



Copyright : « Jean-Charles Valienne »



SEMINAIRES 2011

Marquez l'esprit de vos invités



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 Valenna »

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 Valenna »

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 :

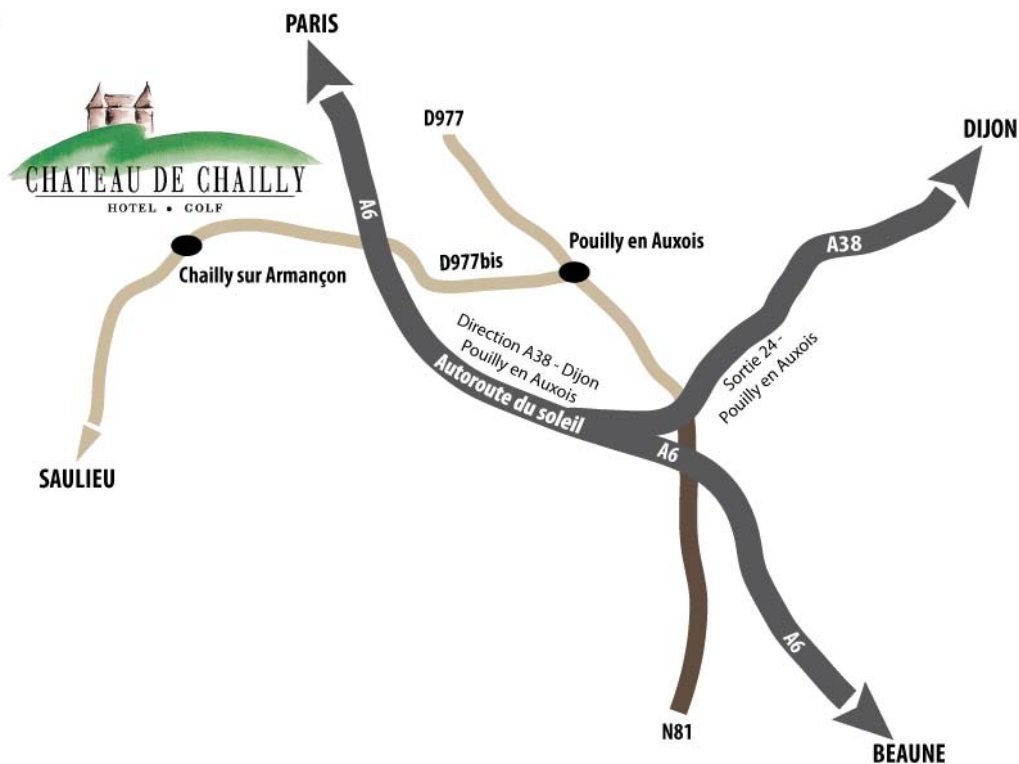
A 5 minutes de l'autoroute A6.

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

Activités, loisirs & animations

De multiples activités touristiques et animations sur site

ACTIVITES & LOISIRS SUR SITE

ACTIVITES EN ACCES GRATUIT :

- **Tennis** (court de tennis sur site)
- **Espace détente du château** : hammam et jacuzzi (uniquement pour les clients hébergés à l'hôtel).
- **Piscine extérieure chauffée** de juin à septembre (uniquement pour les clients hébergés à l'hôtel).

GOLF :

Green-fee

- **Parcours 18 trous** : 50 € par personne (de novembre à mars) et 60 € par personne (d'avril à octobre)
- **Parcours 9 trous** : 30 € par personne (de novembre à mars) et 35 € par personne (d'avril à octobre)

Initiation au golf

Nous ferons découvrir le golf à vos clients, collaborateurs, amis ou proches d'une manière ludique et en situation réelle de jeu.

Tarifs par personne	1h30 d'initiation sans parcours	3h00 d'initiation avec parcours
De 4 à 6 personnes	40 €	75 €
De 7 à 10 personnes	35 €	55 €
De 11 à 20 personnes	30 €	50 €
De 21 à 30 personnes	25 €	45 €
31 personnes et plus	25 €	40 €

Nos prix s'entendent TTC, par personne. Les clubs, les chariots et les balles d'entraînement sont fournis.

V.T.T. :

10 VTT sont disponibles sur place (réservation préalable fortement conseillée).

TARIF: 15 € par personne et par jour.

