



DITES OUI !



Le conte de fées commence ici

Dites OUI!







*Cher(e)s futur(e)s marié(e)s,
Prêts à vous dire « oui » ?
Offrez à ce jour unique un écrin à la hauteur de vos rêves :
un cadre enchanteur, empreint d'histoire et d'élégance...*

*Au cœur de la forêt de Chantilly, le Château de Jeanne
vous accueille pour faire de votre mariage une célébration inoubliable.
Nous vous promettons une expérience
inédite pleine d'authenticité, de romance et de partage.
Connaissez-vous une plus belle façon de commencer une vie à deux ?*

*Toute l'équipe du château et moi-même sommes à votre
écoute pour que chaque petit détail et chacune de vos
demandes soient réalisés. Nous serons donc à votre
disposition pour vous guider et vous conseiller
tout au long de la préparation de votre réception
de mariage jusqu'au jour J.*

*Je suis impatient de vous faire vivre l'esprit de notre
maison et la passion qui nous anime :
celle du bien recevoir, l'esprit d'Aubergiste avec un grand A,
et l'art de vivre à la Française,
dans la décontraction et la simplicité.*

Christophe Boutteville
Votre contact dévoué pour vos
événements privés et professionnels





PRIVATE CLUB



SERRE DE JEANNE



YACHT CLUB



SALLE DE BAL

LES ESPACES DE RECEPTION

LE PRIVATE CLUB

Surface de 41 m²

De 15 à 40 personnes

Location de salle à partir de 500€

LE YACHT CLUB

Surface de 134 m²

De 60 à 80 personnes

Location de salle à partir de 1100€

LA SALLE DE BAL

Surface de 255 m²

Jusqu'à 220 personnes

Location de salle à partir de 1600€

LA SERRE DE JEANNE

Surface de 300m²

Jusqu'à 220 personnes

Location de salle à partir de 6000€

De mai à octobre 2025



LES OFFRES



LES OFFRES

LE REPAS GUINDÉ

À partir de 129€ par personne, comprenant :

L'Apéritif

Saumur brut, 4 pièces cocktails , Jus de fruits & Sodas

Le Menu Mariage

Entrée, Plat (viande ou poisson au choix), Dessert OU Pièce Montée

Les vins

Vins blancs

BORDEAUX Blanc, Château Les Tuileries

BERGERAC Blanc, Château Laulerie

Vins rouges

BORDEAUX Château Goumin, André LURTON

BERGERAC rouge, Château Laulerie (Malbec)

LE FESTIN DE MARIAGE

À partir de 149€ par personne, comprenant :

L'Apéritif

Saumur brut, 4 pièces cocktails, Spiritueux (whisky, gin, vodka, Martini...), Jus de fruits & Sodas

Le Menu Mariage

Amuse-Bouche, Entrée, Plat (viande ou poisson au choix), Dessert ET Pièce Montée

Les vins

Vins blancs

BORDEAUX Blanc, Château Les Tuileries

BERGERAC Blanc, Château Laulerie

Vins rouges

BORDEAUX Château Goumin, André LURTON

BERGERAC rouge, Château Laulerie (Malbec)

L'INSTANT SUSPENDU - À PARTIR DE 80 PERSONNES

À partir de 225€ par personne, comprenant :

L'Apéritif

Champagne, 6 pièces cocktails, Spiritueux (whisky, gin, vodka, Martini...), Jus de fruits & Sodas

Le Menu Mariage

Amuse-bouche, Entrée, Plat (viande ou poisson au choix), Fromage, Dessert ET Pièce Montée

Les vins

Vins blancs

BOURGOGNE, Côtes Salines CHARDONNAY, Les préludes

LOIRE, Cheverny, le Tertre

Vins rouges

BOURGOGNE, Hautes cotes de Beaune « les Renards de la combe » - Belena

BORDEAUX, Château La Cardonne, Médoc, cru Bourgeois

Options incluses : Animation Dee-Jay, Centres de table, buffet de rafraîchissement (durée : 2h00)



LE MENU MARIAGE





LE MENU MARIAGE

Menu unique avec le choix d'une entrée, d'un plat et dessert proposé

ENTRÉES

Queue de crevettes à la citronnelle thaï, coriandre et menthe, vinaigrette aigre-douce

L'incontournable pâté en croûte à la volaille, porc et foie gras, parfumé aux cèpes

Velouté de chou-fleur truffé, marrons confits et croûtons

Cœuf bio à cuisson parfaite, poêlée de champignons sautés, émulsion de pomme de terre fumée

Tataki de thon rouge, sauce dabu indonésienne, guacamole et roquette – supplément 8 €

