



BANQUETS & RECEPTIONS 2011

Parce qu'ailleurs n'est pas si loin...



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

UN DOMAINE FACILEMENT ACCESSIBLE

En voiture :

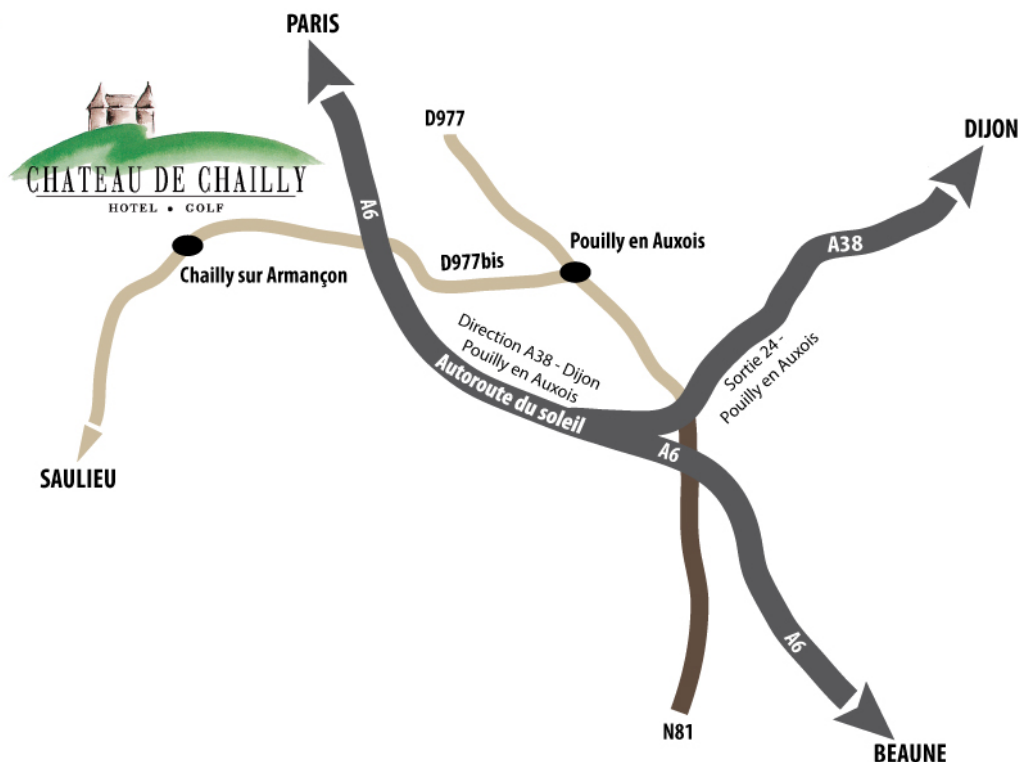
A 5 minutes de l'autoroute A6.

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 d'organiser sa réception 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.

2. UN MONUMENT HISTORIQUE

Le charme authentique d'un ancien château du XVIème siècle, classé Monument Historique, restauré avec art pour devenir l'un des plus prestigieux hôtels de Bourgogne. Il offre à ses hôtes 45 chambres d'un confort moderne de grande classe dans un univers de tradition à la française.

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 organiser vos apéritifs et cocktails. 6 salons privés de caractère avec vue sur le golf ou la cour du château pour accueillir vos invités à l'occasion d'un dîner de gala, d'un repas de famille ou d'un cocktail dînatoire.

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.

5. UN ACCUEIL PERSONNALISE

Une équipe chaleureuse et attentionnée est à votre écoute. Un accueil personnalisé et l'assurance d'un suivi permanent de votre réception sur place est assuré par une coordinatrice qui vous sera dédiée.



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 réceptions et banquets de toutes tailles.

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 (m ²)	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	-

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

N'hésitez pas à demander nos tarifs particuliers, suivant 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.



