



MARIAGES 2011

Un lieu majestueux pour un mariage féérique



Château de Chailly – Hôtel & Golf - BP10 - 21320 Pouilly en Auxois - France
Tél : +33 (0)3 80 90 30 30 – Fax : +33 (0)3 80 90 30 00 - E-mail : reservation@chailly.com
www.chailly.com



Bienvenue au Château de Chailly

Un domaine exceptionnel pour goûter l'art de vivre en Bourgogne

Avez-vous jamais rêvé de séjourner dans un ancien château du XVIème siècle au cadre étonnant et au charme authentique ? Seul l'hôtel-golf Château de Chailly vous transporte hors du temps avec cette élégance distinguée d'une forteresse médiévale anoblie par la Renaissance.

Le Château de Chailly-sur-Armançon, classé Monument Historique, a été restauré avec art pour devenir l'un des plus prestigieux hôtels de Bourgogne. Il offre à ses hôtes un confort moderne de grande classe dans un univers de tradition à la française.



UN HOTEL ****



45 chambres dont 8 magnifiques suites aménagées avec charme et raffinement. Réparties en 4 catégories, toutes les chambres sont équipées de : WIFI gratuit, air conditionné, TV satellite, téléphone, minibar, coffre-fort, machine à thé et café expresso, sèche-cheveux, peignoirs et pantoufles.

- 19 CHAMBRES MORVAN de 25 m², situées dans les ailes du château, elles disposent toutes d'une salle de bains avec baignoire-douche et toilettes séparées. Certaines sont communicantes et bénéficient d'une petite terrasse.
- 18 CHAMBRES AUXOIS de 30 m², situées en très grande partie dans une aile du château, disposant toutes de salle de bains avec baignoire-douche, toilettes séparées et coin salon. Certaines sont communicantes et bénéficient d'une petite terrasse.
- 5 JUNIORS SUITE de 60 m², situées dans une aile du château, disposant toutes d'une salle de bains avec douche séparée en complément de la baignoire, de toilettes séparées ainsi que d'un salon séparé.
- 3 SUITES CHATEAU de 90 m², situées dans la bâtisse principale du château

offrant chacune une décoration différente avec vue exceptionnelle sur le golf. Très spacieuses, elles se composent d'une grande salle de bains personnalisée avec douche séparée en complément de la baignoire, de toilettes séparées, d'un bureau, d'un grand salon séparé, d'une table de bridge. Deux de ces suites situées dans les donjons du château, disposent d'une charpente en bois exceptionnelle et unique.



DEUX RESTAURANTS



L'Armançon - Restaurant gastronomique.

Il réserve aux gourmets d'inoubliables moments arrosés des plus grands crus de Bourgogne. Et pour compléter les atouts gastronomiques du château, le cadre cosy du **Lion's Bar**.

Le Rubillon - Restaurant fraîcheur.

Une cuisine simple et légère, idéale pour les déjeuners d'affaires, les golfeurs et les repas décontractés. Et dès les beaux jours, profitez de la terrasse en bordure du golf et de la piscine.

UN GOLF 18 TROUS



Ce magnifique parcours de 18 trous (Par 72 de 6 146 m), doucement vallonné et traversé par un ruisseau, le Rubillon, présente l'harmonie d'une nature préservée. Univers de rêve où chaque joueur trouve dans le terrain un adversaire à sa mesure, le Golf de Chailly a été conçu par Thierry Sprecher et Géry Watine, champion de France professionnel en 1989.

DES SALONS SOMPTUEUX



Copyright : « Jean-Charles Valienne »

Situés dans la bâtisse principale du château, **6 salons de caractère**, pour des moments d'exception et des événements de toutes tailles. Chaque salon est climatisé et bénéficie de la lumière du jour ainsi que de vues exceptionnelles.

DE LA DETENTE



Piscine extérieure chauffée de juin à septembre, court de tennis, jacuzzi, hammam, bar, caveau de dégustation, salon de billard et de jeux.

DES SERVICES



Copyright : « Jean-Charles Valienne »

Parking extérieur, hélisurface, pressing, room service, bagagiste, business desk, WIFI, ...

