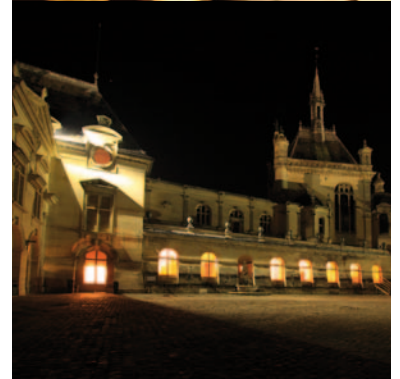


© Photos : M. Savart



DOMAINE DE CHANTILLY

Les nocturnes de Chantilly



RESTAURANT LA CAPITAINERIE

Les Cuisines de Vatel

Découvrez le château de Chantilly, haut lieu de l'histoire de France depuis le Moyen Âge qui abrite aujourd'hui le musée Condé et sa prestigieuse collection de peintures (Raphaël, Ingres, Watteau, Delacroix, Poussin...) ainsi que son cabinet des Livres avec ses 13 000 ouvrages et manuscrits précieux.

Vous visiterez également les grands appartements des Princes de Condé, la Grande Singerie et la Galerie des Batailles récemment restaurées.

Accueil par 2 sonneurs de trompe à l'entrée du château.

Visite nocturne assurée par des conférenciers diplômés (durée 1h30).

Les visites se déclinent en français et/ou en anglais.

Le restaurant *La Capitainerie* vous accueille ensuite au cœur du château de Chantilly, sous les voutes des anciennes cuisines de Vatel, pour un dîner chaleureux et raffiné.

3 salles

110 personnes maximum

Menu

« Les nocturnes - Château de Chantilly »

118,00 € TTC / personne

Minimum facturable de 30 personnes

Menu unique à établir pour l'ensemble des convives

Coupe de champagne Jacquart servi à table

3 feuilletés chauds et 2 canapés

Terrine de foie gras de canard, marmelade d'orange au romarin, petite brioche parisienne servie chaude

Crumble de fruits de mer safrané au parmesan et petits légumes

Pavé de selle d'agneau aux échalotes confites, polenta crémeuse au parmesan et olives

Dos de cabillaud, Tatin de légumes confits

Sélection de fromages, mesclun aux fruits du mendiant

Tartine de maroilles chaud, bouquet de mâche et pomme Granny Smith

Démonstration de crème Chantilly en salle

Tartelette crémeuse au chocolat mentholée, glace à la menthe

Crème brûlée aux pistaches et griottes, tuile craquante

Café, chocolats, mignardises

Eaux minérales

Vins blancs et rouges servis en accord avec les mets



CHAMPAGNE
JACQUART

© OTC Paris - M. Savart

NOCTURNES CHÂTEAU

RESTAURANT LA CAPITAINERIE

Les Cuisines de Vatel

Découvrez l'univers du cheval au cœur d'un monument architectural équestre du XVIII^e siècle sans égal.

Assistez à une présentation de dressage par 2 écuyères qui vous dévoileront les secrets de cette incroyable synergie entre le cavalier et sa monture.

Accueil par 2 sonneurs de trompe à l'entrée des Grandes Écuries.

Visite nocturne et présentation de dressage (durée 1h30).

Les visites se déclinent en français et/ou en anglais.

Le restaurant *La Capitainerie* vous accueille ensuite au cœur du château de Chantilly, sous les voutes des anciennes cuisines de Vatel, pour un dîner chaleureux et raffiné.

3 salles
110 personnes maximum

Menu

« Les nocturnes - Grandes Écuries »

118,00 €TTC / personne

Minimum facturable de 30 personnes

Menu unique à établir pour l'ensemble des convives

Coupe de champagne Jacquart servi à table
3 feuilletés chauds et 2 canapés

Terrine de foie gras de canard, marmelade d'orange au romarin,
petite brioche parisienne servie chaude

Crumble de fruits de mer safrané au parmesan et petits légumes

Pavé de selle d'agneau aux échalotes confites, polenta crémeuse au parmesan et olives

Dos de cabillaud, Tatin de légumes confits

Sélection de fromages, mesclun aux fruits du mendiant

Tartine de maroilles chaud, bouquet de mâche et pomme Granny Smith

Démonstration de crème Chantilly en salle

Tartelette crémeuse au chocolat mentholée, glace à la menthe

Crème brûlée aux pistaches et griottes, tuile craquante

Café, chocolats, mignardises

Eaux minérales

Vins blancs et rouges servis en accord avec les mets

CHAMPAGNE
JACQUART

© A.-A. Langlois - OTC Paris - M. Savart



NOCTURNES GRANDES ÉCURIES

RESTAURANT LA CAPITAINERIE

Les Cuisines de Vatel

Conditions générales de vente

Les conditions générales sont des éléments déterminants concernant l'événement que vous aurez choisi auprès de la société *SAS Restauration Cantilienne*. Tout déjeuner, dîner, soirée, prestation traiteur ou autre type d'événement réservé par le client sera soumis à ces conditions générales.