VOL EN MONTGOLFIERE :

Devenez un voyageur aérostatique en découvrant le monde magique des ballons. En harmonie avec tous les éléments de la nature, si riche en Bourgogne, vous savourerez l'art de la navigation en compagnie de l'équipe de Vincent DUPUIS, double champion du monde de dirigeable. Les vols ont lieu sur réservation tôt le matin ou en fin de journée (décollage au pied du Château).

Prévoir 3 heures d'activité avec le gonflement et le transfert retour au Château (vol d'une durée de 1 heure).

TARIFS :

- Tarif individuel : 229 € par personne
- Tarif groupe : 195 € par personne (à partir de 5 personnes)

BAPTEME EN ULM :

Visitez la Bourgogne autrement ! Survolez notre belle région (village de Cercey, son barrage et son lac, Thoisy-le-désert, Chailly-sur-Armançon avec son golf de 75 ha et le Château de Chailly) à bord d'un ULM pendulaire ou trois axes ou encore d'un avion DR 400 (3 places disponibles).
Départ de l'aérodrome de Pouilly-Maconge à moins de 10 minutes de l'hôtel.

TARIFS:

Baptême ULM :

- 35 € par personne les 15 minutes de vol.
- Pour 4 personnes : 30 € par personne, les 15 minutes de vol.
- Au-delà de 4 personnes : 90 € par personne pour 1 heure de vol.

Baptême avion DR 400 (3 places) :

- Pour 3 personnes : 28 € par personne, les 15 minutes de vol
- Pour 2 personnes : 75 €, les 15 minutes de vol.

Ces activités se pratiquent sur rendez-vous au moins une semaine à l'avance.



ANIMATIONS SUR SITE

INITIATION A LA DEGUSTATION DE VINS :

Initiation réalisée dans le Caveau du Château par un œnologue (commentaires en français ou en anglais).

TARIFS :

Forfait pour la prestation de l'œnologue : 210 € (hors vins).

+

Forfait vins :

4 vins dégustés (Appellation Villages et Premiers Crus): 30 € par personne

4 vins dégustés (Premiers Crus) : 40 € par personne

4 vins dégustés (Premiers Crus et Grand Cru): 45 € par personne

(Pour un groupe de moins de 10 personnes : supplément de 5 € par personne pour les vins)



ACTIVITES DIVERSES

La Côte d'Or et le Parc Naturel Régional du Morvan se prêtent à de nombreuses activités tant culturelles que sportives : Team building, Ball-trap laser, randonnée pédestre et VTT avec guide, rallye en jeep « Willys » ou 2 CV, karting sur le circuit de Prenoys (Dijon), quad, ...

Visite du patrimoine : Le palais des Ducs de Bourgogne, musée des Beaux arts de Dijon, le canal de Bourgogne, les Hospices de Beaune, l'abbaye de Fontenay...

10 bonnes raisons d'organiser votre séminaire au Château de Chailly

1. MARQUER LES ESPRITS

Vos collaborateurs, vos clients, vos prospects se souviendront de votre événement. Un lieu d'exception facilite la transmission d'un message.

2. 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. Proche du célèbre vignoble bourguignon et du Parc Naturel du Morvan.

3. 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.

4. UNE INFRASTRUCTURE MODERNE ET MAGIQUE

6 salons de caractère avec vue sur le golf ou la cour du château. Des terrasses et de vastes espaces extérieurs (parc, cour du château) pour vos pauses,ancements de presse ou tout autre événement.

5. L'EXCLUSIVITE DU CHATEAU

Offrez-vous la vraie vie de château, privatisez les lieux ! Votre événement sera inoubliable.

6. UN ACCUEIL PERSONNALISE

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

7. UN GOLF 18 TROUS

Une initiation, une compétition ou tout simplement un moment de loisir. Découvrez un parcours 18 trous, doucement vallonné, au cœur d'une nature préservée et loin des bruits de la civilisation.

8. DE MULTIPLES POSSIBILITES D'ACTIVITES

Alliez travail et détente ! Notre équipe et nos partenaires sont à votre disposition pour vous proposer de multiples animations œnologiques, culturelles, touristiques ou sportives sur site ou à l'extérieur.

9. L'ACCES GRATUIT A L'ESPACE DETENTE

Un accès gratuit à l'espace détente du château (hammam, jacuzzi), mais aussi au court de tennis et à la salle de jeux (billard, jeux de fléchettes, jeux de cartes) pour un moment de convivialité.

