



AUBERGE  
DU JEU DE PAUME

Chantilly

★★★★★

# ONCE UPON A TIME

## l'Auberge du Jeu de Paume

### IL ÉTAIT UNE FOIS...

Chers hôtes, voisins et visiteurs, vous êtes tous invités à partager ces fêtes de fin d'année avec nous et à vivre d'incroyables moments comme seule l'Auberge du Jeu de Paume sait le faire.

Vous et votre famille découvrirez une multitude de saveurs créées par notre talentueux Chef Clément Le Norcy et son équipe. Nous vous avons spécialement préparé un mémorable programme dans notre Gazette, du 24 décembre jusqu'à la fin de l'année, pour célébrer cette période magique de l'année et vous rappeler toutes les merveilleuses odeurs et saveurs de notre enfance.

Que vous restiez dans l'une de nos spacieuses et élégantes chambres, que vous profitiez d'un merveilleux déjeuner ou dîner festif dans l'un de nos deux restaurants, que vous savouriez notre thé de l'après-midi dans notre Lounge Bar ou que vous vous fassiez plaisir dans notre Spa Valmont... nous vous promettons une expérience unique et mémorable.

### ONCE UPON A TIME...

*Dear Guests, Neighbours and Visitors, you are all invited to enjoy this holiday season with us and indulge amazing delights as only the Auberge du Jeu de Paume can provide.*

*You and your family are invited to experience a medley of tastes created by our talented Chef Clément Le Norcy and his team. We have especially prepared a memorable Gazette - program from the 24<sup>th</sup> of December to the end of the year, to celebrate this magical season and to remind all the wonderful smells and tastes of our childhood.*

*Whether you are living an unforgettable holiday in one of our spacious accommodations or enjoying a wonderful festive lunch or dinner in one of our two restaurants, or indulging our afternoon tea at our Lounge Bar or pampering yourself at our Valmont Spa... we promise you a unique and memorable experience.*



CHAQUE  
JEUDI

18H30 – 20H00

COCKTAILS & SPIRITS

à prix préférentiels avec  
Canapés du Chef

### BIENVENUE À CHANTILLY

Imaginez, à 40 kilomètres au nord de Paris, à 25 mn. de l'aéroport international CDG, sur une route qui traverse les âges, à la sortie d'une forêt, le Domaine de Chantilly, construit au XVIII<sup>e</sup> siècle par Louis-Joseph, prince de Condé. Chantilly étend sa splendeur avec son Château et son Musée Condé, son parc, les Grandes Écuries et son musée du cheval ainsi que l'Hippodrome comme au temps d'Henri d'Orléans, duc d'Aumale, fils du dernier roi de France. Prolongez votre découverte de la région dans un lieu unique en découvrant notre Maison Relais & Châteaux - l'AUBERGE DU JEU DE PAUME, et profitez d'un hébergement digne de ce majestueux patrimoine pour les amoureux de culture, d'équitation, de gastronomie et de nature. Notre Maison est ouverte à nos chers Hôtes, Voisins et Visiteurs, tous sont invités à célébrer ces fêtes de fin d'année avec nous !

### WELCOME TO YOUR MAISON IN CHANTILLY

*Imagine, 40 kilometers north of Paris, 25 min from international CDG airport, on a road that crosses the ages, after a curtain of forest, the Domaine de Chantilly, built in the 18<sup>th</sup> century by Louis-Joseph, Prince of Condé. Chantilly extending its splendor with its Castle with the Condé Museum, its park, the Grand Écuries with its horse museum and the Hippodrome as in the time of Henri d'Orléans, Duke of Aumale, son of the last king of France. Extend your journey to France in a unique place by discovering our Maison Relais & Châteaux, the AUBERGE DU JEU DE PAUME, enjoy an accommodation worthy of this majestic heritage for lovers of culture, horse riding, gastronomy, and nature. Our Maison is open to our dear Guests, Neighbors, and Visitors, you are all invited to indulge your Holiday Season with us!*



# L'AUBERGE DU JEU DE PAUME INVITE HÔTES, VOISINS ET VISITEURS

Vous êtes tous invités pendant ces fêtes à découvrir nos deux restaurants orchestrés par le Chef Clément Le Norcy, LA TABLE DU CONNÉTABLE avec un concept gastronomique rustique chic et LE JARDIN D'HIVER avec un menu bistrot chic qui propose une cuisine française simple et élégante.

