



LIEUX D'EXCEPTION

Le lieu

— Le château de Chantilly

A seulement trente minutes de la capitale française, au cœur de 7 800 hectares de terres, au sein de l'une des plus grandes forêts de Paris le Château de Chantilly se dresse comme un joyau du patrimoine national.

Le château de Chantilly est également le berceau de la célèbre crème Chantilly, une délicatesse culinaire qui a vu le jour au XVIII siècle.



— La Capitainerie

La Capitainerie est située dans le somptueux château de Chantilly, sous les voûtes des anciennes cuisines de François Vatel, célèbre intendant du prince de Condé, en charge de l'organisation des réceptions.



— Le Café des Écuries

Le Café des Ecuries se situe, quant à lui dans les grandes Ecuries du Château qui abritent le musée vivant du Cheval et accueillent sous son dôme impressionnant une compagnie équestre proposant toute l'année des créations originales.



Nos atouts & forces



**Situé dans le château
de Chantilly - Accès au
musée Condé & aux
Grandes Ecuries**



**Une cuisine
traditionnelle &
innovante**



**Privatisation &
Groupes 4 espaces
évènementiel**



**Animations team building
& activités à la demande**



**De nombreux prestataires
partenaires** (DJ, orchestre,
Fleuriste, Matériel audiovisuel
et sonorisation, photographe,
jeux divers et variés, casino,
karaoke)