Château de Chailly – Hôtel & Golf - BP10 - 21320 Pouilly en Auxois - France
Tél : +33 (0)3 80 90 30 30 – Fax : +33 (0)3 80 90 30 00 - E-mail : reservation@chailly.com
www.chailly.com

En voiture :

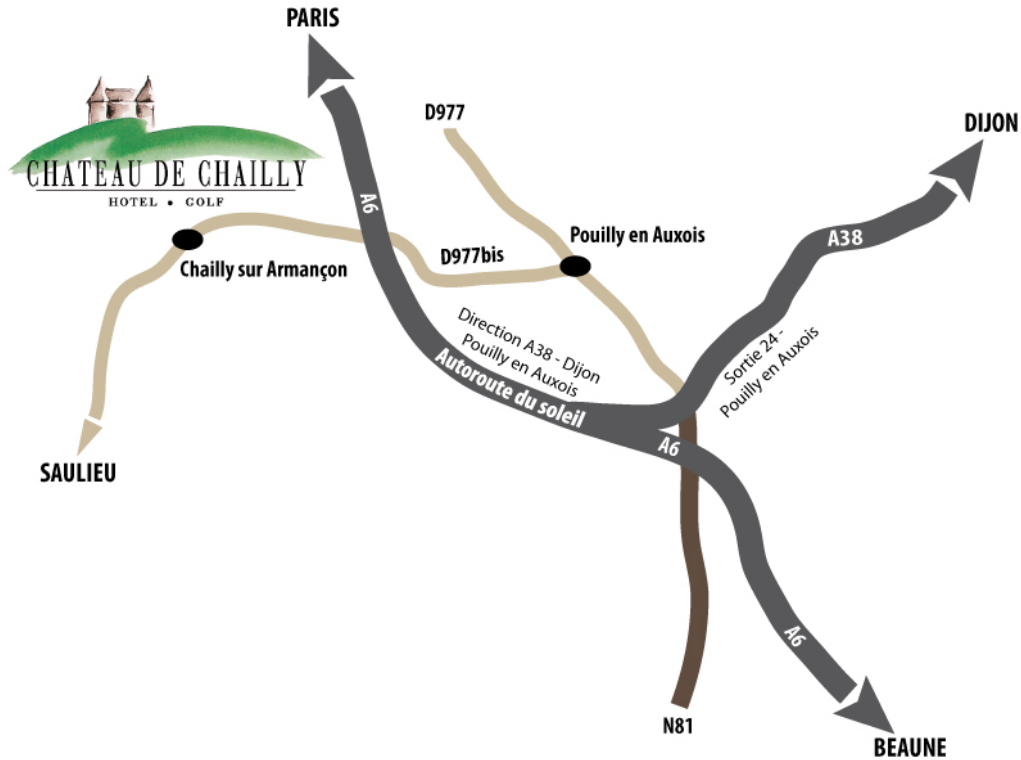
A 5 minutes de l'autoroute A6.

A 2h30 de Paris centre par l'A6, sortie A38, direction Pouilly-en-Auxois, puis direction Saulieu.

A 30 minutes de Dijon par l'A38, sortie 24 "Pouilly-en-Auxois", puis direction Saulieu.

A 30 minutes de Beaune par l'A6, sortie A38, direction Pouilly-en-Auxois, puis direction Saulieu.

Liaisons routières : Nancy, Metz, Bruxelles, Belfort, Mulhouse, Bâle, Lyon, Mâcon, Genève.



Coordonnées GPS du Château de Chailly :

Latitude : 47 d° 16 minutes 20 secondes NORD

Longitude : 04 d° 29 minutes 17 secondes EST

En train :

De Paris à Dijon par le TGV (1h40). Transfert par taxi ou limousine sur demande.

En avion :

Aéroports de Paris (2 à 3h00 de route). Transfert par taxi ou limousine sur demande.

Aéroport de Dijon-Longvic (45 minutes). Transfert par taxi ou limousine sur demande.

Liaisons aériennes directes via Eastern Airways : Bordeaux – Dijon / Toulouse – Dijon.

En hélicoptère :

Hélisurface devant le Château.

Coordonnées GPS:

Latitude : 47 d° 16 minutes 15 secondes NORD

Longitude : 04 d° 29 minutes 22 secondes EST

5 bonnes raisons de célébrer son mariage au Château de Chailly

1. LA SITUATION

A 5 minutes de la sortie d'autoroute A6, à seulement 30 minutes de Dijon et de Beaune, à 2h00 de Lyon et 2h30 de Paris, le Château de Chailly est facilement accessible pour vos invités et dispose d'un parking privé.