10. DES METS ET DES VINS EXQUIS

L'assurance d'un séminaire réussi, c'est aussi le plaisir de la table. Notre Chef a spécialement composé une carte à base de produits frais et de saison, adaptée à vos événements. Notre Maître d'hôtel vous fera découvrir les trésors du terroir viticole bourguignon.

Tarifs & capacité des salons

Des salons de caractère pour des moments d'exception

TARIFS SEMINAIRES 2011

- **Forfait séminaire résidentiel** : 239 € par personne et par jour
- **Forfait séminaire semi-résidentiel** : 194 € par personne et par jour
- **Journée d'étude** : 75 € par personne et par jour

FORFAIT SEMINAIRE RESIDENTIEL

Mise à disposition d'une salle plénière
(Eaux minérales, papier et crayon, paper-board, écran)
Déjeuner 3 services
(½ b. de vin, eau minérale et café inclus)
2 pauses café
(café, thé, jus d'orange et viennoiseries)
Dîner 3 services hors vins
(eau minérale et café inclus)
Hébergement en chambre individuelle
Petit-déjeuner buffet

FORFAIT SEMINAIRE SEMI-RESIDENTIEL

Identique à la formule précédente avec un seul repas
(hors vins)

JOURNEE D'ETUDE

Mise à disposition d'une salle plénière
(Eaux minérales, papier et crayon paper-board, écran)
Déjeuner 3 services
(½ b. de vin, eau minérale et café inclus)
2 pauses café
(café, thé, jus d'orange et viennoiseries)

Nos prix s'entendent par personne et par jour, en chambre individuelle, TVA et service inclus (hors taxe de séjour de 0,76 € par personne et par nuit). Tarifs en occupation double, sur demande.

CAPACITES DES SALONS

Situés dans la bâtisse principale du château, 6 salons de caractère pour des moments d'exception et des événements de toutes tailles.

Tous nos salons bénéficient de la lumière du jour et de vues exceptionnelles. Ils sont climatisés et équipés de : paper-board, écran-tableau, téléphone, WIFI.

Tout autre équipement audio-visuel est disponible sur demande, moyennant un supplément.

	Mesures en mètres (L x l x H)	Superficie (m ²)	REUNIONS			RECEPTIONS		
			Salle en U	Classe	Théâtre	Cocktail	Banquet	Table en U
SALON BRUNET	6,50 x 6,50 x 5,25	42,25	12	18	28	40	30	20
SALON GODARD	7,08 x 6,90 x 4,00	42,25	12	18	28	40	30	20
SALON DE MELLO	7,82 x 6,87 x 4,70	53,72	16	21	35	45	30	24
SALON BIBLIOTHEQUE	8,65 x 7,70 x 4,70	66,60	20	30	44	55	40	30
SALON DU TILLET	9,33 x 8,85 x 5,25	82,57	22	32	50	70	40	34
SALON DE LOGES	14,40 x 7,90 x 4,50	113,76	38	60	100	120	100	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	-

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.



Copyright : « Jean-Charles Valienne »

Pauses à thème

Une invitation aux plaisirs gustatifs pour un moment de détente réussi

Trop souvent oubliées, les pauses du matin ou de l'après-midi participent à la réussite globale de votre événement. Notre équipe y a pensé, faites-vous plaisir et choisissez... Si le temps le permet, nous serons ravis de vous servir les pauses en terrasse.

☞ PAUSE DE LA MATINEE ☞

CAFE D ACCUEIL

Café, thé, jus de fruits
Sélection de viennoiseries.

PAUSE BONNE MAMAN

Café, thé, jus de fruits
Sélection de viennoiseries
Grosses madeleines
Sablés maison
Meringues amandes café

PAUSE FRUITEE

Café, thé, jus de fruits
Sélection de viennoiseries
Yaourts fermiers
Confits de fruits
Verrines de fruits frais

PAUSE ENERGIE

Café, thé, jus de fruits
Riz au lait de coco et coulis de framboises
Barres de céréales
Eventail de fruits saison

☞ PAUSE DE L'APRES-MIDI ☞

PAUSE CHOCOLAT

Café, thé, jus de fruits
Verrine mousse chocolat, tuile cacao
Tumbler chocolat crémeux
Tartelette au chocolat
Petits moelleux chocolat