**Parking
à proximité**



Cadre historique
Ancienne cuisine de
Vatel avec les
fourneaux, cheminée
d'époque



**Proche d'un panorama
exceptionnel** de l'art du
jardin occidental avec des
jardins **signés LE NOTRE**

Nos espaces privatifs



**Salle Vatel, La
Rotonde, Les douves**



**La terrasse
d'avril à octobre**

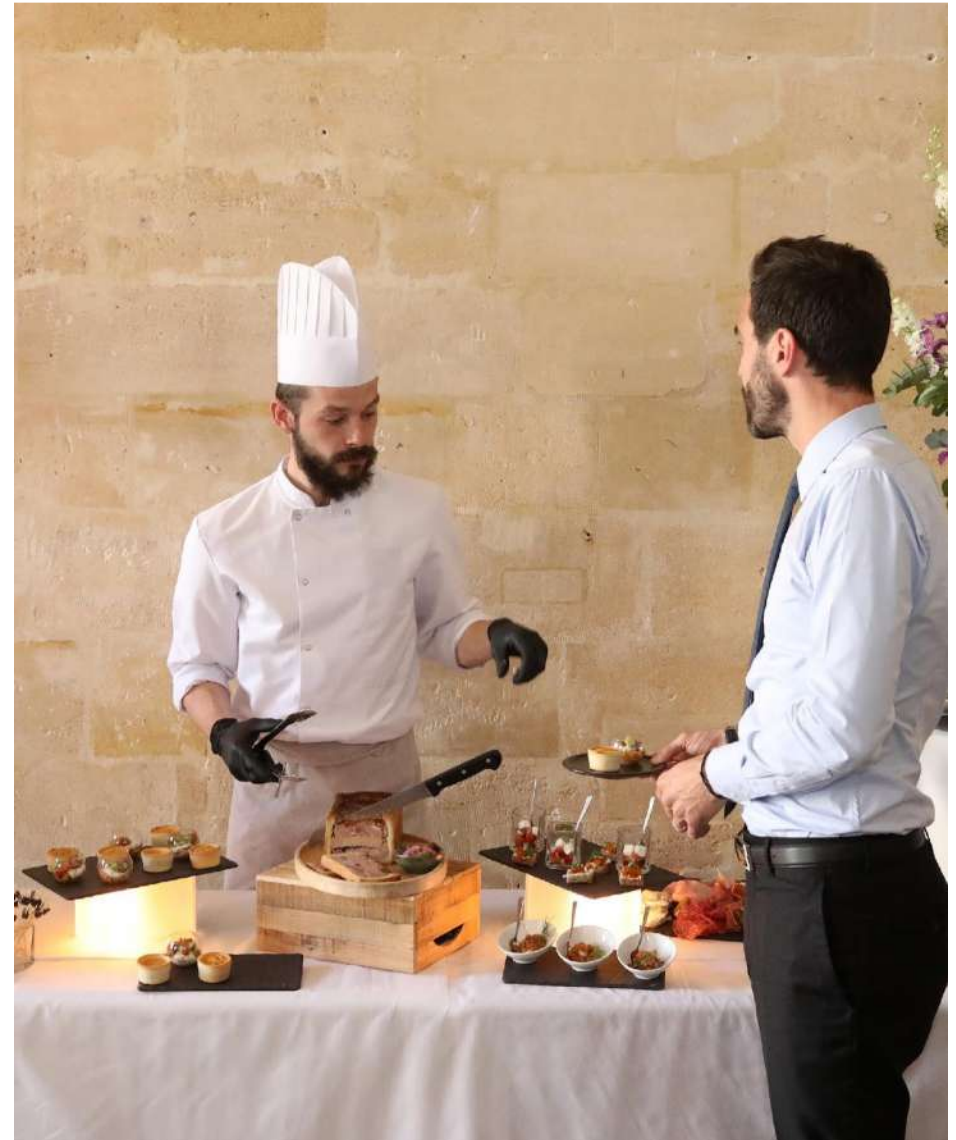


**Le Café des
Ecuries**

La cuisine

Situé en plein cœur du Château, **sous les voûtes blanches des anciennes cuisines de François Vatel**, le maître d'hôtel du Grand Condé, se trouve le nouveau restaurant La Capitainerie. Ce lieu est un hommage vibrant non seulement à l'histoire du Château, mais aussi aux illustres maîtres d'hôtel et cuisiniers qui s'y sont succédés, de François Vatel à Nicolas Méot. **Le décor est un mélange subtil d'élégance et de tradition, où les boiseries foncées réhaussent le métal des plateaux et des lustres, créant une atmosphère à la fois chaleureuse et raffinée.**

La carte du restaurant est à la **fois créative et qualitative**, proposant une cuisine traditionnelle française, en travaillant avec des fournisseurs locaux.



La
— formule
petit-déjeuner

12 € TTC/personne

Mini Croissant

Mini pain chocolat

2 Mini chouquettes personne

Verre de jus d'orange ou de pomme

Une bouteille d'eau plate (Evian) une bouteille d'eau gazeuse
(Badoit) / 1 bouteille pour 4 personnes

Café / thé

La
— formule
pause

10 € TTC/personne

Mini Cannelé

Mini gaufre

Mini chou chantilly

Verre de jus d'orange ou de pomme

Café / thé

Supplément
brochette de fruits frais 1,50 € TTC/personne

Nos cocktails généreux à partager sont composés de pièces raffinées conçues pour être dégustées debout à l'aide d'un service fluide. Chaque menu est imaginé à partir de mets de taille plus généreuse que celles de bouchées classiques, offrant une expérience gastronomique complète dans l'élégance du Château de Chantilly.

Mini Délices	3 <small>pièces</small>	10 € TTC /personne
---------------------	--------------------------------	---------------------------

L'accueil au Château	équivalent 6 <small>pièces</small>	15 € TTC /personne
-----------------------------	---	---------------------------

Escale Végétale

Sablé parmesan ricotta

Escale Terroir

Croque Monsieur au Comté avec huile de truffe

Escale Marine

Saumon Gravlax Label Rouge : crème acidulée & herbes fraîches

Escale Végétale

Sablé parmesan ricotta

Escale Terroir

Croque Monsieur au Comté avec huile de truffe

Cassolette de Saison : poulet fermier, tomates confites, purée onctueuse & jus corsé (pièce chaude – équivalent 2 pièces)

