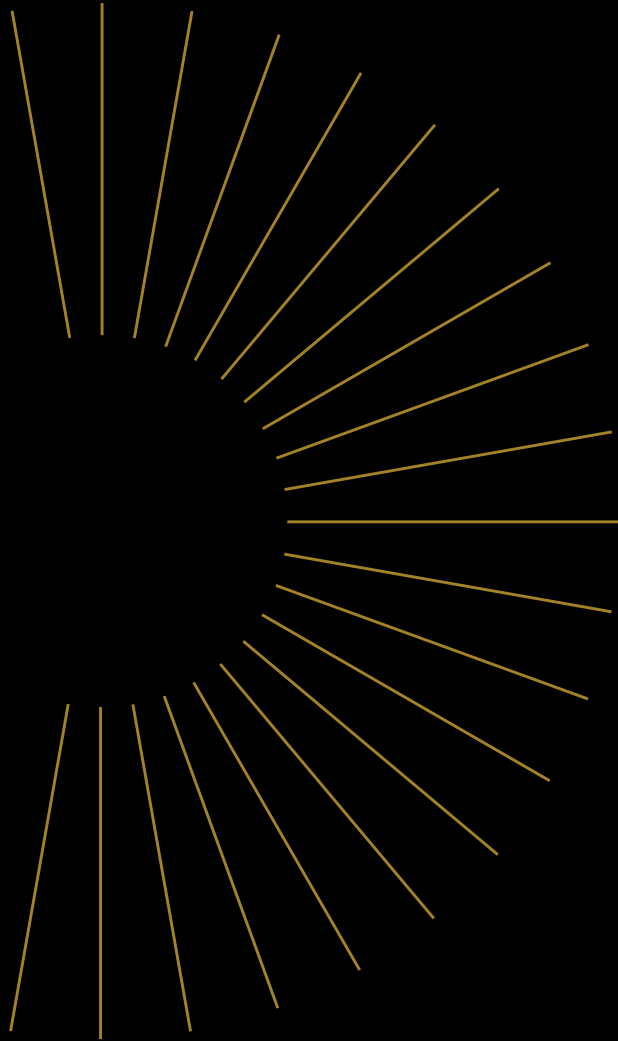


UN SOIR A VERSAILLES  
AN EVENING AT VERSAILLES

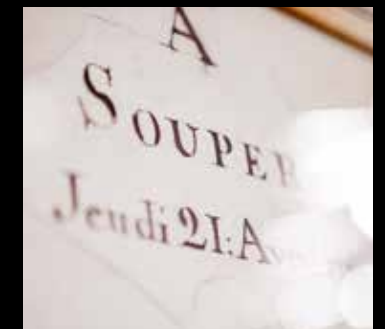


DUCDSSE  
DU CHÔTEDU  
DE VERSDILLES



Le soir, lorsque le château se vide de ses visiteurs, **Ducasse au château de Versailles** devient le théâtre de grands dîners exclusifs, dans une mise en scène évoquant le cérémonial royal.

By night, **Ducasse au château de Versailles** is privatised for exclusive events, staging grandiose dinners in a setting evoking royal splendour.





## LA NUIT EST TOMBÉE

Les grilles sont closes, le château semble assoupi. Trois fenêtres s'allument dans la cour d'Honneur. On se laisse guider dans la pénombre sur les pavés qui résonnent.

## AT DUSK

When night is falling, the gates are closed, the Palace seems to doze off. One is gently walked on the cobbled path.





## A L'HEURE DES FÊTES

En 1664, pour présenter les embellissements réalisés à Versailles, Louis XIV invite la cour à assister aux fêtes des Plaisirs de l'île enchantée. Les huit jours de festivités autour de carrousel, ballet, jeux équestres et feu d'artifice s'achèvent avec éclat sur la première représentation de la pièce de Molière, Tartuffe.

---

COCKTAILS DÎNATOIRES DE 40 À 150 CONVIVÉS

## TIME FOR CELEBRATIONS

Louis XIV organised in 1664 a sumptuous celebration week to introduce the renovation of Versailles to the Court. During eight days, they enjoyed ballet, fireworks and equestrian games. On the last day, Molière played, for the first time, his famous Tartuffe.

---

COCKTAIL PARTY FROM 40 TO 150 GUESTS







## « MESSIEURS, AU COUVERT DU ROI ! »

Ce dîner est librement inspiré du cérémonial fastueux des repas de Louis XIV. Lorsque le Grand Maître d'hôtel fait son entrée, c'est d'un coup de bâton franc, comme au temps du Grand Couvert, qu'il invite les convives à le suivre.

—  
TABLES ROYALES DE 2 À 100 CONVIVES

## « AT THE KING'S TABLE ! »

This dinner reinvents the royal grandeur of the King's meal. When the Great Maître d' makes his entrance, he summons the guests to follow him.

—  
ROYAL TABLE FROM 2 TO 100 GUESTS

## A LA TABLE DES GENTILSHOMMES

L'étiquette des repas royaux au temps de Louis XIV avait imposé la création de tables d'honneur pour accueillir les invités de marque, artistes, princes et ambassadeurs, en visite à Versailles. La préparation des mets et le service de ces tables étaient assurés par les officiers des maisons royales.