RÉSERVATION ET ARRHES

La réservation devra être confirmée par écrit et ne sera considérée comme effective qu'après versement **des arrhes représentant 80 % du montant de la prestation** et réception d'un exemplaire du contrat et des conditions générales de vente signés par deux parties. Le solde devra être réglé le jour même ou à réception de facture.

GARANTIE DES COUVERTS

Le client doit informer le service commercial de *SAS Restauration Cantilienne* du nombre définitif de participants **au minimum 7 jours ouvrables avant la date de la manifestation**. Le choix des menus, des boissons et toute autre information importante seront également communiqués au minimum 15 jours ouvrables avant la manifestation.

Dans le cas contraire *SAS Restauration Cantilienne*, ne pourra garantir les choix souhaités et vous proposera l'alternative la plus appropriée.

DIMINUTION DU NOMBRE DE PERSONNES

Toute diminution du nombre de personnes minimum défini peut entraîner des frais d'annulation supplémentaires.

Toute augmentation de ce nombre doit être communiquée le plus tôt possible et sera traitée en fonction des disponibilités. *SAS Restauration Cantilienne* fera tout son possible pour honorer un nombre supplémentaire de personnes et ce nouveau nombre deviendra le nombre de personnes minimum à prendre en charge.

En cas de défection, le nombre de personne annoncé 7 jours avant sera retenu comme base minimale de fabrication et de facturation.

En cas d'absence de précision de la part du client 7 jours avant la manifestation il sera retenu le nombre de couverts initialement commandé.

FRAIS D'ANNULATION

Dans le cas d'annulation totale par écrit par le client, il sera retenu le montant des frais suivants :

Annulation plus de 6 mois avant la prestation : pas frais d'annulation

Annulation entre 6 mois et 3 mois avant la prestation : 30 % du montant total

Annulation entre 3 mois et 1 mois avant la prestation : 50 % du montant total

Annulation moins d'une semaine à 1 mois avant la prestation : 100 % du montant total

ANNULATION PAR LA SOCIÉTÉ

Dans le cas où la *SAS Restauration Cantilienne*, se voyait obligée d'annuler la réservation, le client sera remboursé de tout paiement déjà effectué mais la *SAS Restauration Cantilienne* sera exonérée de toute responsabilité. La *SAS Restauration Cantilienne* se verra dans l'obligation d'annuler si :

- Une partie de l'établissement est fermée ou indisponible suite à des circonstances indépendantes de la volonté de *SAS Restauration Cantilienne*.
- Un événement de force majeure et circonstances indépendantes de notre volonté (grève, guerre, incendie, explosion, dégât des eaux, autres sinistres, catastrophes naturelles, nuage volcanique, actes de terrorisme...).
- Le client est devenu insolvable ou sujet à un dépôt de bilan.
- La *SAS Restauration Cantilienne* considère que la réservation ou toute personne référant à la réservation pourrait causer préjudice à la réputation de l'établissement ou de la société ou en cas d'absence de règlement par le client de tout ou partie des arrhes stipulées dans le contrat.

MODALITÉ DE PAIEMENT

Les modalités de paiement doivent être demandées lors de la réservation et sont soumises à notre discrétion.

En cas de litige concernant une facture, le client paiera la somme due à l'échéance et le solde après étude de la réclamation.

La TVA sera appliquée au taux actuel en vigueur.

HORAIRE DE RÉSERVATIONS

Le personnel est mis à disposition de 19h00 à minuit. Au-delà de minuit des heures supplémentaires de service seront facturées (35 € / heure) pour le personnel de salle et de cuisine.

RESPONSABILITÉ

Le client sera tenu pour responsable de tous dégâts causés par lui-même, ses préposés, ses invités dans les locaux de la *SAS Restauration Cantilienne* et du *Domaine de Chantilly*. Le client sera tenu responsable pour toute perte ou dommage à ce qui est la propriété de la Société y compris les murs, les lumières... ou toute injure envers des personnes y compris le personnel de *SAS Restauration Cantilienne* et du *Domaine de Chantilly*.

RÉCLAMATION

Toute contestation ou réclamation ne sera prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée à *SAS Restauration Cantilienne* dans un délai de 8 jours maximum, après votre manifestation. Tout litige non réglé à l'amiable sera soumis à la juridiction des tribunaux compétents.

MODIFICATIONS DES CONDITIONS GÉNÉRALES

Aucune modification à ces conditions ne sera acceptée sans accord écrit des deux parties. Toute modification à ces conditions générales ne sera valable qu'après signature par un représentant habilité de la *SAS Restauration Cantilienne* et du client.

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

SAS Restauration Cantilienne - Service commercial - 15, rue du Connétable - 60500 Chantilly

Tél. : 0033 (0)3 44 27 31 74/75 - Fax : 0033 (0)3 44 67 40 01

www.domainedechantilly.com - restaurant@domainedechantilly.com