Gyozas de crevettes saisis et bisque crémeuse – supplément 8 €

Terrine de foie gras, pain d'épices, poire caramélisée et brioche toastée – supplément 10 €

Raviole de homard, réduction de bisque de homard et huile de basilic – supplément 10 €

PLATS - POISSONS

Filet de bar, purée de panais et salsifis rôtis, sauce combawa

Filet de truite snacké, blettes, sauce coco curry rouge

Dos de cabillaud snacké, carottes rôties et mousseline, sauce aux câpres – supplément 10 €

Filet de turbot rôti, purée de panais et salsifis rôtis, jus au combawa – supplément 12 €

PLATS - VIANDES

Suprême de pintade rôti, purée de pommes de terre, jus yuzu kosho

Filet de bœuf façon Rossini, polenta crémeuse et mini-navets, jus de bœuf – supplément 15 €

Médailillon de filet mignon de veau, jus aux morilles, purée de pommes de terre – supplément 10 €

Risoni onctueux, copeaux de parmesan et crosnes

Risotto crémeux aux trompettes, copeaux de parmesan

FROMAGES

Supplément de 12 €, selon l'offre choisie :

Sélection de fromages affinés et mesclun à la vinaigrette

Fromage chaud (Rollot) et son mesclun

DESSERTS

Galet mangue passion coriandre (*Biscuit citron, croustillant, confit mangue passion coriandre, mousse mangue*)

Palet chocolat tonka (*Biscuit chocolat, croustillant, crémeux chocolat noir, mousse chocolat tonka*)

Galet ananas mangue coco (*Biscuit citron, croustillant, compoter ananas mangue, mousse coco*)

Palet poire caramel vanille (*Biscuit noisette, croustillant, compoter poire caraméliser, mousse vanille*)

PIÈCE MONTÉE TRADITIONNELLE

Base de 2 choux par personne



ANIMATIONS COCKTAIL

Minimum pour 30 Personnes et pour l'ensemble de vos convives

Prix Classique par personne 14€ (30 min) et 24€ (1h)

Prix Premium par personne 18€ (30 min) et 32€ (1h)

ANIMATION JAPONAISE - SUSHI

Préparation de sushis.

Classique (avocat, concombre, saumon, crabe stick)

Premium (avocat, Concombre, Homard, Thon)

ANIMATION ITALIENNE

Préparation de pâtes chaudes, crémees en meule de parmesan.

Classique (moule parmesan, Rissoni, Grappa)

Premium (moule parmesan, Rissoni, Grappa , Tartuffa)

ANIMATION À LA FRANÇAISE

Préparation de spécialités françaises, avec vol-au-vent au poulet ou terrine de foie gras briochée.

Classique (Pan con Tomate, Jambon Cebo)

Premium (Pan con Tomate, Jambon Belote)

ANIMATION ESPAGNOLE

Préparation de pan con tomate, servi avec jambon ibérique cebo ou bellota.

Classique (vol au vent Poulet)

Premium (Terrine de Foie Gras, Brioché)

ANIMATION VIETNAMIENNE

Préparation de Rouleaux de printemps aux crevettes et légumes.

Classique (Concombre, carotte, pousse soja, Cavette)

Premium (Avocat, Concombre, Pousse soja, Homard)



LES PRINCES ET PRINCESSES DU CHÂTEAU

*À partir de 21€ par enfant
De 3 à 12 ans*

ENTRÉE (+8 EUROS SUR LA FORMULE)

Assiette de saumon fumé, blinis crème d'aneth
Chiffonade de jambon de montagne, condiment

PLAT

Petit pavé de saumon, riz basmati madras (ou pommes frites)
Nuggets de poulet, pommes frites

DESSERT

Dessert du menu adulte



*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.





...résiden-
...suec de son
...e lui ont perdu leur
...électorat qui voit en lui
...e une élite progressiste. Et
...qu'il dise et quoi qu'il fasse.

SE HALIMI

...ald Trump déteste les coups d'
...Surtout s'ils lui font perdre de
...00 millions de dollars pour com
...s décident de le retirer et de met

...a seule surprise de l'été. En moins
...1 juillet, un débat télévisé entre les
...véla - l'extrême fatigue du président
...appa à une tentative d'assassinat: les
...imposèrent à leur candidat officiel, q