Après une longue journée au travail venez vous détendre dans notre élégant et confortable LOUNGE BAR. Dégustez-y des cocktails Signatures et Classiques, des bulles raffinées et tout autre nectar accompagnés d'une sélection de snacks et de notre délicieux Aternoon Tea servi le week-end.

Offrez-vous une expérience sensorielle, nourrissante et bienveillante dans notre SPA VALMONT. Sont également proposées des salles privées pour célébrer

les moments spéciaux de la vie. Espaces pouvant accueillir jusqu'à 150 invités.

## THE AUBERGE DU JEU DE PAUME INVITES HOSTS, NEIGHBORS AND VISITORS

*You are all invited to indulge your Holiday Season with us in our two restaurants orchestrated by Chef Clément Le Norcy, LA TABLE DU CONNÉTABLE with a rustic chic gastronomic concept and LE JARDIN D'HIVER, the Bistrot Chic which offers simple and refined French cuisine.*

*After a long day at work come and relax in our elegant and comfortable LOUNGE BAR. Enjoy Signature and Classic cocktails, refined bubbles and*



*other nectars accompanied by a selection of snacks, and our delightful Aternoon Tea served on weekends. Indulge in a sensorial, nurturing, and caring spa, VALMONT SPA.*

*Private rooms are proposed to celebrate special life events in family or with friends. Spaces that can accommodate up to 150 guests.*



## EN CALÈCHE !

L'Auberge du Jeu de Paume vous propose une promenade de 45 min. en calèche sur Chantilly. Une touche de magie en cette période festive !

• 30 € / personne et offert pour les enfants de moins de 10 ans.

Promenade autour de l'Auberge du Jeu de Paume à 10h, 10h45, 11h30 et 12h15. Places limitées, réservations à la Conciergerie.

## ON BOARD FOR A CARRIAGE RIDE!

*The Auberge du Jeu de Paume suggests you a carriage ride in Chantilly, a touch of magic during this Festive Season!*

• 30€/person and offered for children up to 10 years old.

*Ride around the Auberge du Jeu de Paume at 10 am, 10:45 am, 11:30 am and 12:15 pm. Limited seats, pre-booking required at the Concierge Desk.*

**Samedi 30 décembre de 10h à 13h**

**On Saturday, december 30, from 10 am to 1 pm**

## UNWIND A BUSY MIND IN A CALM AND SERENE ESCAPE, INDULGE IN A SENSORIAL, NURTURING, AND CARING SPA



## VALMONT SPA



En collaboration avec deux marques professionnelles de renommée, Valmont et Maison Caulières, l'Auberge du Jeu de Paume propose une expérience sensorielle, nourrissante et bienveillante dans son SPA VALMONT. L'évasion absolue avec des soins équilibrés visage & corps et une Aqua Zone relaxante - piscine avec bain à remous, hammam et sauna privés pour dames et messieurs, sans oublier une salle FITNESS pour stimuler votre corps.

*In collaboration with two renowned professional brands, Valmont, and Maison Caulières, Auberge du Jeu de Paume proposes to indulge in a sensorial, nurturing, and caring experience at VALMONT SPA. The absolute escape with balanced facial & body treatments, with its Aqua Zone (a relaxing pool with a whirlpool bath, private hammam and sauna for ladies and gentlemen) not forgetting a FITNESS room to stimulate your body.*



### Offre de fin d'année Spa Valmont Festive Season's Valmont Spa offer

**Deux expériences sensorielles relaxantes sur mesure pendant les fêtes de fin d'année, un rituel qui amène votre esprit à un état de quiétude intérieure, un moment de bien-être :**

1. Rituel corps/mains et pieds autour de 4 huiles signatures de la Maison Caulières  
70 min - 165€ / adulte
2. Soins du visage Bulles Valmont  
45 min - 110€ / adulte

**Two tailored Sensorial Blissful Experiences during the Festive Season, a ritual that brings your mind to a state of inner stillness, a moment of well being:**

1. Ritual around 4 Signature oils of Maison Caulières  
70 min - 165€ / adult
2. Valmont Bubbles Facial Treatment  
45 min - 110€ / adult

### COFFRET CADEAU APRÈS FÊTES AFTER FESTIVE SEASON OFFER

#### EXCLUSIVE LADIES VALMONT DAY SPA

**Une journée spéciale au Spa du lundi au vendredi exclusivement pour les dames**

**A special DAY SPA from Monday to Friday exclusive for Ladies**

**295 € / adulte | adult**

2 soins, total 80 minutes | 2 Treatments, total of 80 min.