Une façon originale d'accompagner votre cocktail. 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 banquets et réceptions

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

Notre Chef, Laurent Couturier, a imaginé une carte spécialement adaptée à votre banquet. 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) :

CARTE PRINTEMPS - ETE

du 21 mars au 20 septembre

Menu à 40 €

Petite tomate farcie de tourteaux, légumes de saison cuits et crus

OU

Vinaigrette de crevettes bouquet

œ

Pavé de saumon à basse température, sauce vierge aux agrumes et gnocchis

OU

Suprême de volaille rôti, jus simple à la réglisse, risotto de champignons

œ

Soupe de fraises au vin épicé à la sauge, parfait à la verveine

OU

Moelleux au chocolat coulant, crème et glace café

œ

Café & mignardises

Menu à 50 €

Saumon mariné et en tartare, ratatouille croquante servie froide et huile épicée

OU

Gambas marinée et grecque d'artichauts aux huiles aromatiques

œ

Sandre rôti, fèves petits pois et champignons, mijoté au jus de veau

OU

Pavé d'entrecôte poêlée, sauce vin rouge, gâteau de pommes de terre au lard

œ

Assiette de fromages de Bourgogne et confiture épicée

œ

Nage de fruits rouges au miel et muscat, glace vanille

OU

Fondant de chocolat au lait, coulis de fruits rouges, sorbet passion

œ

Café et mignardises

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 PRINTEMPS - ETE (suite)

du 21 mars au 20 septembre

Menu à 65 €

Gelée de queue de bœuf et foie gras au vin rouge,
herbes et légumes en vinaigrette aromatique



Filet de daurade au four, crème de chorizo, risotto végétal aux crevettes



Longe de veau rôtie, jus à la chicorée, sauté d'asperges,
pois mange-tout et pommes Grenaille



Epoisses, pomme paille et carottes au cumin



Mille-feuille caramélisé, crème vanille,
coulis de fruits rouges



Café et mignardises

Menu à 80 €

Foie gras de canard en terrine, chutney de figues et betteraves



Lotte panée d'épices, pomme cocotte, tomates séchées, jus aux olives noires



Carré d'agneau rôti, jus au romarin, aubergine en condiment,
galette de pomme Ratte



Caillé de chèvre frais au poivre noir et huile de noisettes, jeunes pousses



Vacherin glacé à la passion, quelques fruits rouges,
caramel au beurre salé



Café et mignardises

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 AUTOMNE - HIVER

du 21 septembre au 20 mars

Menu à 40 €

Feuilleté de champignons et pied de veau, jus aux câpres et citron confit

OU

Minestrone d'écrevisses dans un jus de crustacé au basilic

œ

Saumon mi-cuit au fumoir,
vinaigrette aromatique et confit de choux au lard

OU

Fricassée de volaille au vin jaune et champignons, riz aux herbes

œ

Poire pochée au vin d'épices, sorbet cassis et tuile cacao

OU

Moelleux tiède au chocolat, sauce caramel au beurre salé, glace café

œ

Café et mignardises

Menu à 50 €

Ballottine de canard et foie gras aux pruneaux,
griottes confites et chutney de navets

OU

Bouillon de Saint-Jacques au fumet de crevettes au Tio Pépé,
pomme et concombre cru

œ

Pavé de sandre rôti, écrevisses et châtaignes marinées à l'huile de noix et jus de rôti

OU

Longe de veau rôti, polenta aux épices, mousseline de panais,
jus de champignons au romarin

œ

Cervelle de canut, canquillolette et salade de pousses

œ

Feuilleté de poire pochée, sauce caramel et glace vanille

OU

Tarte moelleuse au chocolat, ganache et glace chocolat

œ

Café et mignardises

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

CARTE AUTOMNE – HIVER (SUITE)

du 21 septembre au 20 mars

Menu à 65 €

Toast brioche de foie gras poêlé, œuf poché au vin rouge et lard séché

œ

Saint-Jacques rôties, tranché et crémeux de potiron,
jus de veau à la chicorée

œ

Carré de cochon de lait rôti, jus à la sauge, gnocchis à la tomate séchée et ail confite

œ

Marbré de chèvre et betterave, salade de fruits secs à l'huile de noix

œ

Nage d'agrumes au Muscat et miel, sorbet passion, croquant sésame

œ

Café et mignardises

Menu à 80 €

Nage de coquillages et langoustines au Tio Pépé, concombre cru et pomme Granny

œ

Lotte pochée dans une bouillabaisse safranée, pommes Grenaille et fenouil confit

œ

Filet de bœuf poêlé, mijotée de queue et joue au vin rouge,
gratin de macaronis au parmesan