2. UN MONUMENT HISTORIQUE

Le charme authentique d'un ancien château du XVIème siècle, classé Monument Historique, niché dans une nature préservée et calme, au cœur de la Bourgogne. Une chapelle privée, « Le Dôme du Cosmos », pour une cérémonie religieuse dans la plus stricte intimité. Des salons de caractère situés dans l'imposante bâtisse du XIIIème siècle, pourraient demain abriter en leurs murs votre réception de mariage.

3. UN CADRE MAJESTUEUX ET MAGIQUE

Un château majestueux ouvrant sur un golf 18 trous et de vastes espaces extérieurs (parc, cour du château, terrasses) pour accueillir vos invités et réaliser votre reportage photo. Et pour terminer cet événement unique dans votre vie, que diriez-vous d'une nuit de noces sous l'imposante charpente en bois de l'une des suites du Château ?

4. DES PRESTATIONS GASTRONOMIQUES ET UN SERVICE HAUT DE GAMME

Une carte à base de produits frais et de saison spécialement adaptée à votre événement vous est proposée par notre Chef. Tandis que notre Maître d'hôtel vous fera découvrir les trésors du terroir viticole bourguignon. Une équipe chaleureuse et attentionnée est à votre écoute. Un accueil personnalisé et l'assurance d'un suivi permanent de votre réception de mariage sur place est assuré par une coordinatrice qui vous sera dédiée.

5. L'EXCLUSIVITE DU CHATEAU

Un lieu exclusif pour vous et vos proches, un décor féérique et inédit, une atmosphère intime et confidentielle : le Château de Chailly vous offre la possibilité de privatiser les lieux pour que votre mariage soit encore plus exceptionnel et unique...



Les services plus

Au Château de Chailly, nous travaillons avec des partenaires locaux de qualité et réactifs qui répondront parfaitement à vos attentes. Vous trouverez ci-dessous une liste de prestataires utiles :

- **Photographe**

PHOTO KRISTOF - 10 rue de la Foire – 21210 Saulieu - Tél. : 03 80 64 07 07 - photokristof@wanadoo.fr

Thierry GROMIK – Tél. : 06 07 26 81 56 - gromik.thierry@wanadoo.fr –

Web : <http://thierygromikreportphot.fotoloft.fr>

- **Esthéticienne**

Espace Détente & Beauté - 21320 Pouilly-en-Auxois – Tél. : 03 80 90 87 85

- **Fleuriste**

Nelly Fleurs - Rue de la République – 32320 Pouilly-en-Auxois – Tél : 03 80 90 75 33

- **Coiffeur**

Pascaline - Av. Général de Gaulle – 21320 Pouilly-en-Auxois – Tél. : 03 80 90 75 48

- **Les Trompes de l'Ouche**

Accueil privilégié dans la Cour d'Honneur du Château par les sonneurs de cor en tenue, le Rallye-Trompes de l'Ouche (4/6 personnes). **Tarif**: 250 € la prestation. Nous consulter.

- **Autobus**

Autocars Girardot - 10 rue de Vignery – 21160 Perrigny-les-Dijon – Tél. : 03 85 42 83 06

- **Contact pour l'église Catholique de Chailly-sur-Armançon ou Pouilly-en-Auxois**

Père Houdard - Tél. : 03 80 90 81 81

- **Magicien**

Talam le magicien - 7 rue Laignelet – 21120 Is-sur-Tille – Portable. : 06 80 08 48 60

- **Location de voitures anciennes**

Agence Tours et Détours : marie.tesson@toursetdetours.com. – Tél : 03 80 34 16 65

- **Animation Piano**

Jazz : Jean Pierre BERTRAND – Portable. : 06 16 57 55 58 - jpbertrand@club-internet.fr

Classique : Maximilien BORRON – Portable: 06 76 03 96 05 - Maximilien.borron@free.fr

- **Animation Disc Jockey**

Adamo MARQUES – Portable : 06 14 58 66 40 - contact@audiovisuelservices.com

EASY DJ - Jean Christophe DEBONO - Tél : 03 80 23 34 02 - Portable : 06 07 88 00 00 - contact@easydj.fr

- **Location sono + table mixage**

Cyril MANIERE – Portable : 06 14 91 34 04 – espacereception@sfr.fr

Audiovisuel services – Portable : 06 14 58 66 40 - contact@audiovisuelservices.com

EASY SONO - Jérôme Cixous – Tél. : 03 80 67 27 27 - contact@easysono.com

- **Service de baby-sitting**

Tarif : 15 € / heure. Nous consulter.