Escale Marine

Saumon Gravlax Label Rouge : crème acidulée & herbes fraîches

Escale gourmande

Mini chou craquelin : cœur fondant à la crème pralinée & chantilly

Le menu Château

45 € TTC /personne

Les entrées

Crèmeux de chèvre fermier, coulis de betterave de Picardie
Ou
Pâté en croûte Richelieu, pickles de légumes, salade d'herbes

Les plats

Ballotine de volaille fermière au basilic, poêlée de légumes à la broche
Ou
Koulibiac de saumon, riz & épinards, beurre blanc citronné

Les desserts

Gros Chou à la Crème Chantilly praliné
Ou
Mousse au chocolat, éclats de crêpe dentelle



Photo non contractuelle

Cave à vin & rafraîchissements

Inclus dans les menus

Sélection de vins au verre

2 verres de vin de 12,5cl par service

AOC Château Simian – Combes des Avaux

Le Vin rouge

Un rouge rond et équilibré, idéal pour accompagner vos plats de caractère.

IGP Pays d'Oc – Viognier Domaine Merlet

Le Vin blanc

Un blanc frais et équilibré.

Eaux minérales – 1 bouteille pour 4 personnes

Une bouteille d'Evian 1L et Badoit 1L

Café/thé – 1 par personne

Le menu Vatel

65 € TTC /personne

Le menu du Grand Condé

85 € TTC /personne

Les entrées

Ricotta AOP à l'huile fumée, cueillette de légumes croquants
Ou
 Tartare de daurade, vinaigrette mangue passion

Les entrées

Foie gras mi-cuit, chutney d'oignons doux & chips de pain grillé
Ou
 Saumon Gravlax, crème acidulée & brunoise de légumes croquants

Les plats

Dos de cabillaud nacré au beurre persillé, pommes grenailles rôties à l'ail
Ou
 Fondant de bœuf, sauce marchand de vin, écrasée de pommes de terre

Les plats

Noisette d'agneau rôtie, pommes grenailles & jus au thym
Ou
 Filet de bar, sauce homardine, purée de légumes de saison

Les desserts

Eclair façon Paris-Brest
Ou
 Pavlova aux fruits de saison

Les desserts

Fondant crémeux au chocolat noir, chantilly au chocolat & glaçage craquant
Ou
 Tartelette spéculoos, crémeux framboise & ganache spéculoos

Cave à vin & rafraîchissements

Inclus dans les menus

Sélection de vins au verre

2 verres de vin de 12,5cl par service

Inclus dans le menu Vatel

AOP Graves – Entre Amis, Château Cazebonne

Le Vin rouge
Un rouge rond et équilibré, idéal pour accompagner vos plats de caractère.

AOC Bourgogne Aligoté – Les Planchants

Le Vin blanc
Un blanc frais et équilibré, aux notes fruitées et florales.

Inclus dans le menu du Grand Condé

AOP Chinon – La Fosse aux Loups – Domaine de Bel Air

Le Vin rouge
Vin au caractère affirmé, alliant la finesse du fruit rouge mûr à des notes subtiles d'épices et de sous-bois

AOP Chablis – Domaine Fontaine Goby

Le Vin blanc
Vin frais et délicat, aux notes de fruits et de fleurs blanches, idéal pour débiter le repas en toute élégance.