PAUSE FRUITS ROUGES

Café, thé, jus de fruits
Petite salade fruits rouges en verrine
Tartelette de fruits crème chiboust
Mousse fraises Tagada
Fruits rouges croque caramel

PAUSE PAIN D'EPICES

Café, thé, jus de fruits
Petit pain d'épices
Verrine bavarois pain d'épices
Crème brûlée au pain d'épices
Petit soupe de fruits aux épices et à l'anis

PAUSE BOURGUIGNONNE

Supplément de 5 € par personne
Vin blanc, eaux minérales, café
Planche de charcuterie :
jambon persillé, jambon de Pays, Rosette
Fromages de Bourgogne :
Pommard, Epoisses, Cancoillotte et
pains spéciaux

Menus

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

Notre Chef a imaginé des préparations spécialement adaptées à vos événements. Vous dégusterez une cuisine créative, respectant l'authenticité des goûts, la qualité des produits et le rythme des saisons. Nous vous invitons à sélectionner un menu identique pour l'ensemble des convives parmi nos propositions.

DEJEUNER

MENU PRINTEMPS-ETE

servi du 21 mars au 20 septembre

Carpaccio de bœuf et parmesan
Salade de haricots verts, tomates séchées et écrevisses
Jambon persillé bourguignon dans sa terrine
Grecque d'artichauts à la coriandre et gambas grillée
œ

Volaille fermière à la crème d'estragon, risotto
Longe de veau rôtie, jus à la sauge, purée aux champignons
Saumon mi-cuit au fumoir, vinaigrette aromatique, confit de choux au lard
Mijotée d'agneau aux épices et fruits secs, semoule au cumin
œ

Moelleux tiède au chocolat coulant, sauce caramel au beurre salé, glace café
Soupe de fraises à la sauge et vin épicé, glace verveine
Crème brûlée au thé fumé, sorbet chocolat granité café
Petit vacherin, glace vanille et fruits rouges
œ

Café & mignardises

MENU AUTOMNE-HIVER

servi du 21 septembre au 20 mars

Marinière tiède de saumon aux herbes et huile d'olives
Soupe safranée de coques et moules aux petits légumes
Gelé de volaille à l'estragon, salade condiments
œ

Fricassée de coq au vin et pied de veau, tagliatelles à la crème
Daurade panée d'épices, jus de rôti, mijotée de fèves et champignons
Mignon de porc rôti, jus au miel, betterave et navets confits
Onglet de bœuf poêlé, paleron braisé aux carottes et pomme confite
œ

Fondant au chocolat et banane, crème anglaise et glace vanille
Tarte fine aux figues, sorbet orange
Crème brûlée à la pistache, ganache tiède, glace café
Nage d'agrumes au Muscat et miel, sorbet passion, croquant sésame
œ

Café & mignardises

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

DINER

MENU PRINTEMPS-ETE

servi du 21 mars au 20 septembre

Gelée de queue de bœuf et foie gras au vin rouge, herbes et légumes en vinaigrette
Saumon mariné et en tartare, ratatouille croquante servie froide et huile épiciée
Vinaigrette de crevettes aux haricots verts et soja à la ciboulette
Bœuf en tartare et carpaccio, salade de pousses au parmesan
œ

Carré de cochon de lait rôti, jus à la sauge, pommes écrasées à la ciboulette
Longe de veau rôtie, jus au café fort, pommes grenaille et champignons
Sandre rôti, pommes lyonnaises au lard et fèves, jus de veau
Dos de cabillaud vapeur, sauce vierge aux agrumes et gnocchis
œ

Petit vacherin glacé à la réglisse, garni de fraises
Minestrone de fruits exotiques au rhum, sorbet ananas
Mille-feuille pur chocolat, sorbet cacao
œ

Café, mignardises

MENU AUTOMNE-HIVER

servi du 21 septembre au 20 mars

Minestrone de Saint Jacques et écrevisses au basilic
Ballottine de canard et foie gras aux pruneaux, griotte confite et chutney de navets
Feuilleté de champignons et pied de veau, jus aux câpres et citron confit
œ

