



Un lieu d'exception au cœur du Château de Chantilly



— Le Château de Chantilly et la Capitainerie

À seulement trente minutes de Paris, La Capitainerie vous accueille dans un cadre unique, au cœur du Château de Chantilly, élu Monument préféré des Français 2025.

Sous les voûtes historiques des anciennes cuisines de François Vatel, célèbre maître d'hôtel du Grand Condé, ce lieu d'exception allie histoire, élégance et art de recevoir à la française.

Que ce soit pour un mariage, un anniversaire ou un repas privé, La Capitainerie transforme chaque moment en souvenir inoubliable.

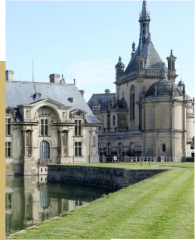
Le décor mêle **boiseries nobles, voûtes de pierre et lumière dorée**, créant une atmosphère à la fois majestueuse et chaleureuse.

✨ **Laissez-vous porter par la magie du Château, l'attention de nos équipes et le raffinement de notre table.**

— Le Café des Écuries

Le Café des Écuries se situe, quant à lui, **dans les Grandes Écuries 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



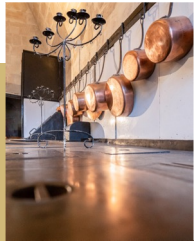
**Une cuisine
traditionnelle
& innovante**



**Privatisation &
Groupes**
4 espaces
événementiel



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



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



**Options sur
demande :**
menus
personnalisés,
décoration
florale, musique,
animations...



**Animations
Culinaires
Salées &
Sucrées**



Parking
à proximité



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



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

Nos espaces pour vos plus beaux moments

Nos salles privatisables s'adaptent à toutes vos envies :

Chaque espace peut être aménagé selon votre projet : repas assis, cocktail, cérémonie, dîner dansant...

Nous pouvons accueillir jusqu'à 120 convives en dîner assis et 200 en cocktail.

