



INTERCONTINENTAL®
CHANTILLY
CHATEAU MONT ROYAL



Saison Festive

2024 - 2025



INTERCONTINENTAL.
CHANTILLY
CHATEAU MONT ROYAL

L'équipe de l'InterContinental Chantilly Château Mont Royal
est heureuse de dévoiler son programme
des fêtes de fin d'année !

Laissez-vous tenter par nos repas d'exception, spécialement
conçus pour sublimer vos fêtes dans un cadre enchanteur.
Pour toute demande, n'hésitez pas à nous contacter.

*The InterContinental Chantilly Château Mont Royal team
is delighted to unveil its festive season program!
Indulge in our exceptional festive meals, carefully crafted
to make your celebrations unforgettable in a stunning setting.
For any inquiries, please do not hesitate to contact us.*

Informations & Reservations

+33 (0)3 44 54 50 33
parcl.reservations@ihg.com



**Brunchs & Dîners
de fin d'année**

DÎNER DE NOËL
CHRISTMAS EVE DINNER

24 décembre 2024 / *December 24th, 2024*

Coupe de champagne
Glass of champagne

Mise en bouche / Appetizer

Consommé végétal à la truffe noire en cocotte lutté
Black truffle vegetable consommé topped with puff pastry

Entrée / Starter

Raviole de langoustines en impression d'herbes,
bouillon mousseux de carcasses infusé à la mélisse
Langoustine ravioli, carcass infused broth with lemon balm

Plat / Main Course

Suprême de volaille de Bresse demi-deuil contisé à la truffe noire,
légumes façon pot-au-feu
*Bresse chicken breast demi-deuil with black truffle,
pot-au-feu vegetables*

Fromage / Cheese

Brillât-Savarin truffé
Truffled Brillat-Savarin

Dessert / Dessert

Bûche de Noël chocolat, coco et fruit de la passion
Christmas Bûche chocolate, coconut, and passion fruit

220 €



INTERCONTINENTAL.
CHANTILLY
CHATEAU MONT ROYAL

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

NEW YEAR'S EVE MENU

31 décembre 2024 / December 31st, 2024

Coupe de champagne
Glass of champagne

Mise en bouche / Appetizer

Mi-cuit de foie gras d'oie, sablé au pain d'épices
Goose foie gras spiced bread sable

Entrée / Starter

Tartare de langoustine, gelée de concombre et caviar Oscietre
Langoustine tartare, cucumber jelly, and Ossetra caviar

Premier Plat / First Course

Noix de Saint-Jacques façon dieppoise, contisées à la truffe
noire, espuma de panais et sauce au Champagne
*Dieppoise-style scallops with black truffle, parsnip espuma,
and Champagne sauce*

Second Plat / Main Course

Pithiviers de pigeonneau des Dombes, sauce Roannaise
Pithiviers of squab from the Dombes region, Roannaise sauce

Fromage / Cheese

Brillat-Savarin truffé, pâte de coing
Truffled Brillat-Savarin, quince paste

Dessert / Dessert

Omelette Norvégienne
Baked Alaska

340 €



INTERCONTINENTAL.

CHANTILLY
CHATEAU MONT ROYAL

BRUNCHS DES FÊTES FESTIVE BRUNCHES

25 décembre 2024 / *December 25th, 2024*
& 1 janvier 2025 / *January 1st, 2025*

Pour les fêtes, le brunch de l'InterContinental Chantilly Château Mont Royal s'habille de saveurs festives, offrant une ambiance chaleureuse et conviviale. La magie des mets raffinés, sublimée par les fines bulles d'une coupe de Champagne, transformera ce moment au restaurant Opéra en un délicieux instant de partage.

For the festive season, the brunch at InterContinental Chantilly Château Mont Royal is filled with festive delights to celebrate the year-end holidays in a warm and welcoming atmosphere. Enchanting holiday dishes paired with the fine bubbles of Champagne create a delicious moment to share at the Opéra Restaurant.

145 €



INTERCONTINENTAL.

CHANTILLY
CHATEAU MONT ROYAL



INTERCONTINENTAL®
CHANTILLY
CHATEAU MONT ROYAL

INFORMATIONS & RESERVATIONS

*Allée des Marronniers, Route de Plailly
60520 La Chapelle en Serval
+33 (0)3 44 54 50 33
parcl.reservations@ihg.com*