

VOTRE EVENEMENT PRIVE



CHÂTEAU
ERMENONVILLE

HÔTEL | RESTAURANT

TN | TERRES
de NATURES

LE CHATEAU D'ERMENONVILLE



« Bienvenue au Domaine du Château d'Ermenonville »

A 40km de Paris, niché au cœur des majestueuses forêts princières de Chantilly et Senlis et à seulement 20 min de l'Aéroport Roissy Charles de Gaulle.

Le Château surplombe fièrement le célèbre parc Jean-Jacques Rousseau, offrant ainsi un cadre à la fois historique et naturel pour vos événements.

Il offre une alliance parfaite entre charme et confort. Se reflétant élégamment dans les eaux de la Launette, ce superbe édifice du patrimoine français présente un spectacle saisissant dès le premier regard.

Avec un parc de 18 hectares, et ses étangs le Château d'Ermenonville vous propose de multiples teams buildings et activités sur site.

LES SALONS DE RECEPTION



LE SALON RADZIWILL : 210 M2

C'est le salon d'apparat par excellence. Lustres de cristal, moulures et sol en marbre. celui-ci vous ouvre ses portes sur la cour d'honneur et la terrasse surplombante pland'eau.

Capacité de 150 couverts (avec piste de danse) ou 170 couverts (sans piste de danse).



Le Salon Girardin : 60 m2

Ce salon boisé, intime et chaleureux avec sa cheminée, fût la salle à manger du Marquis de Girardin. Cette dernière vue passer des noms prestigieux comme Marcel Proust, qui y composa le portrait du Princeradziwill.

Capacité : 46 couverts



Le Salon Jean-Jacques Rousseau : 64 m2

C'est le salon du restaurant gastronomique "La Table du poète".

Capacité : 58 couverts

LES ESPACES EXTÉRIEURS

La cour d'honneur (310 m²)

La terrasse (510 m²)



PRIVATISATION DES ESPACES

(En option) De 16h à 12h le lendemain

MAI, JUIN, JUILLET, SEPTEMBRE ET OCTOBRE

Lundi, Mardi, Mercredi et Jeudi 14 900€ une nuit,
21 500€ les deux nuits

Vendredi, Samedi et Dimanche 18 500€ une nuit,
29 500€ les deux nuits

AVRIL, AOÛT, NOVEMBRE ET DÉCEMBRE

Lundi, Mardi, Mercredi et Jeudi 13 400€ une nuit,
21 000€ les deux nuits

Vendredi, Samedi et Dimanche 17 000€ la nuitée,
27 000€ les deux nuits

JANVIER, FEVRIER ET MARS

Lundi, Mardi, Mercredi et Jeudi 12 200€ la nuitée,
19 000€ les deux nuits

Vendredi, Samedi et Dimanche 15 800€ la nuitée,
22 500€ les deux nuits

Les frais de privatisation comprennent :

- Mise à disposition du Château et de ses 50 chambres
- Accès à la terrasse et cour d'honneur
- La possibilité de faire la soirée dansante jusqu'à 03h00
- Une collation le lendemain matin (café, thé, jus et deux viennoiseries par personnes)

LE COCKTAIL APERITIF

Service basé sur maximum 1h30

COCKTAIL "SANS ALCOOL"

30€ par personne

6 pieces cocktail

Softs

*(Sodas, Ice-Tea, Jus de
fruits, eaux)*

COCKTAIL CHAMPAGNE

45€ par personne

6 pieces cocktail

Champagne et Softs

*(Sodas, Ice-Tea, Jus de fruits,
eaux)*

COCKTAIL CHAMPAGNE ET APERITIFS VARIES

55€ par personne

6 pieces cocktail

Champagne et Softs

*(Sodas, Ice-Tea, jus de fruits, eaux plates et
gazeuses)*

Boissons Apéritif

(Whiskey, Porto, Martini, Vin Blanc, Pastis...)

Forfait

1 bouteille de soft pour 6 / 1 bouteille d'eau pour 3

1 bouteille de champagne pour 6 (1,5 coupes par personne
pour le vin d'honneur)

Possibilité de vous munir de votre vin et champagne avec droit de bouchon

LES ATELIER CULINAIRES

ATELIER JAMBON IBÉRIQUE

A partir de 20€ par personne

Découpe de jambon servi avec pain de campagne



ATELIER FOIE GRAS

A partir de 20€ par personne

Un foie gras maison sur son pain toasté et chutney de saison



ATELIER SAUMON FUME

A partir de 15€ par personne

Saumon fumé Gravelax maison servi sur blinis accompagné d'une crème aneth et citron



AUTRES ATELIERS

Stand sushis, Stand Huitres, ateliers Gambas sur plancha (sur devis)

Ces ateliers sont proposés à partir de 50 personnes



MENU

80€/PERSONNE
(ENTREE / PLAT / DESSERT)

ENTREES

Foie gras et chutney de saison, toast

Saumon gravlax aux herbes et au poivre de timut

Oeuf poché, crème de petits pois à la menthe 

PLATS

Quasi de veau cuit « basse température », miroir
de vin rouge, velours de pommes de terre

Dos de cabillaud crème perlée aux coques,
légumes glacés

Risotto aux asperges et parmesan 

FROMAGES

Assiette de fromages (supplément 13€)

DESSERTS

Coque de meringue, panacotta vanille fruits rouges

Craquant de chocolat façon « millefeuille », crème pistache,
coriandre et framboises

Entremet mangue-ananas, crème montée, espuma coco

**Menu à titre d'indication, nous pouvons aussi vous proposer des
brunch et cocktail déjeunatoire ou dinatoire (sur devis)**

LES FORFAIT BOISSONS

Service au verre, de l'entrée jusqu'au dessert

FORFAIT "IDYLLE" 18€ par personne

Inclus les eaux minérales, Sodas et jus de fruits

FORFAIT "ROMANTIQUE" 32€ par personne

VINS BLANCS

Château Callac Graves 2018

ou

Pouilly Fumé, Guy Saget Loire

VINS ROUGES

Château Callac Graves 2019

ou

Sancerre Les Grandmontains, maison
Laporte / Val de Loire

FORFAIT "PASSION" 40€ par personne

VINS BLANCS

Chablis Joseph Drouhin, Bourgogne

ou

Sancerre Les Grandmontains,
maison Laporte / Val de Loire

VINS ROUGES

Château Callac, cuvée prestige
2018

ou

Mercurey, Maison Louis Latour

FORFAIT "TRESOR" 52€ par personne

VINS BLANCS

Saint Aubin 1er Cru / Olivier Leflaive
Bourgogne

ou

Condrieu / Pierre Amadiou, Vallée
du Rhône

VINS ROUGES

Chassagne Montrachet / Louis
Latour Bourgogne

ou

Margaux / Brio de Cantenac
Brown Bordeaux

Possibilité de vous munir de votre vin et champagne avec droit de bouchon