Mariages • Anniversaires • Baptêmes • Dîners privés



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

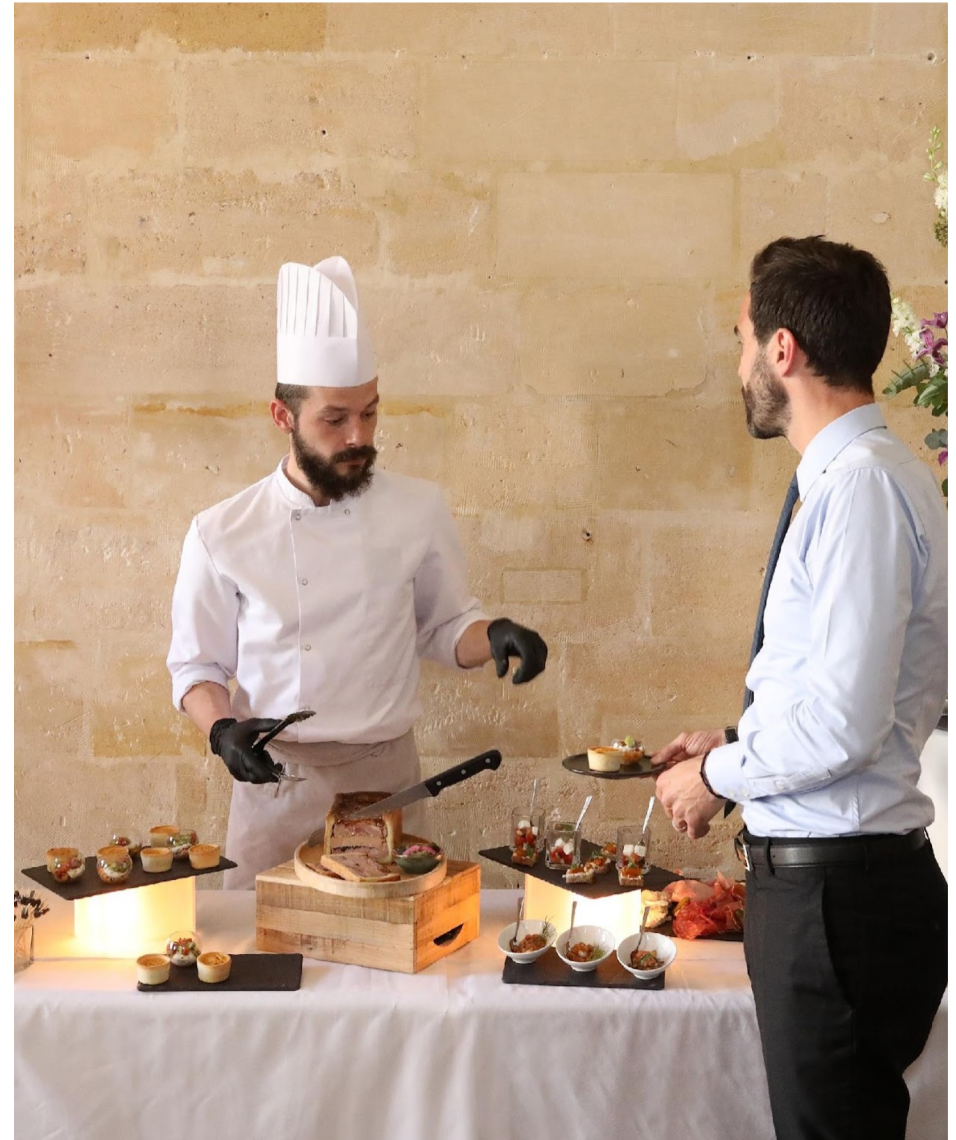


La terrasse
(avril à octobre)

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.



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 pièces

12 € TTC /personne

L'accueil au Château

6 pièces

17 € TTC /personne

Escale Végétal

Sablé parmesan ricotta

Escale Végétal

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

Escale Terroir

Croque doré au jambon truffé & Comté

Escale Terroir

Croque doré au jambon truffé & Comté (pièce chaude)

Escale Marine

Saumon gravlax Label Rouge : crème acidulée, brunoise de légumes & herbes fraîches

Escale Marine

Saumon gravlax Label Rouge : crème acidulée, brunoise de légumes & herbes fraîches

Escale gourmande

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

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 dorade, mangue et passion

Les entrées

Foie gras mi-cuit, chutney d’oignons doux et chips de pain grillé
Ou
Saumon gravlax, crème acidulée et brunoise de légumes croquants

Les plats

Dos de cabillaud nacré au beurre persillé, pommes grenailles rôties à l’ail
Ou
Fondant de bœuf au vin rouge, poêlée de légumes fondants

Les plats

Fondant de bœuf, sauce marchande de vin, écrasé de pommes de terre
Ou
Filet de bar, sauce bisque de homard, purée de butternut et potimarron rôti
Ou
Linguine à la crème de truffe et au parmesan affiné

Les desserts

Eclair façon Paris-Brest
Ou
Carpaccio d’ananas au sirop d’érable, sorbet fraise et noix de coco torréfiée

Les desserts

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

<div><div>Cave à vin & rafraîchissements</div><div>Inclus dans les menus</div></div> <div><div>Sélection de vins au verre</div><div>2 verres de vin de 12,5cl par service</div></div>	
<div>Inclus dans le menu Vatel</div> <div><div><div>Château La Barbe – Bordeaux AOP</div><div>Le Vin rouge</div><div>Un rouge rond et équilibré, idéal pour accompagner vos plats de caractère.</div></div><div><div>Le Sudiste Chardonnay – Pays d’Oc</div><div>Le Vin blanc</div><div>Un blanc frais et équilibré, aux notes fruitées et florales.</div></div></div>	<div>Inclus dans le menu du Grand Condé</div> <div><div><div>Chinon rouge – La Fosse aux Loups</div><div>Le Vin rouge</div><div>Vin au caractère affirmé, alliant la finesse du fruit rouge mûr à des notes subtiles d’épices et de sous-bois</div></div><div><div>Bourgogne Aligoté</div><div>Le Vin blanc</div><div>Vin frais et délicat, aux notes d’agrumes et de fleurs blanches, idéal pour débiter le repas en toute élégance.</div></div></div>
<div><div>Eaux minérales – 1 bouteille pour 4 personnes</div><div>Une bouteille d’Evian 1L et Badoit 1L</div></div>	
<div>Café/thé – 1 par personne</div>	

Le Banquet du Château	24 ^{pièces} —	65 € _{TTC} /personne
-----------------------	------------------------	-------------------------------

Escale Végétal

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

Jardin gourmand : ricotta di Bufala Campana à l’huile fumée, légumes croquants & sa tuile croustillante de parmesan

Planche de Fromages affinés

Autour du petit pois

Escale Marine

Saumon gravlax Label Rouge : crème acidulée, brunoise de légumes & herbes fraîches

Transparence de Daikon, petit kouloubiac, crémeux gingembre au curry

La Saint-Jacques, navet & Tobiko

Escale Terroir

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

Croque doré au jambon truffé & Comté (pièce chaude)

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

Planche gourmande de charcuterie

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 Royale

20 € 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

Château La Barbe – Bordeaux

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

Le Sudiste – Chardonnay blanc

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

Service

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

Chinon rouge – La Fosse aux Loups

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

Bourgogne Aligoté

Un vin blanc frais et délicat, aux notes d'agrumes 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 : **95 € 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