Les salons

Des salons de caractère pour un moment inoubliable

CAPACITES DES SALONS

Situés dans la bâtisse principale du château, 6 salons de caractère pour des mariages de toutes tailles ainsi qu'une chapelle, « le Dôme du Cosmos », pour vos cérémonies religieuses en petit comité.

Tous nos salons sont climatisés et bénéficient de la lumière du jour et de vues exceptionnelles.

Des équipements audio-visuels sont disponibles sur demande, moyennant un supplément.

	Mesures en mètres (L x l x H)	Superficie (m²)	RECEPTIONS & BANQUETS		
			Cocktail	Banquet	Table en U ou grande table
SALON BRUNET	6,50 x 6,50 x 5,25	42,25	40	30	12
SALON GODARD	7,08 x 6,90 x 4,00	42,25	40	30	12
SALON DE MELLO	7,82 x 6,87 x 4,70	53,72	45	30	24
SALON BIBLIOTHEQUE	8,65 x 7,70 x 4,70	66,60	40	40	30
SALON DU TILLET	9,33 x 8,85 x 5,25	82,57	70	40	34
SALON DE LOGES	14,40 x 7,90 x 4,50	113,76	120	100 ou 60 avec piste de danse	60
Le Petit Armançon	Salon privé du restaurant gastronomique	-	-	18	-
La Tour de l'Armançon	Salon privé du restaurant gastronomique	-	-	30	-
La Tour du Rubillon	Salon privé du restaurant fraîcheur	-	-	30	-
Le Dôme du Cosmos	Chapelle privée	-	-	25 personnes assises	-

Située dans le salon principal ou dans un salon annexe, nous mettons gracieusement à votre disposition une piste de danse en parquet (4 m x 4 m).

Services complémentaires :

Réalisation de menus imprimés : 2 € par menu

Réalisation de cartons nominatifs : 2 € par carton

PLAN DES SALONS



Tous nos salons sont situés au 1^{er} étage (accessibles par les escaliers ou par l'ascenseur) à l'exception du salon GODARD qui se situe en RDC sous le Dôme du Cosmos.

L'hébergement

Avez-vous jamais rêvé de séjourner dans un ancien château ?

Le Château de Chailly offre à ses hôtes 45 chambres dont 8 magnifiques suites aménagées avec charme et raffinement. Réparties en 4 catégories, toutes les chambres sont équipées de : WIFI gratuit, air conditionné, TV satellite, téléphone, minibar, coffre-fort, machine à thé et café expresso, sèche-cheveux, peignoirs et pantoufles.

TARIFS 2011

Chambre Morvan	219 €
Chambre Auxois	329 €
Junior Suite	549 €
Suite Château	659 €

Nos tarifs s'entendent TTC, par nuit et par chambre (hors taxe de séjour) et sont valables pour 1 ou 2 personnes.

Ces prix incluent aussi le **libre accès à l'espace de détente (hammam, jacuzzi), à la piscine extérieure chauffée (de juin à septembre), au court de tennis, à la salle de jeux.**

L'accès au parcours de golf est en supplément.

L'hébergement des enfants âgés de moins de 12 ans partageant la chambre des parents est gratuit.

Suppléments :

- Taxe de séjour à 0,76 € par personne et par nuit (à partir de 13 ans)
- Lit supplémentaire pour enfants entre 12 et 16 ans : 35 € par nuit
- Lit bébé et lit pour enfant de moins de 12 ans : mis à disposition gracieusement dans la chambre des parents)
- Animaux : 13 € par nuit
- Petit-déjeuner continental en chambre : 20 € par personne
- Petit-déjeuner buffet au restaurant : 15 € par personne
- Service de navette Dijon-Chailly : à partir de 80 € par voiture de 4 personnes

Pour les jeunes mariés, nous avons le plaisir d'offrir la nuit de noces avec un accueil VIP. N'hésitez pas à demander nos tarifs particuliers, suivant la saison, pour vos invités.

