



## Vivez des moments inoubliables en famille

### Anniversaire, baptême, communion...

Au coeur d'un parc de 4 hectares, dans un cadre enchanteur, le Château de l'Île est l'écrin parfait pour vos fêtes et célébrations. Surprenez vos invités et sublimentez votre événement !

Le Château de l'Île vous garantit un accueil chaleureux, un cadre authentique et paisible, une équipe disponible et attentionnée, pour un moment inoubliable.

Profitez d'une offre clés en main personnalisée (à partir de 15 personnes). Choisissez... Nous nous occupons de tout !

Florent, Katia et Déborah : 03 88 66 85 02  
interne.ile@grandesetapes.fr



- Interlocuteur dédié à votre événement
- Parking de 150 places
- Apéritif en terrasse ou dans le parc du Château, à la belle saison
- Choix de menu adapté à votre budget
- Mise en place de la salle de réception privative : *décoration florale et art de la table assurés gracieusement par nos soins*
- Equipe attentionnée à votre service
- Sélection de prestataires pour animer votre événement

### Pour agrémenter votre repas...

Apéritif à partir de 6 € : 1 verre de Crémant ou Muscat ou bière + 3 feuilletés

Forfait boissons pour accompagner votre repas à partir de 19 € :  
2 verres de vin, 1/2 litre d'eau minérale, 1 café

Réalisation de vos gâteaux événements servis sous forme de buffet (à partir de 20 personnes - en supplément, nous consulter)

Une carte est également à votre disposition pour composer vous-même votre menu. Menu végétarien et viande halal sur demande.  
Menu unique pour tous les convives

### Menu Darbois : 45 €

L'œuf parfait, émulsion de lard façon paysan, petite pomme rissolée  
ou

Rouleau de printemps au foie gras,  
mangue, abricots moelleux et noix de gingembre  
\*\*\*

Filet de daurade Royale, mousseline de petits pois,  
émulsion de pistil de safran, croustille de lard fumé paysan  
ou

Suprême de volaille jaune farci,  
morilles et manchons confits, knepfls au fromage blanc  
\*\*\*

Douceur de litchi, sorbet framboise  
ou

Finger chocolat grand cru et son sorbet framboise

Tarifs TTC par personne

### Menu Vanban : 50 €

Croustille de thon et feuille de Nori, wasabi en sauce  
ou

Tartare de saumon fumé et crabe, agrumes confits et tuile à l'orange  
\*\*\*

Dos de cabillaud en croûte d'herbes,  
mijoté de légumes de saison, crème légère savora  
ou

Mignon de veau, tapenade de cèpes,  
mousseline de pommes de terre aux brisures de truffes  
\*\*\*

Sablé cacao et son sorbet menthe  
ou

Tartelette citron meringuée et son sorbet, agrumes confits

### Menu Heydt : 57 €

Foie gras d'oie au naturel chutney de fruits de saison, brioche en toast  
ou

Sablé noix de coco et citron, petite ratatouille, jambon de Parme,  
tapenade d'olives noires, cristal de sucre et vinaigre balsamique  
\*\*\*

Noix de Saint Jacques rôties, confit d'aubergines aux épices, sauce fenouil  
ou

Filet de bœuf cuit entier à 57°,  
madeleine pistache et écrasé de carottes des sables, jus réduit  
\*\*\*

Forêt-Noire en coque croustillante, sorbet griotte  
ou

Vacherin glacé du moment, revisité par nos soins

Tarifs TTC par personne