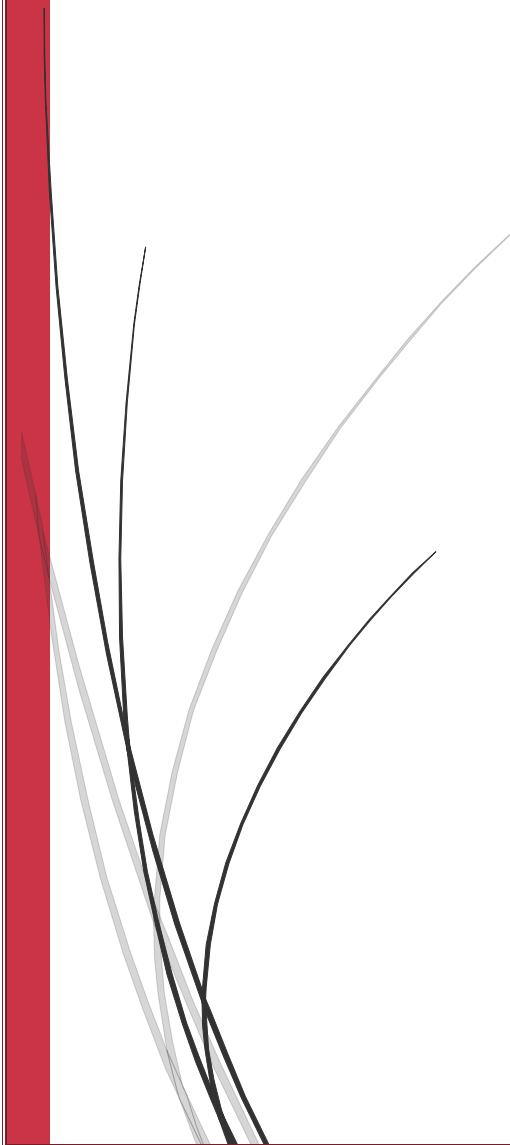


Brochure Réceptions

Restaurant La Closerie

Chef Jérôme Deschamps



HÔTEL
CHÂTEAU
CORNEILLE

★ ★ ★

Restaurant La Closerie

*Parce qu'une réception réussie ne s'improvise pas...
Château Corneille met tous ses atouts de votre côté*

Entre Rouen et Paris, à proximité de Giverny et des célèbres jardins de Monet, Château Corneille vous offre le cadre rêvé pour recevoir votre famille et vos amis à l'occasion d'une fête de famille, d'un anniversaire, d'un baptême et aussi pour le plus beau jour de votre vie.

Dans le parc, au Château, à la Closerie ou sous une luxueuse structure d'extérieur si nécessaire, *Parce que vous êtes unique ! Votre réception doit l'être aussi !*

Suivez le guide ...

- Une équipe de professionnels, discrète et efficace, répond à toutes vos questions, vous aide, vous conseille tout au long de la préparation.
- Un lieu adapté pour l'organisation de ce genre de réception.
- Une liste de prestataires sélectionnés parmi les meilleurs pour éviter toute mauvaise surprise.



Votre mariage doit être célébré en toute intimité, ou avec un nombre important d'invités ? Château Corneille s'adapte à vos besoins : dîner entre 15 et 60 personnes dans la grande salle à manger du restaurant « La Closerie ». Au-delà et jusqu' à 150 personnes, nous faisons dresser une structure d'extérieur raffinée.



17, rue de l'Eglise - 27600 Vieux-Villez
Courriel : chateau-corneille@orange.fr
Site : www.chateau-corneille.fr et www.restaurant-lacloserie.fr
Téléphone : 02.32.77.44.77 - Télécopie : 02.32.77.48.79



C'est ce que vous propose l'équipe du Château Corneille

Un exemple :

- ·L'arrivée à la carte (voiture de collection, calèche...)
- Le vin d'honneur et le dîner (décoration florale des tables)
- Le feu d'artifice et la soirée dansante
- L'hébergement et le petit-déjeuner ou le brunch

Un hébergement de charme

Pouvoir garder vos proches près de vous tout le weekend, sans déplacement en voiture, est synonyme de confort et de sécurité. Ceci doit être un point important dans le choix du lieu de la réception.