Eaux minérales – 1 bouteille pour 4 personnes

Une bouteille d'Evian 1L et Badoit 1L

Café/thé – 1 par personne

Le Banquet du Château

équivalent **24** ^{pièces} —

65 € TTC /personne

Escale Végétale

Fraîcheur croquante en verrine : tartare de légumes frais, vinaigrette acidulée

Jardin gourmand : ricotta à l'huile fumée, légumes croquants & sa tuile croustillante de parmesan

Planche de Fromages affinés

Autour du petit pois

Escale Terroir

Tartare Rolls – Signature du chef : bouchées raffinées de tartare de bœuf aux saveurs subtiles

Croque Monsieur au Comté avec huile de truffe (pièce chaude)

Cassolette de Saison : poulet fermier, tomates confites, purée onctueuse & jus corsé (pièce chaude)

Planche gourmande de charcuterie

Escale Marine

Saumon gravlax Label Rouge : crème acidulée & herbes fraîches

Transparence de Daikon, petit kouloubiac, crémeux gingembre au curry

La Saint-Jacques, navet & Tobiko

Escale gourmande

Pavlova légère aux fruits de Saison : meringue aérienne, fruits frais & crème légère

Mini chou craquelin : cœur fondant à la crème pralinée & chantilly

Verrine onctueuse à la chantilly vanillée

Café intense : petite gourmandise pour clore le voyage

Nos animations culinaires

Découvrez nos différentes animations culinaires réalisées par un chef devant vos convives



« L'animation culinaire autour de la Crème Chantilly »
Démonstration de Chantilly à la vanille bourbon accompagnée de fruit frais ou de coulis.

5 € Par personne + 1 Chef cuisinier 180 € TTC

« L'animation culinaire autour de la crêpe Suzette »
Flambage au Grand Marnier, caramel et zeste d'orange.

8 € Par personne + 1 Chef cuisinier 180 € TTC

« L'animation culinaire autour du Gravlax de Saumon »
Découpe de Saumon, façon gravlax et sa Chantilly aromatisée au citron et aneth.

15 € Par personne + 1 Chef cuisinier 180 € TTC

« L'animation culinaire autour du foie gras »
Découpe de Foie Gras, servie sur toast, accompagnée de sa compotée de figues.

15 € Par personne + 1 Chef cuisinier 180 € TTC

Nos boissons pour accompagner vos événements privés

Sélection la Capitainerie

Forfait compris dans les repas assis

15 € TTC /personne

Sélection de vins signée La Capitainerie

Sous les voûtes du Château, nos vins sont choisis pour leur élégance et leur équilibre :

Service

Sélection de vins au verre : 2 verres de 12,5 cl servis au cours du cocktail

AOP Graves – Entre Amis, Château Cazebonne

Un rouge souple et équilibré, aux notes fruitées et subtiles.

AOC Bourgogne Aligoté – Les Planchants

Un blanc frais et équilibré, aux notes fruitées et florales.

Eaux minérales plates et gazeuses

Evian & Badoit

1 bouteille d'1 litre pour 4 personnes

Boissons sans alcool à discrétion

Jus d'orange, jus de pomme, Pepsi,

Pepsi Max

Café - Thé

Sélection Royale

20 € TTC /personne

Service

Sélection de vins au verre : 2 verres de 12,5 cl servis au cours du cocktail

AOP Chinon rouge – La Fosse aux Loups – Domaine de Bel Air

Un vin au caractère affirmé, alliant la finesse du fruit rouge mûr à des notes subtiles d'épices et de sous-bois.

AOP Chablis – Domaine Fontaine Goby

Un vin blanc frais et délicat, aux notes de fruits et de fleurs blanches, idéal pour débiter le repas en toute élégance.

Eaux minérales plates et gazeuses

Evian & Badoit

1 bouteille d'1 litre pour 4 personnes

Boissons sans alcool à discrétion

Jus d'orange, jus de pomme, Pepsi,

Pepsi Max

Café - Thé

En option

Coupe de Champagne Collet

Une touche de pétillance pour vos moments d'exception

1 flûte de 12,5cl par personne

12 € TTC /personne

Champagnes à la bouteille :

Collet Brut – 75 cl : **69 € TTC**

Collet Brut Rosé – 75 cl : **69 € TTC**

Nos animations cocktails



Découvrez nos animations exclusives, réalisées en direct par un barman pour sublimer vos réceptions.

