



POUR
UN MARIAGE INOUBLIABLE

DÎTES "OUI"
À

L' Hôtel Golf Château de Chailly

CONTACTS :
ELODIE & CHARLOTTE
03.80.90.30.30
COMMERCIAL@CHAILLY.COM

ALLÉE DU CHÂTEAU
21320 - CHAILLY SUR ARMANÇON



N'AVEZ-VOUS JAMAIS RÊVÉ DE SÉJOURNER DANS UN 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.

Organisez un événement qui vous ressemble, authentique et unique. Laissez-vous emporter par ce cadre idyllique le temps d'un weekend, d'une soirée ou d'une journée.

Notre équipe de professionnels passionnés est à votre disposition pour organiser, selon vos envies, un événement qui dépassera toutes vos attentes.



LE SALON DE LOGES - 110 PLACES ASSISES



Pour plus de 110 personnes, possibilité d'organiser votre repas de mariage dans plusieurs salons dans la continuité de celui-ci.

En organisant votre mariage au Château, vous devrez louer les 5 chambres situées au dessus de la salle.

3 Castle Suite dont 1 offerte pour les mariés & 2 chambres prestige, tarif de 1 016€ au lieu de 1 936€



INSTALLATION D'UN CHAPITEAU DANS NOS JARDINS



Céline Hamelin

Location chapiteau 150m² entoilage blanc et côté cristal à partir de 3 000€
Chaise Napoléon blanche à partir de 5€ (*hors frais de livraison*)
Guirlandes lumineuses sous chapiteau à partir de 400€
Eclairage façade château à partir de 400€



POUR COMMENCER VOTRE ÉVÉNEMENT



Formule vin d'honneur

**2 huîtres
saumon mariné
croustillant de crevette
verrine avocat pamplemousse et crevettes**

Plancha en direct : gambas et saint jacques

**crème de chou fleur
gaspacho aux deux tomates**

**mini burger
magret de canard et abricots sec**

3 gougères à l'Époisses

12€/personne

*Nos canapés sont également disponibles
au tarif de 1.50€/pièce*

**Brochette de bœuf sauce chocolat
Oeuf de caille au plat
Suprême de pigeon et guacamole
Cromesqui d'Époisses
Pizza foie gras poêlé et chutney fraise
Asperge sauce mangue
Tartare de bœuf aux huîtres
Blini brillât savarin et saumon
Carpaccio de saumon et coco
Poivron farci au crabe
Brochette de melon et magret
Tartine tapenade & sardines aux câpres
Figue farcies au foie gras
Caviar d'aubergines et tomates confites
Madeleine chorizo, poivron, olive
Éclair aux légumes et saumon**

**Verrine tartare de tomate, fromage frais
Verrine légumes et foie gras
Panacotta parmesan et asperges**



Céline Hamelin



APÉRITIFS



Champagne Deutz

64€ / Bouteille (75cl)

Champagne Henriot blanc de blanc

95€ / Bouteille (75cl)

Champagne Baron Dauvergne

49€ / Bouteille (75cl)

Crémant Louis Bouillot « Perle d'Ivoire » brut

25€ / Bouteille (75cl)

Vin Blanc & Crème de Cassis

19€ / Bouteille (75cl)

Boissons sans alcool (jus de fruits, coca, Evian...)

6€ / Bouteille (1l)

Fût de bière 1664 20L

350€

Fût de bière Grimbergen 20L

350€

Cocktail "Velours d'amour" (Malibu, liqueur de mûre, disaronno, champagne)

12€/personne

Cocktail "Velours d'amour" sans alcool

6€/ personne

(purée de fraises, jus d'ananas, citron vert)

Lion's Bar 1h : Whisky, Vodka, Gin + boissons soft

19€ / personne

Lion's Bar 2h : Whisky, Vodka, Gin, Get 27, Rhum + boissons soft

29€ / personne

Supplément Champagne

10€ / personne

Bar à cocktails sur mesure

Définissez votre budget, donnez nous vos préférences, notre barman s'occupe de tout !



MENU DU CHÂTEAU

54€ PAR PERSONNE

Amuse bouche

Escalope de foie gras de canard poêlée,
nage de légumes nouveaux à l'estragon

ou

Salade de homard et petits légumes,
au brillat et à l'aneth

Volaille de Bresse cuite de deux façons,
duo de petits pois maraîchers,
jus de cuisson à la graine de moutarde

ou

Filet de bar sur sa peau, poêlé à l'huile d'olive,
risotto de poireaux et caviar d'harenga

Assiette de 3 fromages de nos régions

Diablotin aux fruits rouges

ou

Éblouissant chocolat au lait
et noisettes croustillantes

ou

Moréa coco & fruits exotiques

MENU CORTON

84€ PAR PERSONNE

Amuse-bouche

Escalope de Foie Gras de canard poêlé aux mangues

ou

Salade maraichère de homard et fromage frais,
vinaigrette à la tomate

Dos de bar, compotée de fenouil,

Jus de volaille perlé

ou

Suprême de Saint Pierre et fine tartelette aux
pommes, jus de crustacés au safran

