

UN MARIAGE IDYLLIQUE



CHÂTEAU  
ERMENONVILLE

HÔTEL | RESTAURANT

**TN** | TERRES  
de NATURES

# LE CONTE DE FÉE COMMENCE...

---



Il était une fois, un château du 18ème siècle se reflétant dans les eaux calmes de la Launette au milieu d'un parc immense et verdoyant, aux arbres centenaires. C'est un décor bucolique et romantique à souhait.

« Bienvenue au Domaine du Château d'Ermenonville »

Toutes nos équipes sont à votre écoute pour vous apporter aides et conseils dans l'organisation de votre mariage. Le château met à votre disposition ses 50 chambres ainsi que ses salons de réception. La privatisation de l'ensemble du Domaine vous permettra de vivre l'expérience d'un château de famille.

Pour vos invités venant de Paris, de France ou de l'étranger le Château d'Ermenonville est facile d'accès : 20 min de l'aéroport Charles de Gaulle, 40 min du nord de Paris et voisin des villes de Senlis ou Chantilly.

# LE SALON RADZIWILL

---

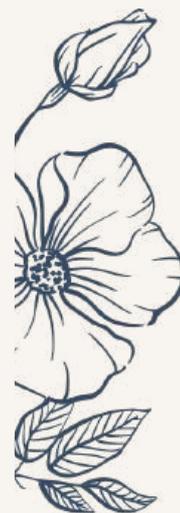
Un salon de 210m<sup>2</sup> pouvant accueillir jusqu'à 170 personnes assises et 140 personnes avec piste de danse. Il ouvre sur la terrasse avec vue sur le lac



# LES SALONS GIRARDIN & JEAN-JACQUES ROUSSEAU

---

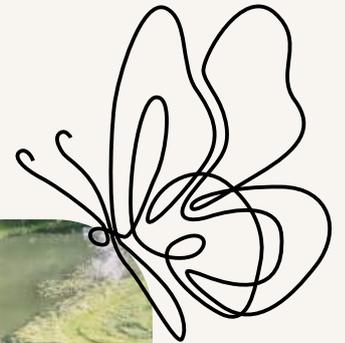
Deux salons avec boiserie de 60m<sup>2</sup> pouvant  
accueillir jusqu'à 50 personnes chacun en  
continuité du salon Radziwill



# LES ESPACES EXTÉRIEURS

---

La cour d'honneur (310 m<sup>2</sup>)  
La terrasse (510 m<sup>2</sup>)  
disponibles pour votre cocktail  
ou autres animations





# LE PARC

---

18 hectares de jardin à l'anglaise pour organiser votre cérémonie avec vue sur le Château



# PRIVATISATION DES ESPACES

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 VIN D'HONNEUR

---

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

---

90€/PERSONNE  
(ENTREE / PLAT)

## ENTREES

Mille-feuille de foie gras au pain d'épices, chutney de saison

Coeur de saumon fumé, crème "comme un tzatziki" et blinis

Burratina écrasée aux fruits de saison, vinaigrette au Xérès, crumble de pistache 

## PLATS

Chateaubriand de Boeuf Rossini, pommes Anna, jus à la truffe

Pavé de maigre, déclinaison de carottes, beurre blanc au Champagne

Pavé de canette, mousseline de patates douces, miroir au vin rouge, champignons boutons

## FROMAGES

Assiette de fromages (supplément 10€)

**Menu à titre d'indication**

# 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 Amadieu, 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

# LE GÂTEAU DES MARIÉS

---

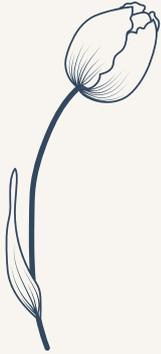
## PYRAMIDE D'ENTREMETS

15€ par personne

Entremet ganache de litchi, Insert à la framboise,  
eau de rose

Pavlova aux agrumes, ananas  
Crème montée à la citronnelle

Dôme crémeux au chocolat noir,  
Insert au praliné de noix de cajou



## PIÈCE MONTÉE

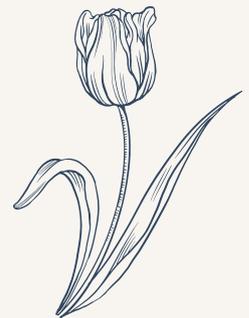
15€ par personne

Forme cône classique (3 choux/personne)

## WEDDING CAKE

à partir de 18€ par personne

Personnalisable



Une coupe de Champagne avec votre dessert à 12€ par  
personne



# LE BAR APRÈS SOIRÉE

---

## BAR "SOFT"

15€ par personne

Inclus les eaux minérales et gazeuses, sodas et jus de fruits

## BAR "DIGESTIFS"

27€ par personne

Softs (sodas, jus de fruits, eaux minérales), thé et café  
Digestifs (Whiskey, Gin, Vodka, Get 27)

## BAR "DIGESTIFS ET CHAMPAGNE"

à partir de 39€ par personne

Softs (sodas, jus de fruits, eaux minérales), thé et café  
digestifs (Whiskey, Gin, Vodka, Get 27)  
Champagne

## ATELIER SOIREE

Candy Bar, Mignardises sucrées ou salées sur devis

# LE BRUNCH DU LENDEMAIN

---

A partir de 45€ par Adulte

Enfants de 6 à 12 ans : 30€

Enfants de -6ans : Gratuit

BUFFET AU SOIN DU CHEF,  
SELON LES PRODUITS DE SAISON

---

Petit déjeuner continental à partir de 23€

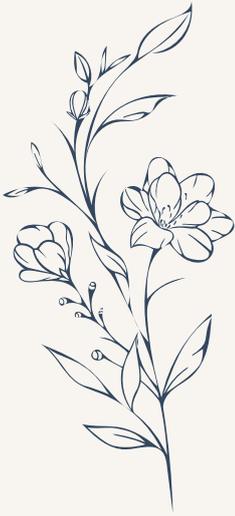


# ANIMATIONS

---

Sur devis :

**SPECTACLE EQUESTRE**  
De 1 à 3 Shows



**SPECTACLE DE DRONES**

Entre 80 à 200 drones qui s'illuminent lors d'un spectacle aériens pendant 7 à 8 minutes.

**FEU D'ARTIFICE**

Votre feu d'artifice avant de servir le dessert des mariés, tirer dans le parc, à admiré depuis la terrasse



**Pour des questions de sécurité et d'assurance, le tir de coffret "Prêt à tirer" ou lâcher de lanternes ne sont pas autorisés**