- Maison Caulières : Massage du corps relaxant | Body massage - 50 minutes.
- Valmont soins du visage Découverte | Facial Discovery - 30 minutes.
- Aternoon Tea @ the LOUNGE BAR.
- Utilisation des installations du Spa - Sauna, Hammam, piscine, bain à remous & salle de fitness | Use of Spa facilities - Sauna, Hammam, pool, whirlpool & fitness center.
- Utilisation de serviette, peignoir et pantoufles du Spa | Complimentary use of Spa towel, bathrobe and slippers.

**Lundi au vendredi | From Monday to Friday**

À partir de 10h jusqu'à 20h | From 10 am until 8 pm

# CHEF CLÉMENT LE NORCY

Clément Le Norcy est de retour dans sa région natale comme Chef à L'Auberge du Jeu de Paume et il se confie:

« J'ai un affect particulier pour la Maison, ayant grandi à Chantilly, j'y ai pris mon premier poste à responsabilité, j'y ai passé des concours, gagné des étoiles avec Arnaud Faye, et même rencontré ma femme ».

Un terrain connu pour le Chef, qui avait en effet intégré l'hôtel quelques mois après son ouverture au poste de second d'Arnaud Faye, où ils ont ensemble obtenu 2 étoiles Michelin en seulement 18 mois. Tel un mentor, ce dernier lui a appris à ne pas être qu'un cuisinier mais également un acheteur, un manager, un gestionnaire de projets, un créatif, parmi bien d'autres casquettes encore. « Arnaud Faye a su me donner les clés pour être capable de puiser en moi, autant sur la rigueur dans les concours que sur la création de mes assiettes ».

Clément Le Norcy a pour objectif d'offrir le meilleur à la clientèle de l'établissement et à ses visiteurs. D'obtenir son étoile Michelin à La Table du Connétable, en modernisant son offre avec une cuisine très personnelle et parfois surprenante. Clément veille à impliquer les producteurs de la région, avec lesquels il échange beaucoup, dans le choix des meilleurs produits qui guident sa cuisine. Le restaurant bistrannique du Jardin d'Hiver, quant à lui, maintient son offre authentique, mais actualisée par des associations originales et subtiles.

La signature culinaire du Chef Le Norcy se veut authentique par les produits, un peu malicieuse par les accords et soyeuse par les sauces : « J'ai beaucoup appris l'importance de ces dernières dans l'équilibre d'un plat. C'est ce qui fait la passerelle entre toutes les saveurs et textures ».

En reprenant l'offre gastronomique de l'Auberge du Jeu de Paume, Clément Le Norcy n'a qu'une seule volonté : de la prise de réservation jusqu'à la dernière mignardise, en passant par le choix du pain... faire vivre la cuisine ! Ce passionné de rugby souligne la ténacité qui l'anime, aussi bien dans son parcours professionnel que dans les épreuves de la vie. Elle lui donne le goût de l'effort et de la remise en question, mais aussi la force de garder une bonne humeur générale.



Clément Le Norcy is back in his native region as Chef at L'Auberge du Jeu de Paume and he confides:

"I have a particular affection for the House, having grown up in Chantilly, I took my first position of responsibility there, I took competitions there, won stars with Arnaud Faye, and even met my wife."

A familiar territory for the Chef, who had in fact joined the hotel a few months after its opening as assistant to Arnaud Faye, where they together obtained 2 Michelin stars in just 18 months. Like a mentor, the latter taught him to be not only a cook but also a buyer, a manager, a project manager, a creative, among many other hats. "Arnaud Faye was able to give me the keys to be able to tap into myself, both in terms of rigor in competitions and in the creation of my dishes."

Clément Le Norcy aims to offer the best to the establishment's customers and its visitors. To obtain its Michelin star at La Table du Connétable, by modernizing its offer with very personal and sometimes surprising cuisine. Clément takes care to involve the region's producers, with whom he exchanges a lot, in the choice of the best products which guide his cuisine. The bistrannique restaurant of the Jardin d'Hiver, for its part, maintains its authentic offering, but updated with original and subtle associations.

The culinary signature of Chef Le Norcy is authentic in the products, a little mischievous in the pairings and silky in the sauces: "I learned a lot about the importance of the latter in the balance of a dish. It's what bridges all the flavors and textures."