« L'animation Cocktail Signature »

Sur la base minimale de 25 personnes (deux choix de cocktails maximum)

Un bar à cocktails animé par un barman professionnel, proposant au choix :

- **Spritz Apérol**
- **Spritz St-Germain**
- **Gin Tonic**
- **Américano**
- **Mojito**
- **Kir (7€)**




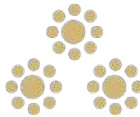
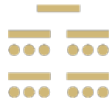




expérience conviviale et élégante autour des cocktails emblématiques de la Maison.

11 € Par cocktail (hors Kir) + 1 Barman **130** € TTC



— Informations
pratiques

La capacité du lieu

						
La Capitainerie - Salle Vatel	30	100	80	80	50	Oui
La Capitainerie - Doves	15	25	20	25	10	Oui
La Capitainerie – Rotonde <i>Pas d'Internet dans ce lieu</i>	12	25	NA	25	NA	Oui
Le Café des Écuries	NA	50	20	NA	NA	Oui
La Capitainerie – Petite terrasse						
		30	22	Oui		
La Capitainerie – Grande terrasse		60	40	Oui		
La Capitainerie – Total terrasse		90	62			

**Terrasse divisée
en 2 parties.**

Ouverture avril à
octobre

Fiche technique

Salle Vatel et douves :

- 51 tables de 2 personnes
 - 109 chaises vertes
-

La terrasse :

- 31 tables de 2 personnes
 - 62 chaises de terrasse verte
-

Rotonde :

- 10 tables de 2 personnes
 - 20 fauteuils jaunes
-

Office / cuisine :

Mise à disposition d'un office avec point d'eau sous conditions

Matériel supplémentaire :

- 1 vestiaire avec cintres
 - 8 chaises vertes
-

Électricité :

- 13 prises Salle Vatel / 16 ampères
 - 5 prises douves / 16 ampère
 - 1 prise Rotonde / 16 ampères
-



Contacts

Notre équipe vous accompagne de la première idée à la dernière coupe de champagne, pour que votre réception soit aussi belle que sereine. Un interlocuteur unique vous guide à chaque étape pour que vous profitiez pleinement de votre événement.

