



**SOIRÉE RÉJOISSANCES
LE BQL DES COURTISONS
LUNDI 31 DÉCEMBRE 2018**



« NOUS SOMMES
LE 31 DÉCEMBRE 1668,
LA COUR ROYALE
SE PRÉPARE
À LA FÊTE... »

**LE TEMPS D'UNE SOIRÉE, PLONGEZ-VOUS
DANS L'HABIT D'UN COURTISON DU 17^{ÈME} SIÈCLE
INVITÉ À L'UNE DES FAMEUSES FÊTES ROYALES
DE VERSAILLES.**

**18^H30
RENDEZ-VOUS
À PARIS...**

Renouant avec la tradition
des invités de marque
parisiens qui se rendaient
aux fêtes royales, nous vous
conduirons jusqu'au château
de Versailles.

**19^H30
LA NUIT EST TOMBÉE...**

La grille d'Honneur est
entrouverte, le château semble
assoupi, deux maîtres d'hôtel
vous escortent au flambeau
jusqu'au pavillon Dufour.

**20^H
QUE LES FESTIVITÉS
COMMENCENT...**

Un apéritif accompagné
de champagne vous sera
proposé.

**21^H
« MESDAMES, MESSIEURS,
DU COUVERT DU ROI ! »**

Le ton est donné : personnel en grande
tenue, menu librement inspiré des
sommptueux repas de Louis XIV, porcelaine
de Marie-Antoinette rééditée,
service « à la française ».
Vous êtes reçu à la table du Roi.

**00^H SONNE...
LE TEMPS DES
RÉJOISSANCES**

Après les douze coups
de Minuit, suivez le Grand
Maître d'hôtel pour une
coupe de champagne devant
l'opulent buffet de fruits frais
et confits, champagne
et mignardises.

**1^H45
LA FÊTE SE TERMINE**

La soirée se clôture.
Les lumières s'éteignent,
le château s'endort,
puis les grilles se referment.
La magie a opéré.

INFORMATIONS PRATIQUES

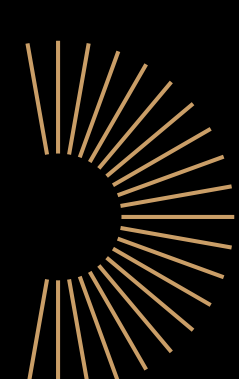
Menu en 8 temps 1000€
avec accord mets & vins
et transport aller-retour
Paris Versailles inclus

Tenue de soirée

Tous les convives seront
assis sur une table unique

18^H30 précises
départ avec chauffeur
en bus VIP depuis
l'hôtel Plaza Athénée,
25 avenue Montaigne,
75008 Paris

1^H45
départ du château
de Versailles.
Retour devant l'hôtel
Plaza Athénée.



**DUCCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES**

RÉJOUISSANCES

|||||

31 DÉCEMBRE 2018

2009 - DOM PÉRIGNON

2016 - CONDRIEU

*Rouelle-Midi
Domaine Vallet*

2012 - CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

Domaine du Pavillon

2012 - CÔTE-RÔTIE

Château d'Ampuis - Etienne Guigal

2011 - CORTON GRAND CRU

Clos du Roi

Domaine Thénard - servi en magnum

2008 - SAUTERNES

Château Suduiraut

2009 - DOM PÉRIGNON

|||||

OILLE

Oille d'hiver

ENTRÉE

Langoustines, caviar, délicat consommé
Daurade marinée, oursins
Croquettes de foie gras et truffe noire
Légumes au naturel

RELEVÉ

Turbot aux écrevisses

ENTREMETS

Pâté chaud de gibier à plumes

RÔST

Chapon de Bresse aux truffes

PETITS ENTREMETS

Tourte de tartoufle
Epinards

EAU PARFUMÉE

Champagne

LE FRUIT

Coupe d'agrumes
Le Louis XIV