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

13 € Par cocktail + 1 Barman 130 € TTC



— Informations pratiques

La capacité du lieu

						
La Capitainerie - Salle Vatel	30	100	80	80	50	Oui
La Capitainerie - Doutes	15	25	20	25	10	Oui
La Capitainerie - Rotonde	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

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

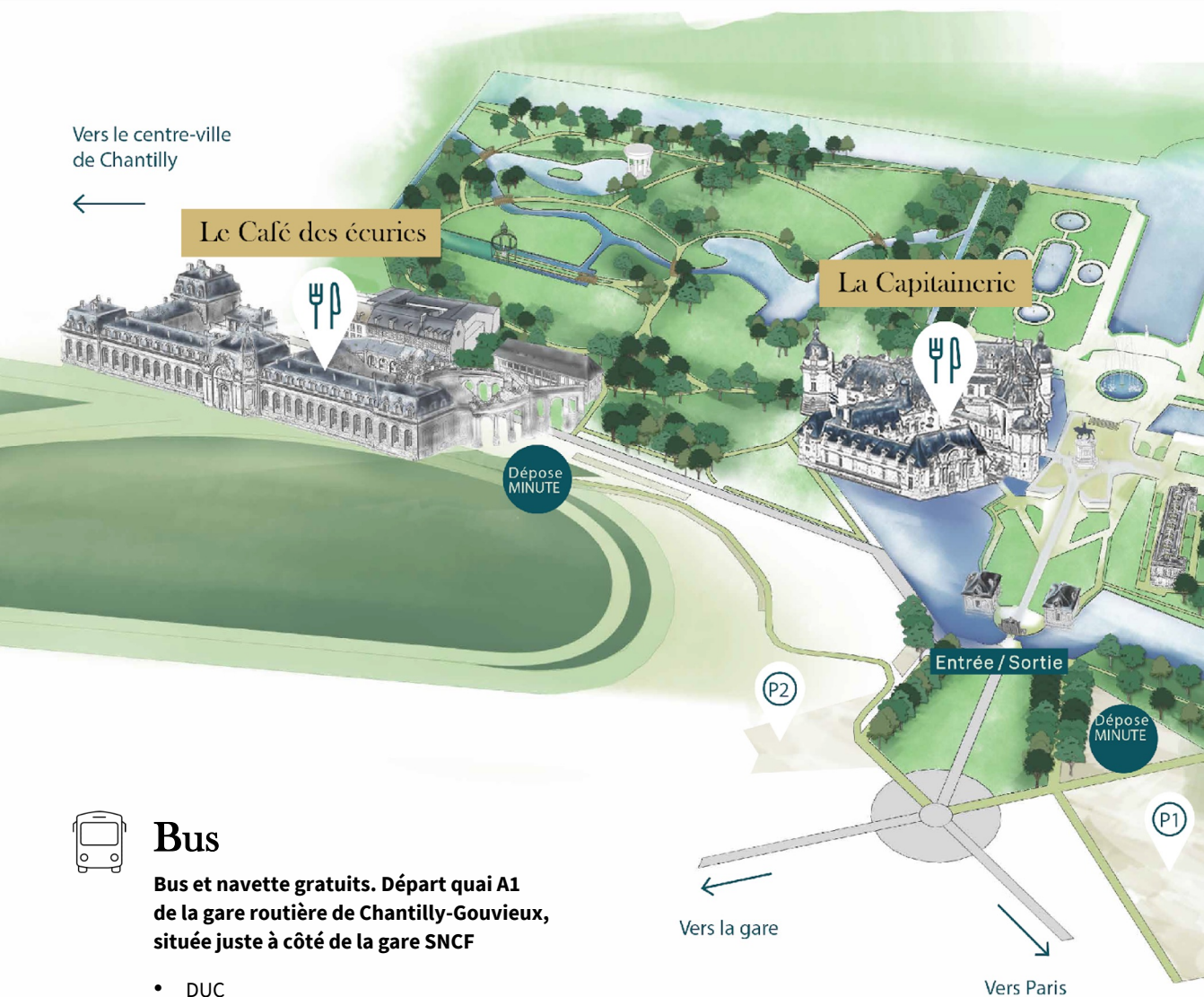


Groupes & privatisations des lieux d'exception

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



Hôtels et hébergements partenaires disponibles à quelques minutes à pied

Nos lieux d'exception pour vos évènements



PHILHARMONIE
DE PARIS

L'ENVOL
Thierry Spork
Bouillabaisse à l'orange et saumon fumé



CHÂTEAU
DE CHANTILLY



GARE
DE PARIS- LYON



GRAND
PALAIS

RÉSÉDA CAFÉ
THIERRY MARX