LE BRUNCH

59€ par personne

Servi sous forme de buffet

Viennoiseries : croissants, brioches, pains au chocolat, pains aux raisins

Brioche perdue

Ronde des pains

Assortiment de confitures et de miel

Yaourts nature et aux fruits

Céréales

Oeufs du chef

Bacon & saucisses

Pommes de terre rôties et légumes de saison

Bar à salades

Velouté de champignons

Supreme de Volaille, marrons confits

Filet merlu, Crème Citronnée

Purée de pommes de terre

Gratin d'endives

Carpaccio de daurade, aïoli Aji Amarillo

Planche de charcuteries et paté en croûte

Quiche du jour

Assortiment de pâtisseries

Plateau de fruits

Café, thé, chocolat, lait

Jus de fruits variés

Eaux pétillantes & plates

VOTRE PRESTATION

*Découvrez tous les éléments inclus
pour faire de ce jour un moment inoubliable*

Un coordinateur dédié à l'organisation de votre mariage
dès votre réservation

La mise à disposition de nos salons et du personnel de
salle de 18h30 et jusqu'à 2h du matin

La dégustation du menu choisi pour votre mariage,
afin de réaliser l'accord mets et vins
(offert pour 2 personnes à partir de 50 convives)

Le menu (identique pour l'ensemble des convives)
et l'édition des menus personnalisés (base 4 menus/table)

Les boissons lors du dîner : vin blanc, vin rouge
(1 bouteille pour 3 personnes) et
eaux minérales, cafés et thés à discrétion

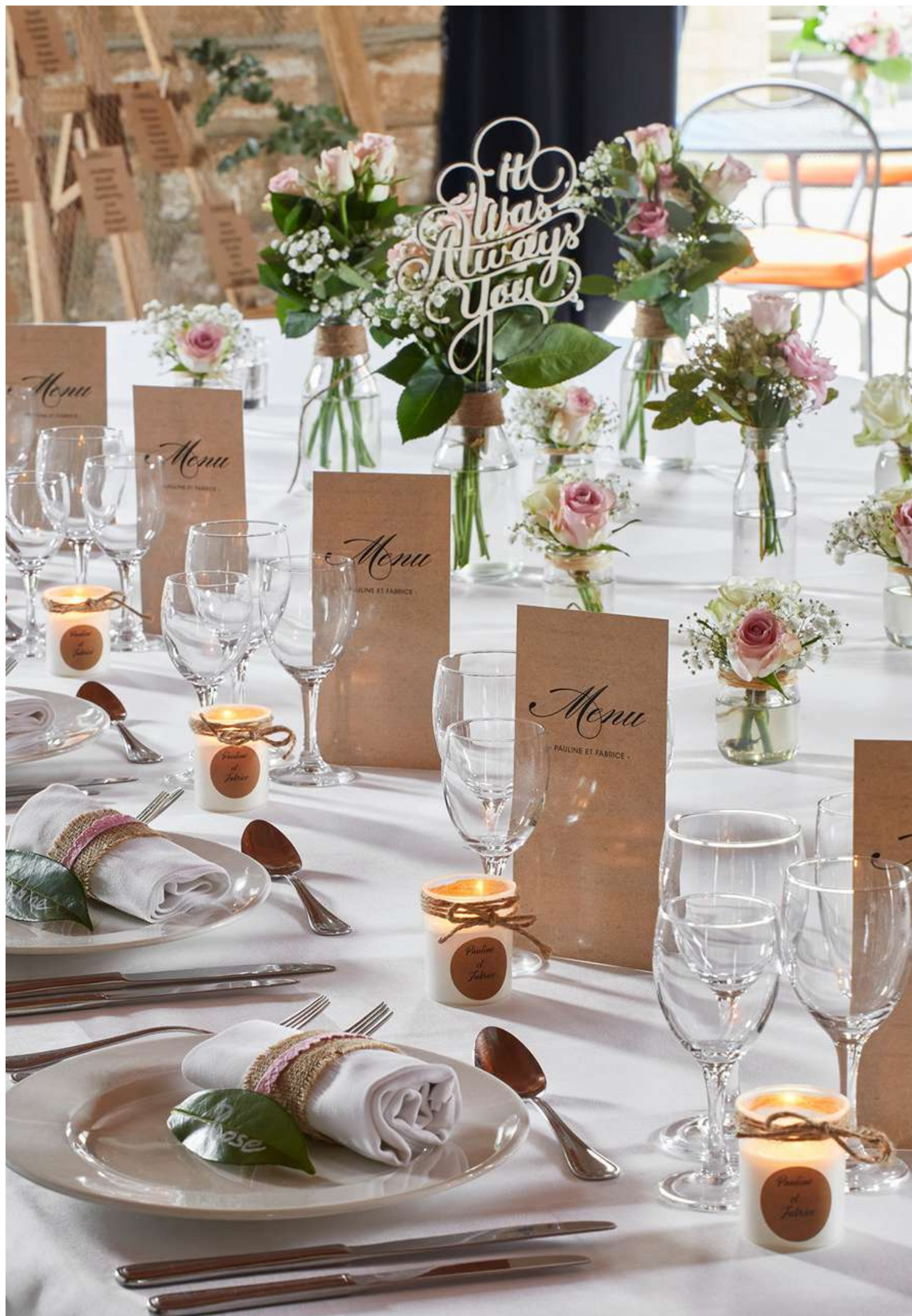
La mise à disposition d'un vidéo projecteur
pour les surprises de vos amis