Cocktails, apéritifs & open bars

Invitation à la convivialité et à la création d'une ambiance d'exception

FORMULES COCKTAILS & OPEN BAR

Toutes nos formules sont accompagnées de beignets herbes, olives marinées, poivrons grillés et graines salées. Vous avez le choix parmi les formules suivantes :

	0H30	1H00	1H30	2H00
CHANOINE : vin blanc, crème de cassis, jus de fruits et softs	10 €	12 €	14 €	15 €
CHAMBERTIN : crémant, vin blanc, crème de cassis, jus de fruits et softs	12 €	14 €	16 €	17 €
ROMANEE : champagne, vin blanc, crème de cassis, jus de fruits et softs	20 €	25 €	30 €	35 €
LION'S BAR : open bar à volonté composé d'une sélection de Champagne, Gin, Whisky, Vodka, Baileys, Cognac, bières, jus de fruits, eaux et softs	25 €	34 €	41€	45 €

CANAPES COCKTAIL DU CHATEAU

Vous pouvez également agrémenter votre cocktail de canapés selon les suggestions suivantes :

Gougères
Bonbons de saumon mariné
Chips de légumes
Tartelette Saint-Jacques et tomate tartare
Mousseline fèves et jambon italien
Blinis saumon fumé crème citron
Toasts chèvre, poivre betterave
Ecrevisses sauce cocktail
Gelée tomate et tapenade
Crème de foie gras raisin, gelée de Porto
Artichaut parmesan
Crème avocat tourteau
Royale betterave, nougatine fèves cacao

TARIFS :

- 4 pièces par personne : 3 €
- 7 pièces par personne : 5 €
- 14 pièces par personne: 12 €

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

Château de Chailly – Hôtel & Golf - BP10 - 21320 Pouilly en Auxois - France
Tél : +33 (0)3 80 90 30 30 – Fax : +33 (0)3 80 90 30 00 - E-mail : reservation@chailly.com
www.chailly.com

Une façon originale d'accompagner votre cocktail d'honneur. Des tables à thème à sélectionner au gré de vos envies.

LES HERBES, FLEURS & EPICES

10 € par personne

En Beignets
En salade
En velouté
En infusion

LA BOURGOGNE

13 € par personne

Les escargots en cassolette ail et persil
Le jambon persillé revisité
Les écrevisses à la nage
La volaille de Bresse en chaud froid

LE FOIE GRAS

15 € par personne

Cru à la fleur de sel
Mi-cuit au torchon
Rôti servi nature
Pains spéciaux, chutney de figues

Afin de vous satisfaire au mieux, nous vous prions de bien vouloir nous faire part des intolérances alimentaires des participants (religion, régime spécial, allergie) avant votre arrivée.

*D'autre part, veuillez noter que les **horaires de passage à table** sont les suivants : de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30. Pour tout passage à table tardif, un supplément de 5 € par convive et par heure engagée sera facturé afin de couvrir nos frais de service et d'ouverture tardive de nos cuisines.*

*Par ailleurs à l'occasion de **soirées ou open bar au-delà de 01h00 du matin**, il est facturé un coût supplémentaire de 100 € pour toute heure engagée. Ce supplément est porté à 300 € par heure engagée dès 03h00 du matin.*

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

Carte mariage

Un voyage des sens pour le plaisir des yeux et des papilles

Notre Chef, Laurent Couturier, a imaginé une carte spécialement adaptée à votre réception de mariage. Vous dégusterez une cuisine créative, respectant l'authenticité des goûts, la qualité des produits et le rythme des saisons. Nous vous invitons à composer votre menu à partir des suggestions suivantes (choix d'un menu identique pour l'ensemble des convives) :

2 plats, fromage, dessert, café et mignardises : 75 € par personne
3 plats, fromage, dessert, café et mignardises : 95 € par personne
Supplément (hors menu) pièce montée OU gâteau de mariage : 6 € par personne

ENTREES

Bouillon glacé de crustacés aux petits pois et asperges,
chantilly au curry
ou
Croustillant de foie gras et pain d'épices,
gelée de passion, chutney d'ananas
ou
Vinaigrette d'artichauts, Saint-Jacques tièdes et foie gras poêlé,
salade de roquette
ou
Ballottine de homard et canard fumé en gelée de Muscat,
compotée de fruits et légumes aux épices

POISSONS OU ENTREES CHAUDES

Saint-Jacques pochées dans une bouillabaisse de crustacés,
pomme safranée et fenouil confit
ou
Filet de sole pochée, nage de coquillages,
crevette grises au Tio Pépé
ou
Filet de daurade meunière, pomme cocotte, tomates séchées et échalotes,
jus de veau aux olives noires