Suprême de pintade rôti, jus épices cacao aux raisins, betterave et champignons
Pavé d'entrecôte rôti, sauce vin rouge, gâteau de pommes de terre au lard
Fricassée de volaille fermière au vin jaune et champignons, riz aux herbes
Filet de daurade au four, crème de chorizo, risotto végétal aux crevettes
Lotte pochée dans une bouillabaisse safranée, pommes grenaille et fenouil confit
œ

Poire pochée au vin épicié, sorbet cassis
Fine tartelette au chocolat amer, sauce café, sorbet cacao
Tarte aux abricots façon tatin, glace vanille, sauce caramel
Mille-feuille caramélisé, crème vanille coulis framboises
œ

Café & mignardises

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.*

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

Vous souhaitez marquer les esprits ? Optez pour un dîner plus prestigieux en sélectionnant l'une des propositions suivantes (choix d'un menu identique pour l'ensemble des convives).

DINER GASTRONOMIQUE

Supplément de 15 € par personne

Saint-Jacques marinées aux huiles épicées,
petite salade de pousses et écrevisses

œ

Volaille de Bresse en deux cuissons, sauce Albufera,
champignons et pommes Grenaille

œ

Assortiments de fromages frais et affinés,
pains aux noix et confiture

œ

Variation de 4 petits desserts déclinés en chaud, froid et glacé sur le thème de votre choix :
chocolat, vanille ou fruits rouges

œ

Café & mignardises

Supplément de 25 € par personne

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

œ

Filet de bœuf rôti, mijotée de queue et joue à la lie de vin rouge,
ratte écrasée et champignons

œ

Assortiment de fromages frais et affinés, pains aux noix et confiture

œ

Variation de 4 petits desserts déclinés en chaud, froid et glacé sur le thème de votre choix :
chocolat, vanille ou fruits rouges

œ

Café & 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

Cocktail déjeuner ou dîner

Transformez votre repas en un moment informel

COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE

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.*

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 vos apéritifs. 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

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

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-DURESSSES - <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-FUISSSE - <i>Domaine Vessigaud</i>	CHABLIS 1 ^{er} CRU - Domaine JP Droin
MÂCON CHARNAY - <i>Domaine de Vessigaud</i>	AUXEY-DURESSSES - <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 servons 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.

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

Privatisation du Château de Chailly

Offrez-vous l'exclusivité du château.

Appréciez la vie de Château en vous offrant l'exclusivité des lieux ! L'imposante bâtisse du XIIème siècle, ses annexes et sa frise, apportées au XVIème siècle charmeront vos hôtes.

Six magnifiques salles de séminaires éclairées à la lumière du jour, climatisées et d'une hauteur sous plafond de 4,5 m (matériel fourni : vidéo-projecteur en plénière, écran, paper-board, papier et crayon papier sur table, eau minérale, wi-fi) raviront vos collaborateurs.

Pour vos moments de détente, savourez les bienfaits du hammam et du jacuzzi ou bien encore prélasssez-vous au bord de la piscine avec sa vue imprenable sur les 75 ha de golf et de verdure.

En soirée, vos équipes se retrouveront au bar pour un apéritif champagne d'une demi-heure offert par le Château de Chailly et peut-être une partie de billard conviviale...

Notre personnel disponible et attentif à vos attentes, saura faire de votre événement, un moment inoubliable.

Offrez à vos collaborateurs ce cadre unique et authentique dont ils garderont un fabuleux souvenir !

Conditions tarifaires :

Privatisation du Château en chambre individuelle : 10 755 € par nuit.

Privatisation du Château en chambre double : 17 775 € par nuit.

Ce tarif comprend :

- La privatisation des 45 chambres du Château de Chailly (Check-in à 15h00 - Check-out à 12h00) en formule résidentielle incluant : l'hébergement en chambre individuelle ou double, le petit-déjeuner buffet, les 2 pauses café de votre journée de réunion, le déjeuner 3 services (½ b. de vin, eau minérale et café inclus) et le dîner 3 services (hors vins, eau minérale et café inclus).
- La privatisation de l'ensemble des salons de séminaires.
- La privatisation des espaces hammam-jacuzzi.
- La privatisation piscine extérieure chauffée en saison et du terrain de tennis.
- La privatisation le soir du bar et du billard.
- La privatisation de la salle de petit-déjeuner de 7h00 à 10h30 dans le restaurant « Le Rubillon ».
- Tous les soirs, nous vous offrons durant une demi-heure un apéritif au Champagne avant le dîner ou un open bar après le dîner.

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.