



VOTRE ÉVÈNEMENT



Transformez votre événement en
un moment inoubliable







*Chers hôtes,
Vous allez vivre des instants précieux, et pour cela, rien de mieux qu'un cadre idyllique et unique empreint d'histoire...*

Situé en plein cœur de la forêt de Chantilly, le Château de Jeanne est le lieu parfait pour célébrer vos événements les plus mémorables. Nous vous offrons une expérience sur mesure, alliant convivialité, authenticité et sophistication, afin de rendre ce moment exceptionnel.

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, afin de transformer chaque événement en un souvenir inoubliable.

*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





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





APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE

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

CHAMPAGNE À L'HEURE

Coupe de Champagne, jus de fruits, sodas servis pendant
1 heure à discrétion, 4 amuse-bouches - 41€ par personne

COCKTAIL JEANNE

Saumur brut et ses liqueurs, jus de fruits et sodas variés,
servis pendant 1 heure à discrétion, 4 amuse-bouches
29€ par personne

COCKTAIL RENAISSANCE

Whisky, Gin, Vodka, Martini, Champagne, jus de fruits et
sodas variés, servis pendant 1 heure à discrétion,
4 amuse-bouches - 47€ par personne

POUR PROLONGER VOTRE SOIRÉE

Bières, jus de fruits, sodas, tonic, eaux plates et pétillantes
à discrétion pendant 2 heures - 19€ par personne







LA CARTE DES SALONS PRIVÉS

En famille, entre amis ou collègue

À partir de 72€ par personne

Choix de plat unique - une entrée, un plat, un dessert

ENTRÉE

Velouté de chou-fleur truffé, croûtons et marron confit

Œuf bio cuit en basse température, champignons sautés, émulsion de pomme de terre fumée

Saumon fumé, julienne de légumes, vinaigrette asiatique, ikura

Pâté en croûte de volaille et foie gras parfumé aux cèpes

Tataki de thon, sauce dabu indonésienne, guacamole, roquette **+5 €**

Ou raviole de homard, réduction de bisque de homard et huile de basilic **+8 €**

Ou terrine de foie gras, poire caramélisée, brioche toastée **+8 €**

PLATS

Suprême de poulet, polenta crémeuse, mini-carottes, jus au yuzu kosho

Joue de bœuf confite au miso et vin rouge, écrasé de pommes de terre, légumes d'oubli

Pavé de saumon, poireaux en paille et confits, sauce coco curry rouge

Filet de bar, carottes rôties et leur mousseline, sauce câpres

Filet de turbot rôti, purée de panais et salsifis rôtis, jus au combava **+12 €**

Ou filet de bœuf façon Rossini, polenta crémeuse et mini-navets, jus de bœuf **+15 €**

Ou médaillon de filet mignon de veau, jus aux morilles, purée de pommes de terre **+10 €**

Risoni onctueux, copeaux de parmesan et crosnes

Risotto aux cèpes, mascarpone, copeaux de parmesan **+5 €**

FROMAGES

Sélection de fromages affinés et mesclun à la vinaigrette **+12€**

Recette de fromages chaud **+12€**

DESSERTS

Galet mangue, passion et 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 et coco

(Biscuit citron, croustillant, compotée ananas-mangue, mousse coco)

Palet poire, caramel et vanille

(Biscuit noisette, croustillant, compotée de poire caramélisée, mousse vanille)



FORFAITS BOISSONS

FORFAIT CLASSIQUE (14€ par personne)

VINS BLANCS

Côtes de Gascogne, Domaine Tariquet « Le Classic »
Côtes du Rhône, Plan de Dieu, Maison Meffre
Bergerac, Château Lauerie, Côtes de Montravel (Moelleux)

VINS ROUGES

Côtes du Rhône, Saint-Vincent, Maison Meffre
Bordeaux Rouge, Château Les Tuileries
Bergerac, Château Lauerie (Malbec)

FOFAIT COUP DE COEUR (18€ par personne)

VINS BLANCS

Bordeaux Blanc, Château Les Tuileries
Bergerac Blanc, Château Lauerie
Côtes de Gascogne, Domaine Tariquet, Premières Grives (Moelleux)

VINS ROUGES

Val de Loire, Saumur-Champigny, Domaine de la Guilloterie
Bordeaux, Château Goumin
Côtes du Rhône, Saint-Vincent, Maison Meffre

FORFAIT PRESTIGE (28€ par personne)

VINS BLANCS

Bourgogne Côtes Salines Chardonnay, Famille Gueguen
Bourgogne Côtes d'Auxerre Chardonnay, Domaine Fillon
Bourgogne, Mâcon Villages, Les Préludes, Terres Secrètes
Val de Loire, Cheverny, Le Tertre, Maison Marcadet

VINS ROUGES

Bourgogne, Pinot Noir, Bouchard Aîné & Fils
Bordeaux, Château Cardus, Médoc
Bordeaux, Château La Cardonne, Médoc, Cru Bourgeois

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne Charles Mignon à 14 €



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 déjeuner
ou dîner dès votre réservation

La mise à disposition de nos salons et du personnel de
salle pour votre déjeuner de 12h00 à 17h30 et pour votre
dîner de 19h00 et jusqu'à 1h du matin

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



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 1h du matin à partir de 1400€

L'heure supplémentaire de 1h 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 :

- 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

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

nicolas@eventiverse.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.event@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