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

Château de Chailly – Hôtel & Golf - BP10 - 21320 Pouilly en Auxois - France
Tél : +33 (0)3 80 90 30 30 – Fax : +33 (0)3 80 90 30 00 - E-mail : reservation@chailly.com
www.chailly.com

Carte mariage (suite)

VIANDES

Magret de canard rôti, sauce épices cacao aux raisins,
betteraves et navets confits

ou

Volaille de Bresse en deux cuissons, sauce Albuféra,
champignons au jus de rôti

ou

Dos d'agneau rôti, échalotes marinées à l'huile d'olive,
ratatouille croquante, fine tartelette de tomates séchées

ou

Filet de bœuf saisi, petit parmentier de joue et queue à la lie de vin rouge poivrée,
carottes glacées au balsamique

FROMAGES

Cîteaux et Epoisses, rémoulade de pomme et céleri à l'huile de truffes

ou

Feuilleté de Saint-Marcellin tiède,
crème fouettée à la ciboulette et salade d'herbes

DESSERTS

Pièce montée 3 choux

ou

Bavarois vanille cassis, poire pochée au vin épicé,
sorbet cassis

ou

Blanc-manger à la vanille, coulis d'abricot,
fruits rouges à la croque au sucre

ou

Biscuit tiède au chocolat, glace chocolat,
ganache tiède choc-café

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

Château de Chailly – Hôtel & Golf - BP10 - 21320 Pouilly en Auxois - France
Tél : +33 (0)3 80 90 30 30 – Fax : +33 (0)3 80 90 30 00 - E-mail : reservation@chailly.com
www.chailly.com

Brunch

Retrouvez-vous en famille dans une ambiance détendue

Présenté sous forme de buffet, le brunch (contraction de breakfast et lunch) est le concept idéal pour les lève-tard. Il permet d'associer les deux repas en fin de matinée pour n'en faire qu'un seul mêlant sucré et salé. Composé de mets que l'on ne s'offre pas au quotidien, le brunch ravira vos invités. Notre Chef vous propose à titre indicatif :

BRUNCH

45 € par personne

Les boissons :

Café, thé, chocolat, jus de fruits

Les pains et les viennoiseries :

Pain chocolat, croissant, chausson aux pommes, corbeille de pains spéciaux

Les accompagnements sucrés :

Confitures, miel
Salade de fruits frais, fraises et framboises nature
Céréales muesli
Yaourt fermier aux fruits et nature
Fromage blanc fermier

Les accompagnements salés :

Œuf cocotte au bacon
Œuf brouillé nature au jambon italien
Risotto et copeaux de parmesan
Tartare de bœuf et salade
Tagliatelles aux crevettes, crème ciboulette
Salade mêlée et parmesan
Cassolette de Saint-Jacques et tomate provençale
Pavé d'entrecôte grillée, pommes frite
Tarte fine de tomate et Mozzarella aux olives
Saumon fumé et saumon mariné
Charcuteries du terroir
Comté, brie, camembert

Les douceurs :

Fraises au vin épicé
Nage glacée de fruits exotiques au rhum
Grosses madeleines, meringues aux amandes
Glace vanille, sorbet framboise
Tarte fine aux pommes, coulis abricot
Verrines chocolat, passion
Riz lait de coco, caramel à la cacahuète

Veillez noter que cette composition peut être modifiée, notre Chef ne travaillant que des produits de saison.
Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

Vins

Magnifier les mets, rehausser les saveurs...

Découvrez les trésors du terroir viticole bourguignon à travers une sélection de forfaits.
Veuillez noter que ces forfaits sont donnés à titre indicatif et susceptibles de changements.

FORFAIT 2 VINS

Forfait à 25 €	Forfait à 35 €	Forfait à 50 €
AUXEY-DURESSES - <i>Domaine Leflaive</i>	CHABLIS 1 ^{er} CRU « Montée de Tonnerre » - <i>Domaine JP Droin</i>	CHABLIS GRAND CRU - <i>Domaine Faiveley</i>
CHOREY-LES-BEAUNE - <i>Domaine Tollot Bault</i>	CHAMBOLLE-MUSIGNY - <i>Domaine Roumier</i>	NUITS-SAINT-GEORGES « Les Forêts Saint-Georges » - <i>Domaine Michelot</i>