By taking over the gastronomic offer of the Auberge du Jeu de Paume, Clément Le Norcy has only one desire: from making reservations to the last treat, including the choice of bread... keeping the cuisine experience alive all way ! This rugby enthusiast highlights the tenacity that drives him, both in his professional career and in the challenges of life. It gives him a taste for effort and questioning, but also the strength to maintain a general good mood.

## 4 PARTENAIRES LOCAUX DU CHEF



Avec | With M<sup>me</sup> Boutin

**Safran de Gouvieux**

Fournisseur d'épice cultivée à deux pas de l'hôtel

**Gouvieux safran**

Supplier of spice grown just a stone's throw from the hotel



Avec | With M. Souverain

**Boulangerie Souverain**

Notre boulanger qui travaille des farines de qualité incroyable

**Boulangerie Souverain**

Our baker who produces flours with incredible quality



Avec | With M. Maquennehan

**La Pêcherie Dieppoise**

Fournisseur de poisson frais venant chaque jour de Dieppe

**The Dieppe Fishery**

Our fresh fish supplier coming every day directly from Dieppe



Avec | With M. Adrienssen

**Société Épicure**

Fournisseur local de viande de qualité des Hauts-de-France

**Epicure company**

Local quality meat supplier from the region Hauts-de-France

## LE JARDIN D'HIVER 24 DÉCEMBRE

### MENU RÉVEILLON

24 DECEMBER CHRISTMAS EVE MENU

Amuse-bouche du Chef  
*Amuse-bouche du Chef*

•  
Terrine de foie gras mi cuit,  
coing et vin chaud au Saint-Emilion grand cru  
*Foie gras terrine, quince and mulled wine with  
Saint Emilion grand cru*

Ou/Or

Velouté de céleri à la truffe, condiment shiitaké  
*Celery velouté with truffles and shiitake condiment*

•  
Bar aux langoustines,  
topinambours et pesto à l'ail noir  
*Sea bass stuffed with langoustines,  
Jerusalem artichokes and black garlic pesto*

Ou/Or

Quasi de veau de lait parfum de truffe,  
rutabaga et pamplemousse brûlé  
*Milk fed veal, truffle flavour,  
rutabaga and burnt grapefruit*

•  
Bûche de Noël, noisette et miel de Chantilly  
*Yule log with hazelnut and Chantilly honey*

**145 €**

par pers. hors Boissons  
*per person excluding beverages*



## LE JARDIN D'HIVER 25 DÉCEMBRE

### DÉJEUNER

25<sup>TH</sup> DECEMBER LUNCH

Amuse-bouche du Chef  
*Amuse-bouche du Chef*

•  
Tourte feuilletée ris de veau et foie gras,  
salade de jeunes pousses et vinaigrette à la pistache  
*Veal sweetbread & foie gras pie,  
young sprout salad and pistachio vinaigrette*

Ou/Or

Œuf de caille parfait, mayonnaise à la truffe, champignon des bois  
*Quail egg at 63°, truffle mayonnaise, wild mushroom*

•  
Saint Jacques Dieppoise, crème de barde au caviar,  
chou romanesco gratiné au vieux Comté  
*Dieppe's scallops, cream with caviar,  
romanesco cabbage gratinated with old comté cheese*

Ou/Or

•  
Filet de boeuf des Hauts-de-France, gelée rossini,  
pomme de terre à la moelle  
*Hauts-de-France beef filet, rossini jelly, potatoes with marrow*

•  
Bûche de Noël, châtaigne et mûre  
*Chestnut and blackberry yule log*

**145 €**

par pers. hors Boissons  
*per person excluding beverages*

## 25 DÉCEMBRE

### DÎNER À LA CARTE

Dîner & animation

December 25<sup>th</sup> A LA CARTE DINNER  
*Dinner & entertainment*



LE JARDIN D'HIVER  
31 DÉCEMBRE  
MENU SAINT SYLVESTRE

31 DECEMBER NEW YEAR'S EVE DINER 2023 MENU

Amuse-bouche du Chef  
*Amuse-bouche du Chef*

•  
Carpaccio de homard, passion et vinaigrette thé matcha  
*Lobster carpaccio with passion fruit and matcha tea vinaigrette*

•  
Chou fleur braisé au lard de colonnata, yaourt maison  
*Braised cauliflower with colonata bacon and homemade yoghurt*

•  
Sole de petit bateau, crémeux truffe et champignons des bois  
*Sole from a small boat, creamy truffle and wild mushrooms*