Au Château Corneille, vingt chambres et suites sont à votre disposition dans cette demeure du XVIIIème siècle, savant mélange d'authenticité et de nouvelles technologies (WiFi, écran plat LCD, TNT).

Si nécessaire, nous vous proposons un complément d'hébergement en chambres d'hôtes, nos partenaires sont situés à proximité de l'établissement.

L'organisation de votre soirée dansante requiert l'exclusivité de l'hôtel.

Pour en bénéficier sans supplément, l'ensemble des chambres doit être réservé.

Nous vous aidons à répartir vos convives dans les chambres selon votre liste nominative et vos critères, ou gérons nous-mêmes chaque réservation passée directement par vos invités. Tout est prévu pour vous accueillir dans les meilleures conditions.



HÔTEL
CHÂTEAU
CORNEILLE

★ ★ ★

Restaurant La Closerie

MENU « RODOGUNE »

Entrées :

- Salade landaise (gésiers, magret de canard fumé, jambon de pays)
- Aumônière normande
- Feuilleté de fruits de mer
- Terrine de poisson

Plats :

- Escalope de dinde à la Normande
- Filet de dorade
- Noix de porc
- Pavé de Julienne
- Suprême de poulet confit
- Brandade de poisson blanc
- Cuisse de pintade aux champignons
- Bœuf bourguignon

Assiette de trois fromage AOC Normands

Desserts :

- Tarte fine aux pommes
- Nougat glacé
- Brownie au chocolat
- Parfait au chocolat
- Entremet fraise vanille

Menu à 35€ boissons incluses sans fromage/avec fromage 39€

Menu unique-possibilité jusqu'à 20 personnes de choisir 2 entrée, 2 plats et 2 desserts

1 kir normand et ses deux amuses bouche selon marché du chef

¼ de vin par personne

Eaux minérales plates et gazeuses

Café ou thé ou infusion

Jerôme Deschamps



17, rue de l'Eglise - 27600 Vieux-Villez
Courriel : chateau-corneille@orange.fr
Site : www.chateau-corneille.fr et www.restaurant-lacloserie.fr
Téléphone : 02.32.77.44.77 - Télécopie : 02.32.77.48.79



Restaurant La Closerie

MENU « OEDIPE »

Entrées :

- Terrine de canard au cognac
- Médaillon de Foie Gras au Jurançon
- Poêlée de langoustines et son rizotto
- Demi-lune de Chèvre et betteraves
- Cassolette d'escargot à la Bourguignonne
- Terrine de poisson et son coulis de poivrons

Plats :

- Lotte rôtie aux saveurs des îles
- Noix de Porc élevé sur paille
- Tournedos de lingue et son caviar de légumes
- Pavé de julienne et ses légumes verts
- Escalope de veau à la Normande
- Blanquette de veau
- Filet de Bœuf (pour 15 personnes et moins en raison des différentes cuissons)

Assiette de trois fromage AOC Normands

Desserts :

- Le Trois chocolat
- Tarte tatin
- Nougat glacé
- Aumônière Pommes calva caramel au beurre salé
- Crème brûlée Grand Marnier ou liqueur de rose ou Vanille Bourbon

Menu à 35€ sans fromage/avec fromage 39€
Possibilité d'ajouter un des forfaits boissons

Jerôme Deschamps

HÔTEL
CHÂTEAU
CORNEILLE

★ ★ ★

Restaurant La Closerie

MENU « OTHON »

Entrées :

- Terrine de canard au cognac
- Médaillon de Foie Gras
- Feuilleté d'escargot à la crème d'ail
- Brochette de langoustines et datte Medjoul
- Nage de moule au zest d'orange et julienne de légumes

Plats :

- Navarin d'agneau aux saveurs de Romarin
- Filet de Bar et son fenouil confit
- Magret de canard à l'orange
- Filet de Saint Pierre et sa sauce de citron vert
- Lotte rôtie pochée au thé vert Menthe
- Blanquette de veau

Assiette de trois fromage AOC Normands

Desserts :

