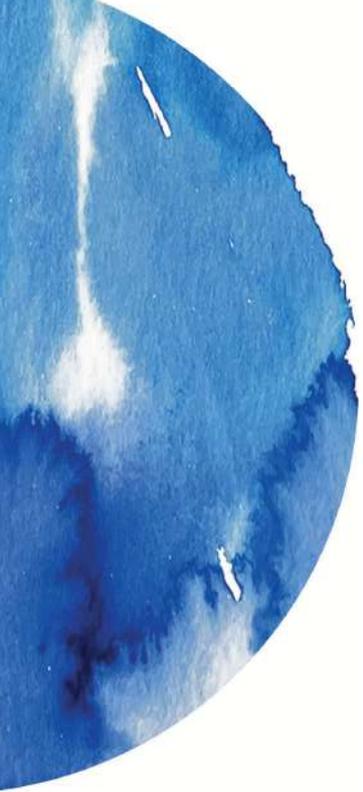


★★★★  
*Château  
Chapeau  
Cornu*



*Carte groupe*

LE CHÂTEAU DE CHAPEAU CORNU  
Faire de chaque événement un moment d'exception



# Sommaire

Un lieu hors du temps

Nos salles

Nos forfaits repas

Nos desserts

Nos forfaits boissons

Composer votre menu

# Un lieu hors du temps



Bienvenue

Au château de Chapeau Cornu !

Organisez votre évènement dans le cadre enchanteur de ce Château du XIII<sup>e</sup> siècle, afin de surprendre tous vos invités et en faire un moment inoubliable.

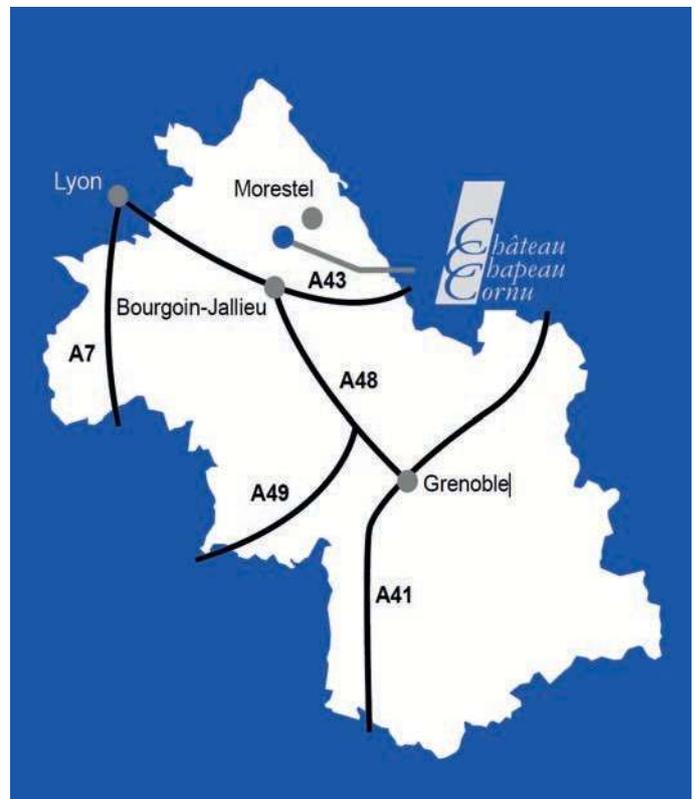
Choisissez votre menu ou bien composez-le...

Votre espace privatif vous attend !

Idéalement situé à 50 minutes de Lyon et 1 heure de Grenoble, le Château de Chapeau Cornu vous propose un cadre unique pour une escapade gourmande, romantique, touristique, un voyage d'affaires ou encore pour la célébration de votre mariage, de votre séminaire ou de tout autre évènement.

Profitez du cadre féérique d'un château médiéval pour vivre un agréable moment de sérénité. Les chambres confortables et personnalisées, les voûtes de pierres, le grand parc arboré, et les belles terrasses ensoleillées au bord de la piscine chauffée, sont autant d'éléments vous invitant au rêve et à la détente.

Notre équipe, souriante et dynamique, se tient à votre disposition tout au long de votre séjour afin que vous passiez un moment exceptionnel.





## Déjeuner au Chateau Chapeau Cornu

C'est avoir l'assurance de passer un moment inoubliable et magique.  
Nos clients nous ont laissé leur avis : [www.tripadvisor.fr](http://www.tripadvisor.fr) et [www.thefork.fr](http://www.thefork.fr)



991edwigep  
1 avis

●●●●● Avis publié : il y a 2 semaines  par mobile

### Un excellent moment

Un repas juste divin, digne d'une grande table étoilée. Une équipe super agréable et très prévenante. Encore une excellente découverte pour nous. Merci

**Date de la visite :** septembre 2022

Utile ?



**Marie-claude R.**  
21 novembre 2021 • 2 avis

**10** /10

Le lieu est magnifique. L'expérience gustative riche, le personnel très pro et en même temps très chaleureux. Un beau moment en famille.

