



LA SERRE DE JEANNE







LA SERRE DE JEANNE

Un lieu d'exception au cœur de la nature

La Serre de Jeanne, nichée au milieu des bois dans le parc du Château de Jeanne & The Forest, offre un cadre unique et enchanteur. Avec sa structure en verrière baignant dans la lumière naturelle, cet espace allie élégance et convivialité. Idéale pour tous types d'événements, la Serre de Jeanne est l'endroit parfait pour créer des souvenirs inoubliables, à partir de mai jusqu'à octobre 2025.

Déjeuners et Dîners privatifs

Pour vos repas exclusifs, laissez-vous séduire par le charme d'un lieu exceptionnel. Que ce soit pour un dîner aux chandelles ou une soirée festive avec DJ, la Serre de Jeanne vous accueille dans un espace modulable et décoré avec raffinement.

Superficie : Une salle de réception de 300 m² (20 x 15m), complétée par une terrasse de 75 m² (15 x 5 m)

Capacité d'accueil :

Jusqu'à 200 personnes avec piste de danse et DJ

Jusqu'à 220 personnes en configuration repas sans piste de danse

Que vous prévoyez un anniversaire, un mariage ou une réunion de famille, notre équipe se tient à votre disposition pour organiser un événement à la hauteur de vos attentes.



SÉMINAIRE & TEAM BUILDING

Pour vos journées d'étude ou activités de team building, la Serre de Jeanne se transforme en un espace fonctionnel et inspirant, idéal pour stimuler la créativité et renforcer les liens entre collaborateurs.

Capacité d'accueil :

Jusqu'à 250 personnes en configuration théâtre

120 personnes en demi-lune

120 personnes en classe

Proposez à vos équipes une expérience immersive et conviviale dans un cadre verdoyant, propice à la concentration et à la détente.

Pour toute demande ou réservation, n'hésitez pas à nous contacter :

Événements privés et soirées d'entreprise :

Téléphone : 03 44 62 36 33 | Email : c.boutteville@chmvt.com

Séminaires et Team Building :

Téléphone : 03 44 62 37 37 | Email : votreseminaire@chmvt.com

MENU “SERRE DE JEANNE”

Exemple de Menu - une entrée, un plat, un dessert

ENTRÉE

Saumon gravlax, crème au wasabi, salade de fenouil

Chawanmushi de foie gras en bocal, chutney de céleri, réduction de porto

Tartare de légumes au homard, consommé de tomate au jasmin, huile de basilic*

PLAT

Suprême de volaille rôti, mille-feuille de pomme de terre, tian de légumes, jus au romarin

Filet de dorade snacké, artichauts à la barigoule, sauce citronnée

Lasagnes de légumes, sauce tomate à la provençale

Médaillon de filet mignon de veau et son jus, purée de pomme de terre truffée et ses girolles

Filet de turbot rôti, tagliatelles de courgettes, asperge verte, crème citronnée

FROMAGE

Assortiment de fromages de nos régions et ses jeunes pousses

DESSERT

Panacotta aux fruits de saison

Verrine chocolat-praliné

Crèmeux pistache et fruits rouges

Assiette de fruits uniquement sur demande

VINS BLANCS

Bourgogne, Côtes Salines Chardonnay, Les Préludes

Bourgogne, Côtes d'Auxerre, Domaine Fillon

Bourgogne, Mâcon Village

Cheverny, Le Tertre, Maison Marcadet

VINS ROUGES

Pinot Noir, Bouchard Ainé & Fils

Saumur Champigny, Domaine de la Guilloterie

Château Cardus, Médoc

Château La Cardonne, Médoc, Cru Bourgeois

Côte du Rhône, Plan de Dieu, Maison Meffre

Eaux pétillantes et plates, cafés, thés & infusions

*Liste de mets non exhaustive et non contractuelle modifiable en fonction des saisons et des envies du Chef.
Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur). Service compris.

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

COUPE DE CHAMPAGNE

*1 coupe de Champagne, jus de fruits, sodas 3 amuse-bouche par personne
23€ par personne*

CHAMPAGNE À L'HEURE

Coupe de champagne, jus de fruits, sodas servis pendant 1 heure à discrédition

4 amuse-bouche par personne

6 amuse-bouche par personne

COCKTAIL LONGCHAMP

Saumur brut et ses liqueurs, Jus de fruits et Sodas variés, servis pendant 1 heure à discrédition

4 amuse-bouche par personne

COCKTAIL VINCENNES

Whisky, Gin, Vodka, Martini, Champagne, Jus de fruits et sodas variés servis 1 heure à discrédition