- Entremet Fruit de la passion
- Mi-cuit au chocolat noir de Tanzanie
- Cheese cake
- Délice normand
- Le Trois chocolat

Menu à 40€ sans fromage/avec fromage 45€
Possibilité d'ajouter un des forfaits boissons

Jerôme Deschamps



17, rue de l'Eglise - 27600 Vieux-Villez
Courriel : chateau-corneille@orange.fr
Site : www.chateau-corneille.fr et www.restaurant-lacloserie.fr
Téléphone : 02.32.77.44.77 - Télécopie : 02.32.77.48.79



HÔTEL
CHÂTEAU
CORNEILLE

★ ★ ★

Restaurant La Closerie

MENU « MEDEE »

Choix de 2 Entrées :

- Terrine de canard au cognac
- Médaillon de Foie Gras
- Feuilleté d'escargot à la crème d'ail
- Brochette de langoustines et datte séchée
- Nage de moule au zest d'orange et julienne de légumes
- Cassolette de Morilles (de mars à mai)

Trou normand inclus

Plats :

- Navarin d'agneau aux saveurs de Romarin
- Filet de Bar et son fenouil confit
- Médaillon de canard Rouennais à l'orange
- Filet de Saint Pierre et sa sauce de citron vert
- Lotte rôtie pochée au thé vert Menthe
- Blanquette de veau
- Agneau de 7 heures

Assiette de trois fromage AOC Normands

Desserts : UNE COUPE DE CHAMPAGNE PAR PERSONNE INCLUSE

- Entremet Fruit de la passion
- Mi-cuit au chocolat noir de Tanzanie
- Cheese cake
- Délice normand
- Le Trois chocolat

Menu à 60€ sans fromage/avec fromage 65€
Possibilité d'ajouter un des forfaits boissons

Jerôme Deschamps



17, rue de l'Eglise - 27600 Vieux-Villez
Courriel : chateau-corneille@orange.fr
Site : www.chateau-corneille.fr et www.restaurant-lacloserie.fr
Téléphone: 02.32.77.44.77 - Télécopie : 02.32.77.48.79



HÔTEL
CHÂTEAU
CORNEILLE

★ ★ ★

Restaurant La Closerie

NOS EXEMPLES DE FORFAITS BOISSONS

Forfait boissons 17.00 €

*Kir vin blanc ou cidre et ses deux amuses bouches
(supplément 5€ kir champagne)*

¼ de vin

Blanc : Le Mas des cigales Pays d'Oc

Rouge : Domaine Pugol Isar Languedoc Rousillon

Eaux Minérales plates et gazeuses

Café, thé ou infusion



HÔTEL
CHÂTEAU
CORNEILLE

★ ★ ★

Restaurant La Closerie

MISES EN BOUCHE POUR VOTRE COCKTAIL DEVANT LE CHÂTEAU

Forfait 6 mises en bouches (3 en chimène-3 cid) 12.50 euros
Forfait 8 mises en bouche (4 en chimène-4 cid) 15.00 euros
Forfait 10 mises en bouche (4 en chimène-4 cid) 17.00 euros

Mises en bouche chimène

Verrine de Mousse de Chèvre aux noix
Verrine Guacamole Crevette
Feuilleté Jambon de Pays
Feuilleté de Fromage
Feuilleté Escargot au Beurre Persillé
Aumônière Normande (andouille de Vire, Champignons, Pommes)
Croustillant de boudin noir au Porto
Toast Terrine de Lapin
Mini Croque Monsieur
Tartare de Tomate

Mises en bouche cid

Verrine de Tartare de Saint Jacques
Verrine Mousse de Saumon Fumé
Toast de Saumon Fumé
Sucette de Foie Gras aux Corn Flakes
Toast de Pain d'Épices et son foie gras
Bille de melon chemisée de Magret de Canard Fumé
Tartare de Langoustine



17, rue de l'Eglise - 27600 Vieux-Villez
Courriel : chateau-corneille@orange.fr
Site : www.chateau-corneille.fr et www.restaurant-lacloserie.fr
Téléphone : 02.32.77.44.77 - Télécopie : 02.32.77.48.79