# Nos salles



## La Cour Intérieure

250m<sup>2</sup>

De 60 à 200 pers. en place assise  
250 pers. en cocktail



## La Salle Voutée

235m<sup>2</sup>

De 40 à 140 pers. en place assise  
230 pers. en cocktail



## La Salle de Bois

80m<sup>2</sup>

De 10 à 50 pers. en place assise  
80 pers. en cocktail



## La Salle des Marquis

107m<sup>2</sup>

De 20 à 50 pers. en place assise  
100 pers. en cocktail

# Nos forfaits repas



## Menu à 40 € TTC

### Entrée

Tarte fine, tapenade et légumes croquants à l'huile de sésame grillé  
Ou

Fraicheur de crabe et pomme verte, émulsion au Combawa

### Plat

Suprême de volaille en croûte d'herbes, gratin dauphinois et jus simple  
Ou

Filet d'ombrine houmous de petit pois sauce vin blanc

### Fromage

Fromage blanc faisselle

### Dessert

Voir la page des desserts

Invités présents uniquement au vin d'honneur 25€

## Menu à 48 € TTC

### Amuse-Bouche

### Entrée

Velouté de Champignons des bois en Cappuccino à l'huile de truffe noire, noisettes grillées  
Ou

Duo de cœur de saumon, mi fumé confit aux agrumes, meringue au citron vert

### Plat

Poitrine de Canette de Dombes au pain d'épices, mousseline de Butternut, sauce aux Griottes  
Ou

Minestrone de lieu jaune cuit dans un bouillon de coquillage légèrement safrané

### Fromage

Fromage blanc faisselle

### Dessert

Voir la carte des desserts

Tous nos plats sont élaborés dans nos cuisines à partir de produits bruts.  
Nos mets et garnitures vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris.

Toutes nos viandes proviennent d'animaux élevés en U.E.

Tous nos saumons viennent d'Europe du Nord, à l'exception de la Norvège.

La composition du menu doit être identique pour l'ensemble de la table  
et choisie 15 jours avant votre événement





## Menu à 61 € TTC

### Amuse-Bouche

#### Entrée

Foie gras parfumé au réglisse, fève de tonka , émotion de vanille bourbon

Ou

Sablé de flocons de neige, tartare de crabe, gel de champagne et mangue fraîche

#### Plat

Moelleux de veau rôti au Poivre sauvage, Mousseline de panais

Ou

Ballotine de bar aux petits légumes, syphon à l'algue nori et risotto d'orge perlé

#### Fromage

Sélection de Fromages affinés et bouquet de saison à l'huile de noix

#### Dessert

Voir la carte des desserts

## Menu à 82 € TTC

### Entrée Froide ou Chaude

Pressé de foie Gras maison collection nougatine, chutney du moment et brioche tiède

Ou

Raviole maison de homard et duxelles de champignons à l'estragon, coulis de crustacés

#### Poisson

La Lotte cuite au beurre noisette, risotto de lentilles liées à la Tomme de Savoie

Ou

Dos de bar de ligne à la plancha, mitonnée paimpolaise aux coques et émulsion champagne

#### Viande

Filet de canette des Dombes, confit t de choux rouge, gnocchi maison sauce grand veneur

Ou

Mignon de veau en cuisson lente, fi nger de riz carnaroli snacké aux morilles et vieux parmesan,

jus au vin jaune

#### Fromage

Sélection de Fromages affinés et bouquet de saison à l'huile de noix

#### Dessert

Voir la carte des desserts

La composition du menu doit être identique pour l'ensemble de la table  
et choisie 15 jours avant votre évènement



# Nos desserts

## Dessert Individuel

Tarte au citron meringuée  
Macaron, crème vanille mascarpone et fruits de saison + 3€/Personne  
Croustillant chocolat caramel + 3€/Personne

## Entremet

Entremet aux fruits de saison + 3€/Personne  
Croustillant chocolat caramel, enrobage chocolat + 3€/Personne

## Inscription de votre choix offerte



Photos non contractuelles

# Nos forfaits boissons

## **Forfait « Balmes Dauphinoises »**

13 € par personne

- Un verre de Kir pétillant ou de Jus de Fruits accompagné de Canapés
- Cuvée du Château de Chapeau Cornu, vin des Balmes Dauphinoises, blanc et rouge

## **Forfait « Côtes du Rhône »**

16 € par personne

- Un verre de Kir pétillant ou de Jus de Fruits accompagné de Canapés
- Sélection de vins issus de la région Côtes du Rhône, blanc & rouge - par notre sommelier

## **Forfait « Tradition des Grands Vignobles Français »**

Forfait 2 vins à 28 € par personne

Forfait 3 vins à 34 € par personne

- Une coupe de Champagne ou un verre de jus de fruits accompagnés de canapés
- Sélection de vins des Grands Vignobles français en accord avec votre menu

## **Forfait « Boissons softs »**

8 € par personne

- Jus de Fruits accompagnés de Canapés

## **Formule «Confort»**

10 € par personne

(vins apportés par vos soins)

- Tous les vins et champagnes sont apportés par vos soins (droit de bouchon)
- Les canapés de l'apéritif, l'eau Fresh, les soft et le café sont fournis par le château

## **L'ensemble de nos Forfaits comprennent :**

- Eau Fresh, plate et pétillante - produite sur place pour l'environnement et le goût
- Les boissons soft
- Cafés & mignardises



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

# Faites confiance à l'équipe expérimentée du Château de Chapeau Cornu

Osez franchir les portes de notre Château

[evenementiel@chapeau-cornu.fr](mailto:evenementiel@chapeau-cornu.fr)

04 74 27 79 70

[reception@chapeau-cornu.fr](mailto:reception@chapeau-cornu.fr)

04 74 27 79 00

[www.chateau-chapeau-cornu.fr](http://www.chateau-chapeau-cornu.fr)



Château de Chapeau Cornu

312 rue de la Garenne

38 890 Vignieu

[www.chateau-chapeau-cornu.fr](http://www.chateau-chapeau-cornu.fr)





Photos non contractuelles