—  
DÎNERS DE 25 À 100 CONVIVES

## AT THE GENTLEMEN'S TABLE

The royal etiquette under Louis XIV invented these special tables to welcome the renowned guests, artists, princes and ambassadors visiting Versailles.

—  
DINNERS FROM 25 TO 100 GUESTS











## « A BOIRE POUR LE ROI ! »

Le ton est donné, le gracieux ballet du chef du gobelet et des officiers de bouche, majestueux dans leur tenue d'apparat, peut alors commencer. Chaque geste est chorégraphié. Le rituel de la boisson émerveille par sa solennité particulière. Le temps d'un dîner, le chef d'Echansonnerie, avec patience et attention, redonne vie aux flacons en sommeil et rares millésimes.

—  
**LA TABLE DU GRAND ECHANSON**  
UNE PROPOSITION SUR-MESURE PAR GÉRARD MARGEON

## « A DRINK FOR THE KING ! »

The gracious ballet of the chef du gobelet (head cup bearer) and officiers de bouche, majestic in their livery, begins. Each gesture is choreographed. We return to the solemnity of the drinks ceremony. For one evening only, the gentleman brings back to life ancient and rare vintages.

—  
**TABLE OF THE GREAT CUPBEARER**  
A TAILOR-MADE EVENT BY GÉRARD MARGEON





## LE FASTE D'ANTAN

Alain Ducasse a puisé son inspiration dans les menus historiques du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Mais derrière les noms anciens, se cache une interprétation très contemporaine de la cuisine. Plus qu'un repas, c'est une expérience. Sur la table, une imposante ornementation végétale crée la surprise. Une rencontre inattendue d'objets somptueux se produit, des pièces de collection chinoises aux créations classiques et plus actuelles.

## ROYAL SPLENDOR

Alain Ducasse carried out careful research taking his inspiration from 18<sup>th</sup> century menus. Yet behind these ancient names, is revealed a very contemporary interpretation of the cuisine. Beyond a dinner, it is a genuine experience. On the table, an impressive vegetable centerpiece. During the meal, an unexpected succession of the most beautiful objects.





## ETRE SEUL AU CHÂTEAU

Avant le souper, des visites privées du château peuvent être organisées.

A l'issue de ces soirées d'exception, la nuit complice accompagne jusqu'à la grille. Un dernier regard sur les lumières qui s'éteignent, le château s'endort, les grilles se referment...La magie a opéré.

—  
VISITES PRIVÉES DU CHÂTEAU SUR DEMANDE  
ET SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ.

## THE PALACE, JUST FOR YOU

Private tours can be arranged prior to the event. At the end of the evening, once you arrive at the closing gate, a last look to the Palace is inevitable...the magic was definitely there.

—  
PRIVATE VISITS OF THE PALACE ON REQUEST  
AND UPON AVAILABILITY.





## LA TABLE DES GENTILSHOMMES

DÎNERS DE 25 À 100 CONVIVÉS

- UNE TABLE MISE EN SCÈNE  
DANS UN DÉCOR RAFFINÉ
- PERSONNEL EN TENUE CONTEMPORAINE
- PORCELAIN BERNARDAUD  
DE LA COLLECTION « PINCEAU OR »

## LES APERITIFS DINATOIRES

COCKTAILS DE 40 À 150 CONVIVÉS

- LE COCKTAIL TARTUFFE : 24 PIÈCES SALÉES  
ET SUCRÉES ET CHAMPAGNE
- PERSONNEL EN TENUE D'APPARAT  
INSPIRÉE DU XVIII<sup>ÈME</sup>
- VAISSELLE DE L'ANCIENNE  
MANUFACTURE ROYALE DE LIMOGES  
RÉÉDITÉE PAR BERNARDAUD

## LES TABLES ROYALES

DÎNERS DE 2 À 100 CONVIVÉS

- UN DÎNER COMME AU TEMPS DU ROI :  
SERVICE À LA FRANÇAISE
- UN MENU INSPIRÉ PAR LA COUR,  
DES SAVEURS D'AUJOURD'HUI
- VAISSELLE DE L'ANCIENNE  
MANUFACTURE ROYALE DE LIMOGES  
RÉÉDITÉE PAR BERNARDAUD
- PERSONNEL EN TENUE D'APPARAT  
INSPIRÉE DU XVIII<sup>ÈME</sup>

## LA TABLE DU GRAND ECHANSON

- VOS GRANDS VINS À VERSAILLES
- UN DÎNER UNIQUE IMAGINÉ POUR VOUS
- UN TRAITEMENT PRÉCIEUX POUR CHAQUE  
BOUTEILLE : OUVERTURE AU BILAME,  
SERVICE EN AIGUIÈRE, DOUBLE  
DÉCANTATION À LA BORDELAISE

## LES SALONS

- LE CABINET DES ARCHITECTES 50 M<sup>2</sup>
- LE VESTIBULE 25 M<sup>2</sup>
- LE SALON LE VAU 33 M<sup>2</sup>
- LE SALON LE NOSTRE 48 M<sup>2</sup>
- LE SALON LEBRUN 24 M<sup>2</sup>

OUVERTURE SUR DEMANDE  
DU LUNDI AU DIMANCHE.