Cloé Da Veiga

Assistante commerciale

Email cloe.da-veiga@ssp.fr

Tel 06 13 46 40 77

Brice Saint-Leger

Responsable commerciale Multi sites

Email brice.saint-leger@ssp.fr

Tel 07 78 64 57 62

Céline Caillat di Paola

Directrice Commerciale & Communication Pole Premium

Email celine.caillat_di_paola@ssp.fr

Tel 06 15 17 96 50

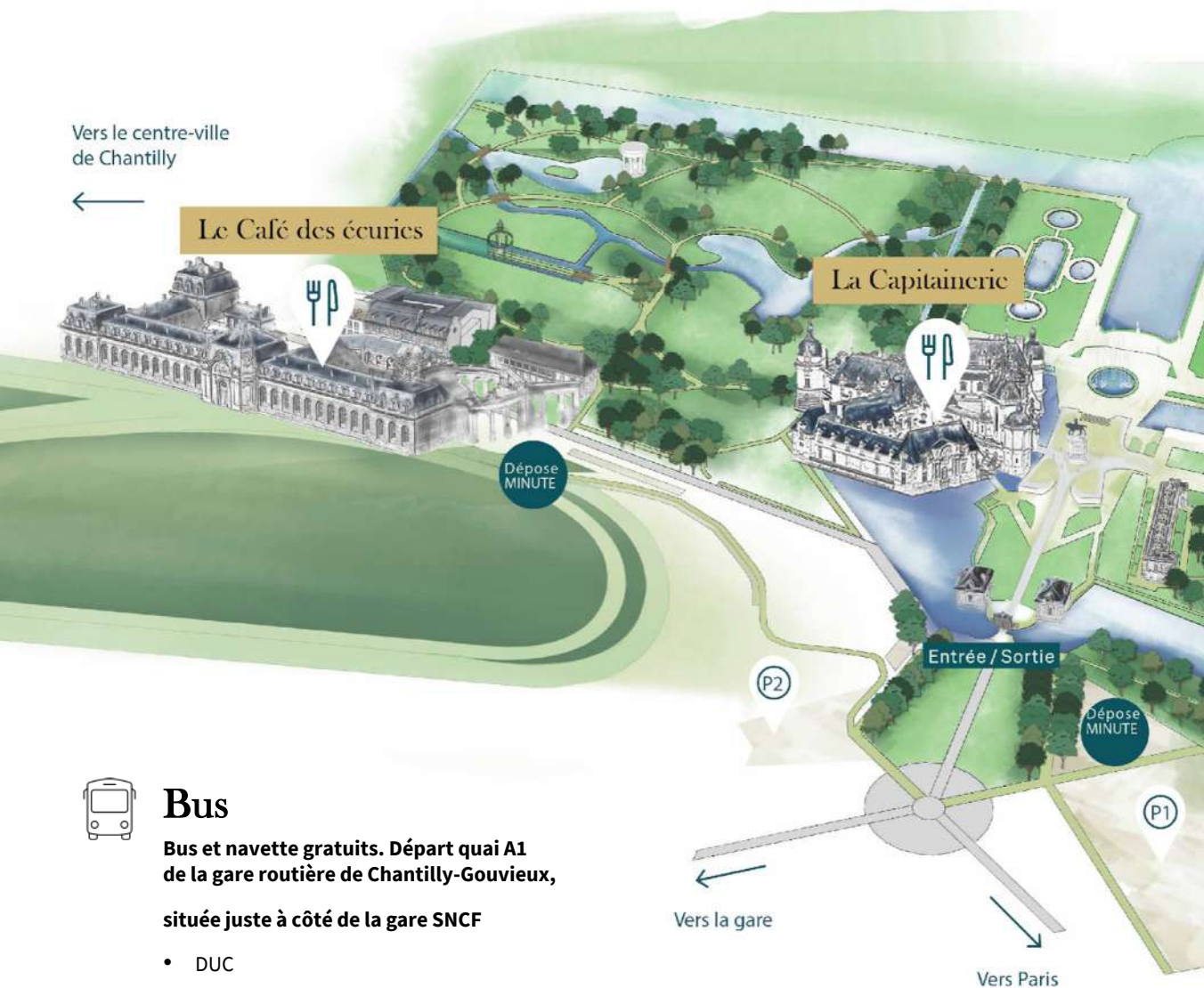


Groupes & privatisations des lieux d'exception

celine.caillat_di_paola@ssp.fr

Pour toute demande Communication & Presse

celine.caillat_di_paola@ssp.fr



Bus

Bus et navette gratuits. Départ quai A1 de la gare routière de Chantilly-Gouvieux, située juste à côté de la gare SNCF

- DUC
- Le bus 645 direction Senlis
- La Navette Touristique (les week-ends et jours fériés) : ajout d'un départ à 10h07 les samedis, dimanches et jours fériés

Plan & accès



Adresse

Château de Chantilly



Train

TER « Paris-Gare du Nord » (grandes lignes) jusqu'à « Chantilly-Gouvieux »

RER D « Paris-Gare du Nord » jusqu'à « Chantilly-Gouvieux »



Voiture

Depuis Paris :

Autoroutes A3 et/ou A1 sortie « Chantilly » ou D316 et D317

Depuis Lille et Bruxelles :

Autoroute A1 sortie « Senlis »



Pas d'accès PMR

Nos lieux d'exception pour vos évènements



PHILHARMONIE
DE PARIS



CHÂTEAU
DE CHANTILLY



GARE
DE PARIS-LYON



GRAND
PALAIS