•  
Volaille d'exception, pressé de légumes au beurre fumé, sauce suprême  
*Exceptional poultry, pressed vegetables with smoked butter, supreme sauce*

•  
Chocolat grand cru et cazette juste torréfiée  
*Grand cru chocolate and cazette, just roasted*

•  
Café ou thé Nunshen et ses mignardises  
*Coffee or Nunshen tea with its petits fours*

**295 €**

par pers. inclus les vins Sélectionnés par notre Chef Sommelier  
*per Person Including AJP Sommelier Selected Beverages.*

**Apéritif au LOUNGE BAR avec musique live à partir de 19h.  
Soirée dansante après-dîner avec DJ jusqu'à 2h du matin.**

*Aperitif at the LOUNGE BAR with live music from 7 pm  
After-dinner dance party with DJ until 2 am*



31 DÉCEMBRE

MENU RÉVEILLON  
SAINT SYLVESTRE

31 DECEMBER NEW YEAR'S EVE DINER 2023 MENU

Amuse-bouche  
*Amuse-bouche*

•  
Caviar français  
coco de Soissons et gentiane  
*French caviar  
coco beans from Soissons and Gentian*

•  
Langoustine bretonne croustillante à l'orange sanguine,  
carpaccio aux airelles  
*Langoustine from brittany crispy with blood orange,  
cranberry carpaccio*

•  
Turbot voile de colonnata,  
panais aux algues et jus de rôti  
*turbot colonnata veil  
parsnips with seaweed and roast juice*

•  
Artichaut miel de Chantilly  
et diamant Noir  
*Artichoke honey from Chantilly  
and black diamond*

•  
Volaille de 100 jours cuite à la flamme,  
royale de Roscoff à la truffe  
*100 day poultry  
Roscoff onion royale with truffle*

•  
Chocolat grand cru  
parfum de tanaïse en chaud et froid  
*Grand cru chocolate  
tansy flavor, hot & cold*

**385 €**

par pers. boissons non Incluses  
*per person excluding beverages*

# FESTIVE AFTERNOON TEA



## Imaginez...

Passez votre après-midi dans le cadre élégant de notre Lounge Bar à savourer nos créations sucrées et nos délicieux petits sandwiches avec votre bienaimé, en famille ou entre amis.

Choisissez votre thé parmi une sélection de 9 expériences exceptionnelles et pourquoi pas l'accompagner d'une

coupe de Champagne Rosé pour ajouter un peu d'éclat à cette période magique de fêtes !

## Imagine...

Spend your afternoon in the elegant setting of our Lounge Bar savoring our sweet creations and delicious little sandwiches with your loved one, family or friends. Choose your tea from a selection of 9 exceptional experiences and why not a glass of Rosé Champagne to add a little sparkle to this magical Festive season.

### AFTERNOON TEA à partir de / from 49€/person

9 Gourmandises & 1 sélection de thés Nushen

9 Delights & 1 choice of Nushen Teas

Ou / Or

### PINK BUBBLES AFTERNOON TEA à partir de / from 80€/adult

Faites-vous plaisir, améliorez votre expérience avec 12 Gourmandises et 1 coupe de Taittinger Rosé. Indulge and upgrade your experience to a wider selection of 12 Delights and 1 glass of Pink Taittinger Champagne.

Du vendredi au dimanche de 15h à 17h30  
Friday to Sunday from 3 pm to 5:30 pm



## COOKIES À LA PISTACHE ET PRALIN AUX GRAINES DE COURGE



### CHEWY COOKIES WITH PISTACHIO AND PRALINE OF PUMPKIN SEED

#### Pâte à cookie (10 pièces)

- Mélanger 110 grammes de beurre mou avec le sucre et 60 grammes de pâte à pistache
- Ajouter 170 grammes de farine et 5 grammes de levure chimique puis 1 œuf
- Ajouter 110 grammes de chocolat concassé
- Faire des petites boules de 35 grammes
- Laissez au congélateur 1 heure
- Cuire à 170° C 13 minutes

#### Pralin aux graines de courge

- Faire un caramel légèrement brun avec 50 grammes de sucre et le laisser durcir
- Faire torréfier les graines de courges
- Mixer tout ensemble caramel dur et graines jusqu'à obtenir une pâte lisse
- Décorer les cookies avec le pralin et quelques graines torréfiées

#### Cookie dough (10 pieces)

- Mix 110 grams of soft butter with the sugar and 60 grams of pistachio paste
- Add 170 grams of flour and 5 grams of baking powder then 1 egg
- Add 110 grams of crushed chocolate
- Make small balls of 35 grams
- Leave in the freezer for 1 hour
- Cook at 170°C for 13 minutes

