. Un vrai régal pour les amateurs de sucreries et une touche finale parfaite pour ce brunch exceptionnel.

Un Moment à Partager en Toute Convivialité

Une coupe de champagne pour Bien Commencer l'Année

Chaque invité se verra offrir une coupe de champagne, idéalé pour porter un toast à la nouvelle année. Que ce soit en famille ou entre amis, ce moment pétillant ajoute une touche de fête et de joie à cette belle matinée.

Prolongez la Magie des Fêtes

Ce brunch est l'occasion idéale pour retrouver vos proches et partager ensemble des instants joyeux dans une atmosphère élégante et chaleureuse, prolongeant la magie et la convivialité des fêtes.

Informations Pratiques

Date : Mercredi 1er janvier 2025, à partir de 13h00

Tarif : 99€ par personne

Nouvel An : Le bal à la bougie

"Bridgerton"

Plongez dans une ambiance royale et laissez-vous séduire par la soirée de Nouvel An la plus distinguée et intimiste, organisée par **notre baronne Jeanne au Château de Montvillargenne**.

Inspiré par l'univers envoûtant de la série *Bridgerton*, ce bal au Château vous invite à célébrer la nouvelle année avec éclat, élégance et un soupçon de mystère.

Redécouvrez l'élégance des bals d'autrefois, **le Mardi 31 Décembre à partir de 19h45**, dans un cadre somptueux où chaque détail rappelle le raffinement d'une époque révolue.

Un Décor Époustouflant et une Atmosphère Féérique

Sous la Lueur des Bougies

Imaginez des salons baignés dans la douce lueur de centaines de bougies scintillantes, créant une atmosphère romantique et envoûtante. Les chandelles illuminent les lieux d'une lumière douce et chaleureuse, transportant les convives dans un univers où luxe et raffinement sont à l'honneur.

Robes Somptueuses et Costumes d'Époque

Pour cette soirée, l'élégance est de mise. Revêtez vos plus belles tenues et plongez dans l'esprit de l'aristocratie du XIXe siècle. Robes somptueuses, costumes de velours, gants et parures de perles feront de chaque invité un personnage au sein d'un bal royal.

Une Expérience Musicale Éblouissante

Chanteuse Lyrique et Violoncelliste en Direct

Au cœur de ce décor enchanteur, une chanteuse lyrique et un violoncelliste interpréteront des morceaux qui ajoutent au charme de la soirée. Des airs classiques et des mélodies envoûtantes rythmeront les festivités, rendant hommage aux plus belles scènes de bal.

Danses Élégantes et Romantiques

Glissez sur la piste de danse au son de la musique et revivez la magie des danses de cour, où chaque pas devient un moment de grâce. Le bal vous invite à danser dans une ambiance raffinée, entouré de vos proches et de convives en tenues d'époque.

Un Dîner Inspiré des Tables Royales

Menu Festif Créé pour l'Occasion

Savourez un menu de fête élaboré pour sublimer cette soirée d'exception. Inspiré par la tradition des grandes tables royales, ce dîner raffiné et gourmand vous offre des plats finement travaillés, à base d'ingrédients nobles et de saveurs d'antan, pour un véritable festin de Nouvel An.

Sélection Exquise de Vins et Champagnes

Pour accompagner chaque met, une sélection exquisite de vins et champagnes sera proposée, permettant de sublimer chaque bouchée dans un esprit de fête et de raffinement.

Informations pratiques

Découvrez notre soirée exclusive pour 310€ par personne comprenant : un repas 7 plats avec boissons, animations et soirée dansante jusqu'à 03 heures du matin !

Horaire : 19h45

Code vestimentaire : *Inspiration bridgerton* - location de costume en supplément et sur demande à la réservation

Informations & réservations

Par téléphone au 03.44.62.37.37 ou bien par email : ind@chmvt.com

Nouvel an: Soirée Disco-Chic

Pour un passage à la nouvelle année en grande pompe, le Château vous invite à une soirée Disco'Chic !

Cette soirée promet une ambiance des plus festives et élégantes, alliant le glamour des années disco à un cadre raffiné. Profitez de spectacles, d'animations rythmées, et de l'énergie d'un groupe disco en déambulation qui vous fera danser jusqu'à l'aube. Tout est réuni pour vivre une soirée mémorable, pleine d'élégance, de saveurs et de convivialité

Ambiance Disco et Élégance au Château

Un Groupe Disco en Déambulation

Laissez-vous transporter par un groupe disco qui déambulera tout au long de la soirée, ajoutant une touche d'énergie vibrante et joyeuse. Les invités seront enchantés par la musique entraînante, rendant chaque moment de la soirée inoubliable.

Spectacles et Animations Vibrantes

Plongez dans une ambiance où chaque instant réserve une surprise : performances, jeux de lumières et animations variées pour un rythme effréné. Le Château se transforme en un espace festif où glamour et esprit de fête se rencontrent.

Buffet Festif : Délices et Saveurs Variées

Un Buffet Riche et Raffiné

Le buffet de la soirée est pensé pour ravir tous les goûts, avec une sélection de mets festifs et variés. De la cuisine gourmande aux plats de fête, vous profiterez d'un éventail de saveurs soigneusement sélectionnées pour sublimer ce moment de partage.

Sur la Piste de Danse : Laissez-vous Emporter

La soirée Disco'Chic ne serait pas complète sans une piste de danse prête à accueillir vos meilleurs pas. Sous les lumières éclatantes, dansez et célébrez jusqu'aux premières heures de l'année nouvelle, entouré d'une ambiance conviviale et élégante.

Informations et Détails Pratiques

Tarifs :

295€ par personne (boissons comprises)

250€ pour le buffet sans alcool

95€ pour le buffet enfant jusqu'à 12 ans

Réservation de tables : groupées de 6 personnes. Option de table individuelle pour un supplément de **20€ par personne**.

Réservez dès maintenant pour vous assurer une place à cette soirée inoubliable, qui allie style, énergie et bonne humeur pour célébrer l'arrivée de la nouvelle année en beauté. Contactez-nous au 03.44.62.37.37 ou bien par email : ind@chmvt.com



Festoyons, profitons !!!
Passons ces Fêtes avec
Plaisir et Gourmandises
Vivons !!!

Les Fêtes de fin d'Année 2024

Nous vous accueillons avec plaisir
les mardi 24 et 31 le soir
et les mercredi 25 et 1^{er} le midi.
(nous serons fermés le soir des mercredi 25 et 1^{er})

A emporter c'est possible, nous consulter.

Le 24 au soir, le Père Noël fera un crochet chez nous !!!
Chaque table aura son cadeau !!!

Comme l'année dernière, pas de menu imposé, c'est la liberté...

Il y aura la Carte habituelle et quelques suggestions.

Pour les suggestions, on y réfléchit mais il y aura sûrement
notre fameux Tournedos Rossini...

...

Thomas, Vincent, Inès, Olivier, Brian, Moussa, Marceline, Yoan et
Yohan (c'est pas le même, il a un H), Johan, Sohane, Emilie et Michaël
vous souhaitons de Belles Fêtes de fin d'année !!!

Pour réserver :
téléphone 03 44 57 03 19 - mail aubergelevertugadin@gmail.com