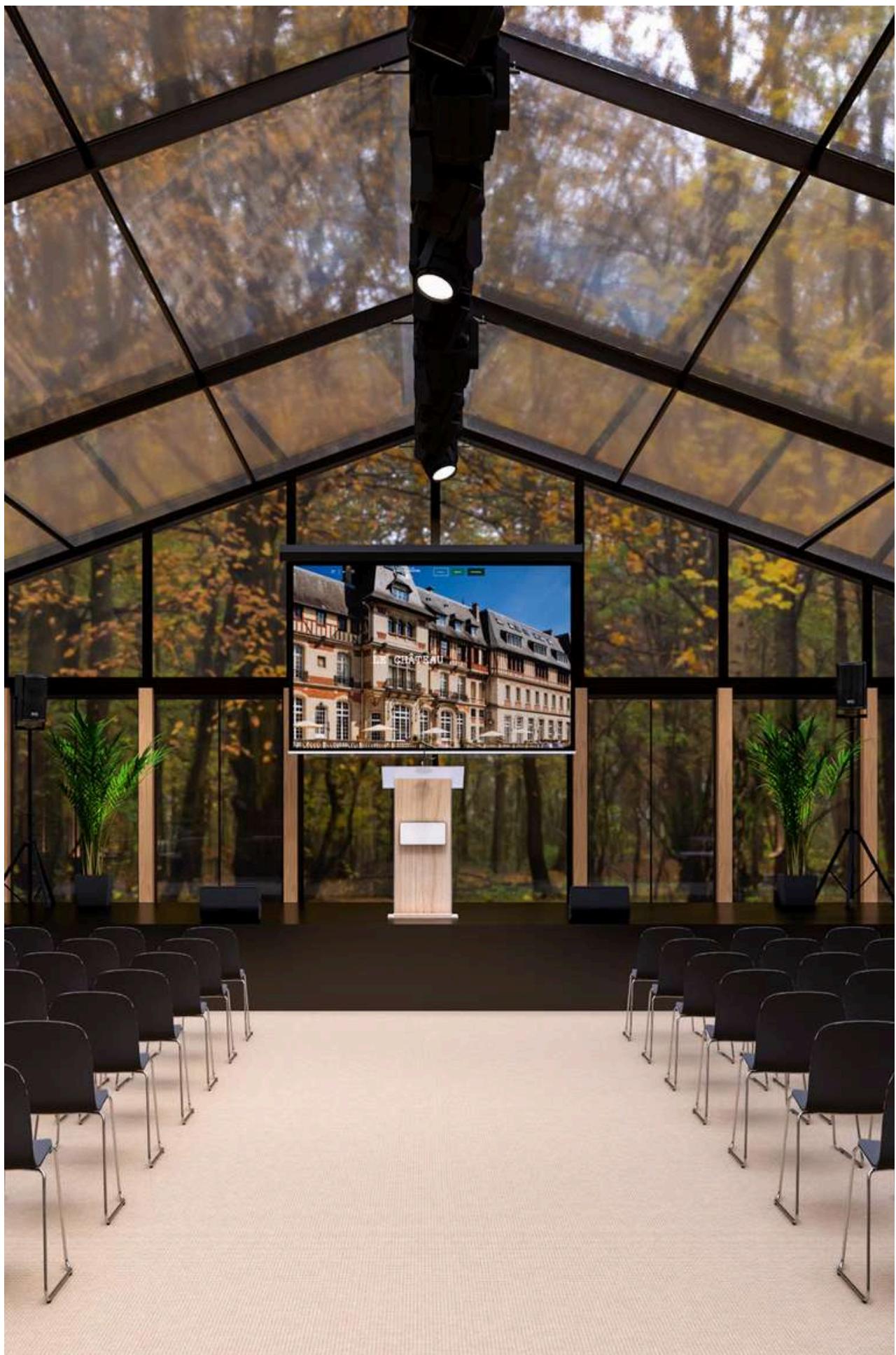
4 amuse-bouche par personne

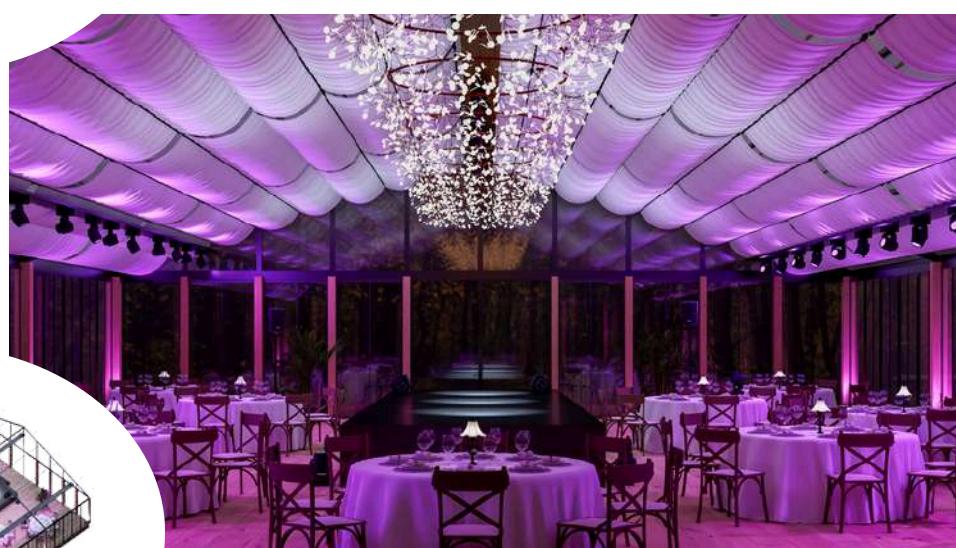
6 amuse-bouche par personne

POUR PROLONGER VOTRE SOIRÉE

Bières, jus de fruits, sodas, tonic, eaux pétillantes

A discrédition pendant 2 heures







MARIAGES & ÉVÈNEMENTS PRIVÉS
WEDDINGS & PRIVATE EVENTS

sales.event@jeanneandtheforest.com
+33 (0) 3 44 62 36 33

SÉMINAIRE / MEETINGS

votreseminaire@jeanneandtheforest.com
+33 (0) 3 44 62 37 37

Jeanne & The Forest - Château de Montvillargenne
2 avenue François Mathet
60270 Gouvieux - Chantilly

www.jeanneandtheforest.com