FORFAIT 3 VINS

Forfait à 40 €	Forfait à 50 €	Forfait à 65 €
POUILLY-FUISSE - <i>Domaine Vessigaud</i>	CHABLIS 1 ^{er} CRU - <i>Domaine JP Droin</i>	HAUTES-COTES DE NUITS BLANC - <i>Domaine Méo Camuzet</i>
AUXEY-DURESSES - <i>Domaine Leflaive</i>	MONTAGNY 1 ^{er} CRU « Les Coères » - <i>Domaine Stéphane Aladame</i>	SAINT-AUBIN 1 ^{er} CRU - <i>Domaine Larue</i>
POMMARD « Les Petits Noizons » - <i>Domaine Girardin</i>	SANTENAY 1 ^{er} CRU « Les Gravières » - <i>Domaine Girardin</i>	GEVREY CHAMBERTIN - <i>Domaine Arlaud</i>

Nos prix s'entendent par personne (1 bouteille pour 4 personnes), TVA et service inclus. Pour tout dépassement de forfait et après consultation de l'organisateur, une facturation à la bouteille sera pratiquée.
Eau minérale : 3 € / bouteille

Vous désirez un forfait personnalisé ? Notre Maître d'hôtel tient un livre de cave à votre disposition.

DROIT DE BOUCHON

Si vous souhaitez apporter votre vin, nous le servirons moyennant les droits de bouchon suivants :

- Bouteille de vin de 75 Cl : 10 €
- Magnum vin : 20 €
- Bouteille champagne 75 Cl: 15 €
- Magnum champagne : 30 €

Nos prix s'entendent TVA et service inclus.

Privatisation du Château de Chailly

Offrez-vous l'exclusivité du château.

Un lieu exclusif pour vous et vos proches, un décor féerique et inédit, une atmosphère intime et confidentielle : le Château de Chailly vous offre la possibilité de privatiser les lieux pour que votre mariage soit encore plus exceptionnel et unique...

Un château majestueux ouvrant sur un golf 18 trous et de vastes espaces extérieurs (parc, cour du château, terrasses) pour accueillir en exclusivité vos invités et réaliser vos reportages photo. Le charme authentique d'un ancien château du XVIème siècle, classé Monument Historique, niché dans une nature préservée et calme, au cœur de la Bourgogne.

Une chapelle privée, « Le Dôme du Cosmos », pour une cérémonie religieuse dans la plus stricte intimité. Des salons de caractère situés dans l'imposante bâtisse du XIIème siècle, pourraient demain abriter en leurs murs votre réception de mariage totalement privée.

Notre personnel disponible et attentif à vos attentes, saura faire de votre événement, un moment inoubliable. Offrez-vous ce cadre unique et authentique dont vous garderez un fabuleux souvenir !

Privatisation du Château pour un mariage réalisé par nos soins :

Privatisation du Château en chambre individuelle ou double : 7155 € par nuit.

Ce tarif comprend :

- Un accueil VIP pour l'ensemble des résidents.
- La privatisation des 45 chambres du Château de Chailly (Check-in à 15h00 - Check-out à 12h00) incluant : l'hébergement en chambre individuelle ou double
- La privatisation de l'ensemble des salons de réception du 1^{er} étage : la chapelle « Le Dôme du Cosmos », le salon Bibliothèque, le salon de Mello, le salon de Loges.
- La privatisation des espaces hammam-jacuzzi.
- La privatisation piscine extérieure chauffée en saison et du terrain de tennis.
- La privatisation de la salle de petit-déjeuner de 7h00 à 10h30 dans le restaurant « Le Rubillon ».

Nos restaurants « L'Armançon » et « Le Rubillon » restent ouverts au public. Néanmoins, si tel est votre souhait, nous pouvons vous proposer la privatisation de ces espaces moyennant un supplément que nous étudierons sur demande.

Privatisation de nos extérieurs pour un mariage de plus de 100 personnes réalisé avec un traiteur :

La privatisation de nos extérieurs est possible si l'ensemble de nos chambres est également privatisé.

Privatisation de nos extérieurs : 7500 €.

Ce tarif comprend :

- La privatisation des abords de l'établissement : la cour intérieure, l'espace entre le château et le vivier, la terrasse du restaurant « Le Rubillon ».

Nous vous laissons le choix du traiteur qui prendra en charge l'organisation de votre événement (chapiteau, cuisine, service, matériel, vaisselle, décoration, etc...). Nos restaurants « L'Armançon » et « Le Rubillon » restent ouverts au public.