œ

Feuilleté d'Epoisses tiède et salade de roquette

œ

Petit vacherin garni de crème de marrons au vieux rhum, glace nougat

œ

Café et mignardises

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

Buffet et cocktail dînatoire

Transformez votre repas en un moment informel

BUFFET

45 € par personne

Entrées :

Sushis de saumon au pamplemousse, vinaigrette de soja à l'huile de sésame
Ballotines de magret de canard au vin épice et pruneaux, kumquats confits
Tartare de tomates et Saint-Jacques, salade d'herbes
Jambon persillé et gelée de queue de bœuf, confiture d'oignons
Consommé glacé d'écrevisses et légumes croquants, chantilly au curry



Plat chaud :

(sélectionnez une des suggestions pour l'ensemble des convives)

Pavé d'entrecôte, sauce vin rouge, gâteau de pommes de terre au lard, haricots verts

Ou

Sandre pané d'épices, pommes grenaille, et champignons, jus de veau tranché à l'huile de noisette



Plateau de fromages bourguignons :

Epoisses, Langres, Délice de Pommard à la graine de moutarde, Ami du Chambertin,
pain aux noix et confitures



Desserts :

Assortiment de verrines sucrées
Tartelette au chocolat
Œufs à la neige, chocolat-pistache
Mousseline de fruits rouges
Soupe glacée de fruits exotiques au rhum épice



Café & mignardises

*Notre chef de cuisine ne travaillant que des produits frais et de saison,
la composition du buffet est susceptible d'être modifiée.*

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

COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE

48 € par personne

Bouchées salées :

Crevettes curry mangue
Crème brûlée foie gras cacahuète
Mousseline artichaut parmesan
Escargots vin rouge cumin champignons
Sushi saumon et pamplemousse
Brochette de magret laqué miel sésame
Pique Saint-Jacques sésame
Tarama et tourteau gelée de concombre
Gelée de tomate, crème de petit pois
Jambon persillé au poivre vert

Bouchées sucrées :

Milk-shake banane rhum
Crème pistache tuile cacao
Coque de fruit de la passion en mousse
Ganache chocolat café biscuit amaréna
Blanc manger vanille et fruits rouges



Café & mignardises

*Cette composition est un exemple.
Notre chef de cuisine ne travaillant que des produits frais et de saison,
les bouchées sont susceptibles d'être modifiées.*

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

Cassiolette 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 15 €	Forfait à 25 €	Forfait à 35 €
MÂCON CHARNAY - <i>Domaine Vessigaud</i>	AUXEY-DURESSES - <i>Domaine Leflaive</i>	CHABLIS 1 ^{er} CRU « Montée de Tonnerre » - Domaine JP Droin
CÔTE DE BROUILLY - <i>Domaine Perroud</i>	CHOREY-LES-BEAUNE - <i>Domaine Tollot Bault</i>	CHAMBOLLE-MUSIGNY - <i>Domaine Roumier</i>

FORFAIT 3 VINS

Forfait à 30 €	Forfait à 40 €	Forfait à 50 €
VIRE-CLESSE - <i>Domaine Gillet</i>	POUILLY-FUISSE - <i>Domaine Vessigaud</i>	CHABLIS 1 ^{er} CRU - Domaine JP Droin
MÂCON CHARNAY - <i>Domaine de Vessigaud</i>	AUXEY-DURESSES - <i>Domaine Leflaive</i>	MONTAGNY 1 ^{er} CRU « Les Coères » - <i>Domaine Stéphane Aladame</i>
CÔTE DE BROUILLY - <i>Domaine Perroud</i>	POMMARD « Les Petits Noizons » - <i>Domaine Girardin</i>	SANTENAY 1 ^{er} CRU « Les Gravières » - <i>Domaine Girardin</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 par personne, 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 réception soit encore plus exceptionnelle 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. 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.

Des salons de caractère situés dans l'imposante bâtisse du XIIème siècle, pourraient demain abriter en leurs murs votre réception 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 !

Conditions tarifaires :

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 : 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.