#### Pumpkin seed praline

- Make a slightly brown caramel with 50 grams of sugar and let it harden
- Roast the pumpkin seeds
- Mix everything together with hard caramel and seeds until you obtain a smooth paste
- Decorate the cookies with the praline and a few roasted seeds

# ATELIERS DÉCOUVERTES ATELIERS DISCOVERY

## FRENCH PASTRIES & BUBBLES

On the 26<sup>th</sup> and 27<sup>th</sup> of December

Dans un atelier, l'histoire de 8 pâtisseries traditionnelles françaises accompagnées d'une coupe...ou deux de Champagne bien sûr !

*In an atelier you will discover the stories of 8 Traditional French pastries sipping a glass... or two of Champagne, of course!*

## CHEESES, BREADS & WINES

On the 22<sup>nd</sup> and 28<sup>th</sup> of December

Des vins et des pains soigneusement choisis en harmonie avec une sélection de fromages français. Une symphonie qui vous enchantera.

*Carefully chosen wines and breads in harmony with a selection of French cheeses. A symphony that will delight you.*

## BUBBLES & GASTRONOMY - THE FRENCH SAVOIR-VIVRE & MANGER

On the 29<sup>th</sup> of December

Dans un esprit de fête, nous vous initions aux délices de la gastronomie française : huître, fois gras, caviar... des produits de premier choix ! Dégustation accompagnée de 4 coupes de champagnes différents.

*We introduce you to the delights of French gourmet food, characterized by top-notch ingredients and, of course, paired with champagne! Include French gourmet food tasting with 4 glasses of champagne pairing*

Ateliers at 4 pm - 45 min

180 €/Atelier/Adult - All taxes included

6 Adults maximum - pre-booking required

## LUNCH WITH THE CHEF CLÉMENT!

30<sup>th</sup> of December 250€/Adult

Notre Chef Clément Le Norcy concoctera devant vous un plat spécial fête et vous donnera des astuces pour le réaliser chez vous. Plat que vous dégusterez en sa compagnie à sa Table du Chef dans son restaurant gastronomique la TABLE DU CONNÉTABLE.

Expérience de 2 heures, maximum 6 personnes. Inclus préparation du plat, déjeuner avec accord de vin. Pré-réservation nécessaire.

*Our Chef Clément Le Norcy will cook a special festive dish in front of you and will give you tips for making it at home. A dish that you will enjoy in his company at his Table du Chef in his gourmet restaurant LA TABLE DU CONNÉTABLE.*

2 hour experience, maximum 6 people.

Included: dish preparation, lunch with wine pairing. Pre-booking required.



# ATELIERS OFFERTS WORKSHOPS

## ATELIER COOKIES



La magie de Noël avec un atelier pour nos plus jeunes hôtes, pétrir, découper des formes, décorer et surtout tous les manger!

*The magic of Christmas with a workshop for our youngest Guests, kneading, cutting out shapes, decorating and above all eating them all!*

Les 25, 27 et 29 décembre, de 16h à 17h - Atelier réservé aux enfants de 5 ans (accompagnés d'un parent) à 10 ans.

On December 25, 27 and 29, from 4 pm to 5 pm - Workshop for children from 5 years old (accompanied by a parent) to 10 years old.

## DE LA CHANTILLY À CHANTILLY ! CHANTILLY IN CHANTILLY !

Pendant les fêtes, l'Auberge du Jeu de Paume propose des ateliers pour vous apprendre à fouetter à la main la fameuse Chantilly !



*During the Holidays, the Auberge du Jeu de Paume offers workshops to teach you how to hand-whip the famous Chantilly cream!*



## VALMONT - 45 MIN LEÇON DE BEAUTÉ BEAUTY MASTER CLASS

26 décembre | 26<sup>th</sup> December

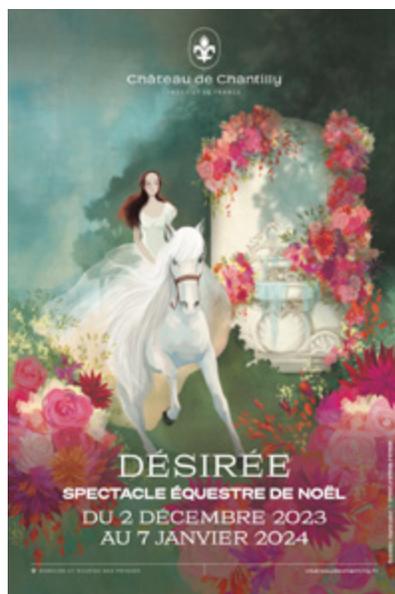
Comment faire son soin du visage à la maison ?

