CHÂTEAU
COUR SENLISSE

Un petit château dans un écrin de verdure

À 37 km de Paris, un joyaux d'intimité au coeur de la Vallée de Chevreuse pour vos réunions et séminaires

DES ESPACES ÉLÉGANTS ET REMARQUABLES, À 37 KM DE PARIS.

LE CHÂTEAU DE LA COUR SENLISSE

Hall

Salon piano - 35m2

Bibliothèque - 47m2 version Lounge ou déjeuner

Déjeuner ou dîner dans le salon d'honneur

Salon d'honneur mode réunion – 65m2

Orangerie en mode réunion

Orangerie mode compact : réunion et repas

Espaces extérieurs (Team -bulding)

LES ENGAGEMENTS LARS TRAITEUR

- 10 travailleurs handicapés d'ESAT de la Mare Savin travaillant chaque jour chez nous
- 6 tonnes de Bio déchets par an valorisés
- Mise en avant des produits labélises bleu blanc cœur dans la fabrication de nos prestations

L'ÉCO-RESPONSABILITÉ

Notre cadre de travail en pleine verdure, Magny Les Hameaux [78], nous rappelle tous les jours que le respect de notre environnement est aussi une priorité. Émissions de CO2, empreinte carbone, approvisionnements, limitation des pertes, tri sélectif, livraisons… autant d'aspects sur lesquels nous travaillons au quotidien afin d'augmenter notre éco implication.
Nos critères de choix : la qualité, la provenance, les spécificités gustatives, la traçabilité, la

LE PRODUIT

Notre parti pris : la mise en avant de la matière première et le travail du produit pour le produit sans le dénaturer.
Notre But : garder l'authenticité du produit tout en l'introduisant dans un univers

SAVOIR-FAIRE

43 ans d'expériences culinaires nous ont façonné une solide exigence pour traverser les tendances gastronomiques.
Notre savoir-faire s'est enrichi dans le quotidien : l'équilibre entre les hommes et l'outil de production adapté sous agrément est optimisé.
La transmission du savoir est une de nos valeurs. Nos équipes fidèles intègrent au fil des ans

CERTIFICATIONS

UNE QUALITÉ CERTIFIÉE "QUALITRAITEUR"

Les Traiteurs de France sont à l'origine de la norme de qualité Qualitraiteur, spécifique au métier de traiteur.
La certification Qualitraiteur répertorie les services propres au métier des Traiteurs Organisateurs de Réceptions. Elaboré par les Traiteurs de France et certifié par le bureau Veritas Certification, le référentiel s'adresse à tous les professionnels et répond aux exigences requises par la profession de Traiteur Organisateur de Réceptions. À travers ce référentiel qualité, Traiteurs de France démontre et met en exergue la performance, l'efficacité et l'amélioration continue de la qualité des prestations offertes par ses adhérents. Tous les Traiteurs de France sont labellisés Qualitraiteur, et sont audités chaque année.

UN ENGAGEMENT RÉEL EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les Traiteurs de France sont engagés depuis de nombreuses années en faveur du développement durable.
Grâce à la mise en place, l'an dernier, d'un calculateur d'émissions de gaz à effet de serre agréé par l'ADEME, les Traiteurs de France ont pu mesurer leur bilan carbone. Ils sont ainsi en mesure d'instaurer une démarche d'amélioration visant à trouver des solutions efficaces pour réduire leur consommation énergétique.
Dans le droit fil de leurs valeurs de partage et de responsabilité éco-durable, ils s'engagent dès cette année dans la lutte contre le gaspillage.

Le déjeuner- business

Une entrée, un plat, un dessert
Choix multiples possible sous conditions
Minimum 10 convives

Une entrée au choix

Poireaux confits mimosa et crispy d'oignons
Terrine d'écrevisses, crème de betteraves aux éclats de câpres Tatin d'endives, comté et noix
Mousseline de petits pois, tartare de Saint Jacques
Velouté de lentilles corail, carottes et lait de coco

Un plat au choix

Noix de joue de bœuf Bourguignonne, carottes et pommes grenailles Filet de volaille aux cèpes, pâtes 3 couleurs
Filet de dorade, polenta crémeuse au parmesan et pleurotes
Cuisse de cannette, potimarron rôtis et pommes fruits

Crozet façon risotto au curcuma, lardons de canard et salade
Mignon de porc marinée sauce au miel, curry et gingembre, purée de carottes et pommes de terre confites

Un dessert au choix

Riz au lait vanille, confit d'agrumes et crumble de pain d'épices

Sphère chocolat
Dôme « comme une pomme »
Suprêmes d'oranges à la cannelle, éclats de pistaches et caramel Crumble poire et chocolat

Boissons

Eaux plates et gazeuses
Café

Vins en option à partir de 10,89 € HT la bouteille

Dîner Privilège

Une entrée, un plat, un dessert
Choix multiples possible sous conditions
Minimum 10 convives

Une entrée au choix

Millefeuille de cabillaud senteurs de Provence, coulis verde
Carpaccio de saumon à l'aneth et mini-pain vapeur
Entremets de tourteau en fraicheur
Bonbon velours foie gras de canard, coulis de mangue

Un plat au choix

Pavé de selle d'agneau en croute d'herbes, tarte fine de saison et polenta aux graines
Dodeline de volaille fermière au foie gras de canard et noisettes, mousseline de céleri et tombée de saison
Gigolette de pintade aux girolles et son jus réduit, gratin grand-mère
Nage océane safranée (saint Jacques, crevettes, cabillaud, langoustines… salon arrivage) et ses petits légumes.

Petit pain / pas de fromage

Un dessert au choix

Moelleux chocolat coeur caramel, crème anglaise
Douceur acidulée, dôme mousse clémentine, insert sphère crémeux chocolat noir, base de biscuit aux écorces de citron
Délice de fruits rôtis, biscuit noisette, fruits rôtis au miel, chantilly mascarpone à la bergamote, décoration popcorn caramélisé et morceaux d'orange fraiche

Boissons

Eaux plates et gazeuses
Café

CHÂTEAU
COUR SENLISSE

Contact commercial

Xavier Lazzarino

Tél : 06.03.10.57.03

lacoursenlisse@gmail.com