



LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

à Courcelles



RELAIS &
CHATEAUX

Le Tea Time du Chef



Boissons Chaudes

CHOCOLAT CHAUD
7€

THÉ - INFUSION
8€

CAPPUCCINO
8€

IRISH COFFEE
20€

VIN CHAUD
15€

Les Douceurs

sucrées

PANETTONE CRÈME MASCAPORNE
25€

PAIN D'ÉPICES
18€

GAUFRE PÂTE À TARTINER
18€

Boissons Fraîches

SODA
6€

JUS ET NECTARS "ATELIER PATRICK FONT"
10€

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT
20€

COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ
22€

COUPE DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS
25€

Tea Time disponible tous les après-midi du Mardi au Dimanche

à partir de 15h30 et jusqu'à 17h30.

La réservation n'est pas obligatoire.

Disponible à partir du 2 Décembre 2025.



Le Menu de Noël



LA SYMPHONIE DE BIENVENUE DU CHEF

LE FOIE GRAS ET LE HOMARD BLEU topinambours et grenades

LA SAINT-JACQUES en carpaccio, navets, choux-fleurs et truffes

LA SOLE MEUNIÈRE petit jardin de légumes

LA VOLAILLE pain d'épices, courges et marrons

LA SURPRISE DU CHEF

LE TRADITIONNEL CHARIOT DE BûCHES DE NOËL



Menu unique servi au dîner le 24 Décembre
et au déjeuner du 25 Décembre.

Menu au tarif de 220€ par personne (hors boissons)

Une carte bancaire en garantie

est demandée pour la réservation.

Annulation possible jusqu'à 7 jours avant l'événement.

La Saint-Sylvestre



LA LANGOUSTINE

burrata, caviar et pomme verte

LA SAINT-JACQUES

rôtie au beurre demi-sel, déclinaison de topinambours, blettes et citron

LE TARTARE DE VEAU

parmesan 36 mois et Truffe Blanche d'Alba

LE HOMARD BLEU

cuit sur braise, poireaux et safran

LE PIGEON DE RACAN

choux, châtaignes et pamplemousse

LE BRILLAT-SAVARIN

champagne et noisettes caramélisées et salées

LE DESSERT CHOCOLAT 2026

Menu unique servi le 31 Décembre au dîner.

Menu au tarif de 320€ par personne (hors boissons).

Le prépaiement des menus est requis à la réservation.

Annulation possible jusqu'à 7 jours avant l'événement.



Le Brunch du Nouvel An



La Ferme et le Jardin

CHARCUTERIES ET FROMAGES

TERRINE DE FOIE GRAS

OEUF BIO À LA TRUFFE

ARC-EN-CIEL DE BETTERAVE AU CHAMPAGNE

COURGES ET CHÂTAIGNES

PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF

La Mer

COCKTAIL DE CREVETTES

SASHIMI DE SAINT-JACQUES À LA TRUFFE

TOAST AVOCAT ET SAUMON

BRANDADE DE CABILLAUD

BLINIS TARAMA FUMÉ ET TRUFFE

Le Sucré

VIENNOISERIES

CHARIOT DE BûCHES

ASSORTIMENT DE TARTELETTES



Brunch servi uniquement le 1er Janvier 2026 au déjeuner.

Menu au tarif de 130€ par personne (eau, café / thé inclus).

Menu au tarif de 85€ (eau et jus de fruits)

pour les enfants de 7 à 12 ans.

Menu au tarif de 60€ (eau et jus de fruits)

pour les enfants de 3 à 6 ans.

Une carte bancaire en garantie est demandée pour la réservation.

Annulation possible jusqu'à 48h00 avant l'événement.

Le Menu du Marché

Du Mardi 16 Décembre au Vendredi 02 Janvier,
le Chef et la Brigade vous proposeront un Menu du Marché
spécialement conçu pour les fêtes de fin d'année.

Menu servi uniquement pour le déjeuner du mardi au vendredi (hors jours fériés).

Le Menu sera dévoilé Vendredi 12 Décembre 2025.

Les Bons Cadeaux

Glissez un moment d'exception au pied du sapin !

Pour les fêtes de fin d'année, le Château de Courcelles vous invite à offrir bien plus qu'un cadeau :
une véritable expérience à vivre. Nos bons cadeaux sont une promesse d'élégance, de raffinement et
de souvenirs inoubliables dans un lieu chargé d'histoire.

Dîner gastronomique, séjour dans nos chambres et suites, escapade romantique ?

Offrez à vos proches l'expérience idéale.

*Les bons cadeaux sont valables un an à compter de la date d'achat
et peuvent être envoyés par voie postale ou en version numérique.*





Réervations

03.23.74.13.53

reservation@chateau-de-courcelles.fr

chateau-de-courcelles.fr

À très vite à Courcelles ...