*How to do yourself your facial at home?*

Réservation obligatoire à notre Conciergerie - 6 pers. max  
Reservation required at our Concierge Desk - 6 people max

# LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2023

## CHANTILLY & ALENTOURS



### SPECTACLE ÉQUESTRE DE NOËL "DÉSIRÉE"

Sous le Dôme des Grandes Écuries du 2 décembre 2023 au 7 janvier 2024

Prouesses, quadrille, courbette, voltige, acrobatie au sol, burlesque...  
Ce flamboyant conte équestre de Noël fera rêver et vibrer petits et grands.

*Mastery, quadrille, crouching, acrobatics, ground acrobatics, burlesque...*  
*This flamboyant Christmas equestrian tale will make young and old alike dream and thrill.*

#### Horaires du spectacle / Schedule

Du/from 2 déc. au/to 7 jan. 2024 - Lieu/Location : dôme des Grandes Écuries

**Séances à 14h30 :** Décembre : 4, 6, 7, 11, 13, 14, 18, 20, 21, 24 et 31 Janvier : 7

#### Séances à 14h30 et 16h30 :

Décembre : 2, 3, 9, 10, 16, 17, 23, 26, 27, 28, 29 et 30

Janvier : 2, 3, 4, 5 et 6

#### Tarifs / Prices :

Billet 1 Jour/Day + Spectacle/Show  
(château, parc, grandes écuries

+ spectacle) : 30€ – 3-17 ans : 24€

Billet Spectacle/show (grandes écuries

+ spectacle) : 24€ – 3-17 ans : 19€

### Domaine de Chantilly Domain of Chantilly



#### Chorale de Noël

16/12 (14h)

Cour d'honneur du Château



#### Marché de Noël

23/12 au 8/01 sauf mardi

Parc du Château



#### Atelier de crème Chantilly

Tous les jours (15h)

17€/adulte, 12€/ado (12-17 ans),

6€/enfant - La Cabotière



#### Père Noël

02/12 au 05/01 mercredis, samedis

et dimanches et tous les jours des

vacances scolaires (14h à 17h)

Rencontre avec le Père Noël et

dépôt de lettre pour les enfants

Château de Chantilly



#### Contes de Noël

6/12 au 5/01 sauf mardi

(11h et 15h)

Découverte du Château via un

conte de Noël - 7€ / pers. en

supplément du billet Domaine

Hall du Château



Photos "Chorale de Noël" et "Marché de Noël":  
© CTanière Photographie

Photos "Atelier de crème Chantilly", "Père Noël"  
et "Contes de Noël": © JB Quillien

### Chantilly & alentours Chantilly & surrounding

#### Marché de Noël Christmas market

02/12 : Chantilly (10h à 17h) Espace Bouteiller

03/12 : Orry-la-Ville (9h à 18h) Salle polyvalente

Du 08/12 au 10/12 :

Chantilly (10h à 20h)

Petite pelouse

Du 08/12 au 17/12 :

Gouvieux

10/12 : Borest (10h

à 17h) École

#### Spectacles et animations Shows and entertainment

02/12 au 07/01 :

Noël à Chaalis en 1900

Abbaye de Chaalis, week-

ends et vacances de Noël

sauf les 24 décembre et

1<sup>er</sup> janvier



10/12 : Foulées de la

mère Noël Gouvieux

(course à pied)

**Festival « En voix »**

Chantilly, Église Notre

Dame

12/12 : Les Brigades

Vocales (20h30)

19/12 : In Winter's House,

The Gesualdo Six (20h)

23/12 au 07/01 : Noël

Gaulois au Parc Astérix



#### Guignol au Potager des Princes de Chantilly

26/12 au 30/12 :

spectacle « Tulupiton »

(16h)

01/01 au 7/1 : spectacle

« Les Souris de

Brigandouille » (16h)

## POÈME

### Une belle nuit de Noël

Il était une fois  
une belle nuit de Noël.  
Des étoiles par milliers  
dansaient dans le ciel.  
Il neigeait sur la montagne  
en douceur.

Dans le village les cloches  
parlaient en cœur.