## AT THE GENTLEMEN'S TABLE

DINNERS FROM 25 TO 100 GUESTS

- AN EXCEPTIONAL TABLE SETTING  
IN A REFINED DECOR
- STAFF IN CONTEMPORARY OUTFITS
- BERNARDAUD PORCELAIN OF  
THE COLLECTION « PINCEAU OR »

## COCKTAIL PARTY EVENTS

COCKTAIL PARTY FROM 40 TO 150 GUESTS

- 24 SWEET AND SAVOURY CANAPÉS  
AND CHAMPAGNE
- STAFF IN TAILOR-MADE OUTFITS  
INSPIRED FROM THE 18<sup>TH</sup> CENTURY
- TABLEWARE OF THE ANCIENT ROYAL  
MANUFACTURE OF LIMOGES RE-EDITED  
BY BERNARDAUD

## THE ROYAL TABLES

DINNERS FROM 2 TO 100 GUESTS

- ROYAL TABLES DINNERS FROM 2 TO 100 GUESTS
- TRADITIONAL 'À LA FRANÇAISE' SERVICE  
A MENU INSPIRED BY THE COURT  
WITH CONTEMPORARY FLAVOURS
- TABLEWARE OF THE ANCIENT ROYAL  
MANUFACTURE OF LIMOGES RE-EDITED  
BY BERNARDAUD
- STAFF IN TAILOR-MADE OUTFITS  
INSPIRED FROM THE 18<sup>TH</sup> CENTURY

## THE TABLE OF THE GREAT CUPBEARER

- YOUR GREAT VINTAGES AT VERSAILLES
- A MARVELLOUS DINNER ENTIRELY  
EXCLUSIVE FOR YOU
- A PRECIOUS CARE FOR EACH BOTTLE :  
BOTTLE OPENING WITH BILAME, SERVICE IN EWER,  
BORDELAISE DOUBLE DECANTING

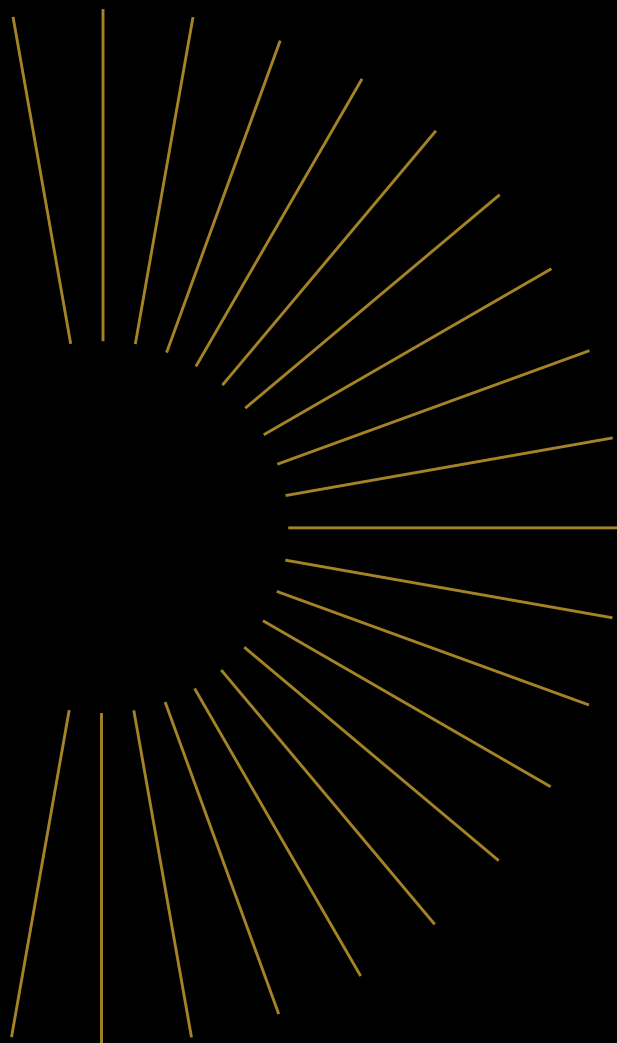
## THE DINING ROOMS

- LE CABINET DES ARCHITECTES 50<sup>SQ.M.</sup>
- LE VESTIBULE 25<sup>SQ.M.</sup>
- LE SALON LE VAU 33<sup>SQ.M.</sup>
- LE SALON LE NOSTRE 48<sup>SQ.M.</sup>
- LE SALON LEBRUN 24<sup>SQ.M.</sup>

OPEN ON REQUEST  
FROM MONDAY TO SUNDAY.







CONTACT

—

t. +33(0)1 30 84 12 98

m. [evenement@ducasse-chateauversailles.com](mailto:evenement@ducasse-chateauversailles.com)

[www.ducasse-chateauversailles.com](http://www.ducasse-chateauversailles.com)