La chambre nuptiale pour les mariés avec accueil
personnalisé et le petit-déjeuner ainsi que des tarifs
préférentiels pour loger vos convives

Un cadeau pour les mariés







NOS SUGGESTIONS

Voici nos suggestions complémentaires pour parfaire ce jour magique

L'animation cocktail à 14€ par personne (à partir de 30 personnes) pour une durée de 30 minutes

Le menu de vos intervenants au tarif de 34€ par personne

La décoration florale des tables : le centre de table à partir de 48€ par table

La location de chaises Napoléon III à 14€ par personne ou de chaises champêtres (en bois de hêtre) à 15€ par personne

L'animation dansante (DJ professionnel) jusqu'à 2h du matin à partir de 1400€

L'heure supplémentaire de 2h et jusqu'à 3h maximum à partir de 700€

Le droit de bouchon pour le champagne apporté par vos soins est à 20€ de la bouteille (ouverte de 75cl), 15€ pour le vin et 80€ pour toute bouteille de spiritueux

Le buffet de rafraichissements pendant votre soirée dansante à 19€ par personne

Sur devis :

- Desserts sur mesure : Wedding cake, Nude cake, pièce montée en macaron...
- Menu Halal
- Animation musicale DUO, TRIO
- Animation, Close up, caricaturiste





NOS PRESTATAIRES

PHOTOGRAPHES

Un regard sensible : Nicolas Uttenveiller - T : 03 44 53 49 61 ou P : 06 82 91 73 35

Photos Reportage : Thomas Wibaux - P : 06 11 29 16 45

Studio Bruno Cohen - T : 03 44 53 10 67

BABY-SITTER

Christelle Legros - P : 06 21 96 09 23

Baby Prestige : Lucinda De Cicco - T : 01 47 36 64 52 ou P : 06 08 34 87 71

ANIMATIONS ENFANTS

La Kolo - P : 06 43 23 10 27 ou 07 79 82 54 48

www.lakolo.fr - contact@lakolo.fr

FLEURISTE

Addiction florale / Annabelle - P : 06 71 38 38 35

addictionflorale@orange.fr

ANIMATIONS DU CHÂTEAU

Eventiverse : Nicolas Tessier - P : 06 03 88 76 33 ou T : 03 64 22 44 69

nicolas@eventiverse.fr

LOCATION DE VOITURE

Americar Prestige : 5 rue de Castiglione 75001 Paris

T : 01 34 15 01 18 ou P : 06 69 91 26 39 - contact@americarprestige.com

Anciennes de Prestige : Demander Romain

T : 01 34 15 01 18 ou P : 06 12 81 04 11 - contact@anciennesdeprestige.fr

LOCATION DE CALÈCHE

Les attelages d'Ile de France, Johann Goubail - P : 06 12 73 89 19

goubail.attelage@orange.fr - www.attelagesidf.com

Le Carrousel, Vincent Danel- T: 03 44 46 04 84 ou P : 06 07 97 34 80

COIFFEUSES ET MAQUILLEUSES

Jacques Dessange à Chantilly - T : 03 44 58 27 00

Datin à Chantilly - T : 03 44 57 40 15 - www.datin.fr

Tommy Malloué - T : 06 50 15 71 40

WEDDING CAKE

Pâtisserie Mercier : Maud Mercier - P : 06 98 46 73 62 -

patisseriemercier@outlook.fr





POUR PLUS DE TRANQUILITÉ, RESTEZ SUR PLACE

POUR VOS PROCHES :

6 chambres vous sont proposées à partir de 220€
(hors petit déjeuner et taxe de séjour)

POUR VOS INVITÉS :

Les chambres supplémentaires vous sont proposées
à partir de 250€ (sous réserve de disponibilité).

Réunissez vos familles :

Autour de notre petit-déjeuner à 25€ par personne
servi de 7h30 à 10h ou autour de notre brunch à 49€
par personne de 12h à 15h



CONTACT

Christophe Boutteville
sales.events@jeanneandtheforest.com
+33 (0) 3 44 62 36 33

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

www.jeanneandtheforest.com