Les anges volaient  
comme des papillons.

Les lutins préparaient  
les cadeaux avec

du papier marron.

Le père Noël était  
prêt à décoller

Avec ses rennes, son traîneau  
et ses gros souliers.

À la maison, au coin du feu,

Je décorais mon beau sapin

de boules dorées.

Fier dans mon pyjama rouge vif,

j'étais joyeux.

Car je savais que plein

de jouets m'attendaient.

Aleksandre, élève de 6<sup>e</sup>d

## POEM

### Once upon a Christmas Day...

A sense of cheer  
and joy were in the air,  
Music aroused  
the spirit everywhere.

Decorated trees and

colorful lights strung,

On the mantel the children's

stockings hung.

Once upon a Christmas Day,

Greetings were extended with

smiling faces,

Fond thoughts that

my memory embraces,

Many wrapped gifts

in full array,

An annual tradition

on this Holy Day.

Once upon a Christmas Day,

Carolers were singing

from afar,

While in the heaven appeared

a bright star.

This Christmas came

on a snowy day

Leaving memories that

will forever stay.

Joseph T. Renaldi



## AUBERGE DU JEU DE PAUME

*Chantilly*

★★★★★

Chers hôtes, voisins et visiteurs, décembre est toujours une période de l'année magique et nous ne pouvons pas finir cette année 2023 sans vous remercier de votre confiance et fidélité. Toute l'Auberge du Jeu de Paume vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année remplies de joie et de bonnes résolutions pour 2024 ainsi que d'espérance et sérénité.

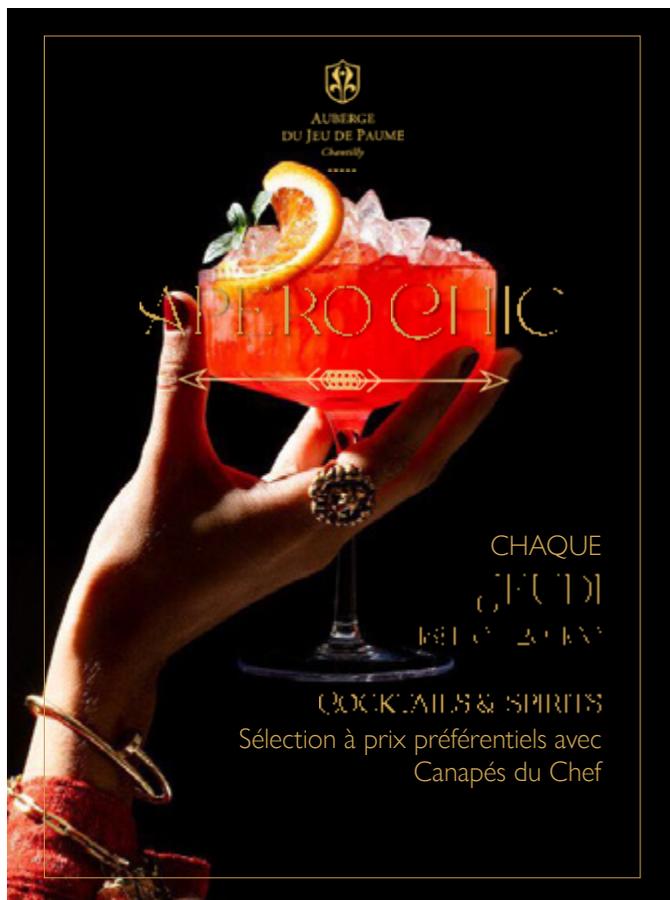
Au plaisir de vous revoir très bientôt parmi nous à l'Auberge du Jeu de Paume.

La Direction et toute l'équipe de l'Auberge du Jeu de Paume

*Dear Guests, Neighbors and Visitors, December is always a magical time of year and we could not end this Year 2023 without thanking you for your trust and loyalty. The entire Auberge du Jeu de Paume wishes you a very happy holiday season filled with joy and good resolutions for 2024 as well as hope and serenity.*

*We look forward to seeing you again very soon with us at the Auberge du Jeu de Paume.*

*The Management and all the Auberge du Jeu de Paume Team*



### CONTACT & RÉSERVATIONS

+33 (0)3 44 65 50 00

[info@aubergedujeudepaumechantilly.fr](mailto:info@aubergedujeudepaumechantilly.fr)

[www.aubergedujeudepaumechantilly.fr](http://www.aubergedujeudepaumechantilly.fr)