Mignon de veau rôti, mousseline d'artichauts,

Quelques morilles, sauce au vin jaune

ou

Filet de bœuf cuit entier,

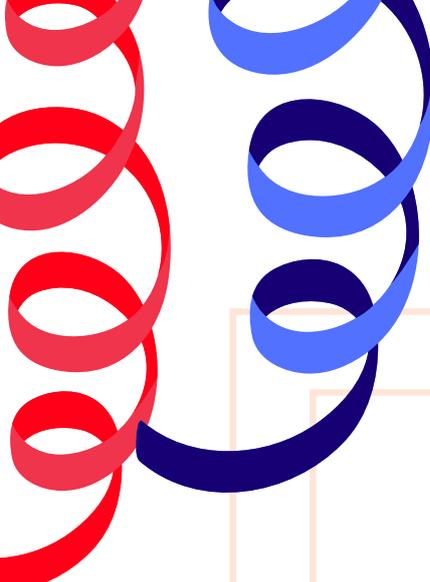
Fraîcheur de légumes et réduction vigneronne

Pyramide de fromages

Pièce montée

Mignardises





MENU ENFANT

18€ PAR ENFANT

Assiette de crudités

ou

Assiette de charcuterie

Steak haché au couteau

légumes du moment et tagliatelles

ou

Darne de saumon

légumes du moment et risotto

Mousse au chocolat

ou

Sorbets et glaces

ou

Pièce montée



ACCORD METS ET VINS



Vins Blancs :

Gewurztraminer – Domaine Kubler
Givry blanc – Domaine Darnat
Pouilly Vinzelles blanc – Domaine Drouhin
Chablis « Sainte Claire » - Domaine Brocard
Sancerre blanc – Domaine Vacheron
Pouilly fumé « Villa Paulus » - Domaine Masson
Mercurey 1er cru « Clos du Paradis » rouge – Domaine Picard

Vins rouges :

Saint Joseph « empreinte » rouge – Domaine Verzier
Chablis vieilles vignes – Domaine Brocard
Saint Joseph Blanc granit – Domaine Verzier
Irancy – Domaine Brocard
Bourgogne Pinot Noir « La Jumalie » - Domaine Darnat
Beaune « les prévoles » rouge – Domaine Buisson

FORFAIT
3 VERRES
(12CL)
AU CHOIX

25€
PAR PERSONNE

FORFAIT
4 VERRES
(12CL)
AU CHOIX

40€
PAR PERSONNE



Vins Blancs :

Gewurztraminer Grand cru – Domaine Kubler
Meursault blanc « Clos du domaine » - Domaine Darnat
Chablis 1er cru « vaulorent » - Domaine Brocard
Chablis 1er cru « Fourchaume » - Domaine Brocard
Chassagne Montrachet blanc « En Pimont » - Domaine Picard

Vins rouges :

Condrieu « Authentic » - Domaine Verzier
Saint Aubin 1er Cru blanc « Charmois » - Domaine Picard
Santenay blanc – Domaine Bichot
Meursault blanc – Domaine Patriache
Volnay blanc – Domaine Rossignol
Auxey Duresses rouge 1er Cru – Domaine Darnat
Côte de nuits village – Domaine Rion
Marsannay rouge «Le clos du Roy » - Domaine Audoin
Pommard rouge – Domaine Darnat
Nuits Saint Georges « Lavières » - Domaine Rion
Volnay 1er Cru « Pitures » - Domaine Rossignol

JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT



**Heure supplémentaire de 1h à 3h,
tarif de 150€/heure**

**Heure supplémentaire de 3h jusqu'à
5h, tarif de 300€/heure**



POUR VOUS ACCOMPAGNER ...

Forfait "Préparatifs"

à partir de 50€

*(Aide à la mise en place des marque place,
des cadeaux des invités sur table, etc)*

Forfait "Prestige"

à partir de 150€

*Présence d'Elodie ou Charlotte
jusqu'à la pièce montée*





POUR PROLONGER LA MAGIE

Pains et viennoiseries

Pains au chocolat, croissants,
pain de mie, brioche

Accompagnements sucrés

Confitures, miel
Salade de fruits frais
Céréales Muesli
Yaourts fermiers aux fruits
Yaourts fermiers natures
Fromage blanc fermier

Accompagnements salés

Œufs brouillés
Salade aux crevettes, crème ciboulette
Salade mêlée et parmesan
Saumon fumé et saumon mariné
Charcuteries du terroir
Fromages régionaux

Plats chauds en fonction des saisons
(jambon braisé, bœuf bourguignon...)

Douceurs

Fruits rouges au vin épicé
Tarte fine aux fruits de saison
Riz au lait, Panacotta
Corbeille de fruits

Boissons chaudes et froides

Thé, café, lait et chocolat
Jus de fruits
Crémant de Bourgogne

37.50€/personne

18€/enfant (jusqu'à 14 ans)





Emmanuel TINTANET DANGLA
06.21.28.65.76
tintanet-dangla.com



Nelly FLEURS - décoration florale
03.80.90.75.33
nelly.berthault@cegetel.net

Destin d'une brindille - décoration
florale
Estelle Meunier
06.61.40.89.59
contact@destin-brindille.com

MLA - location chapiteau et feu
d'artifice
Ludovic Thibault
06.70.12.97.49
mladijon@orange.fr



LA COURTOISIE
PHOTOGRAPHIE

Valérie & Stéphane URBANO
06.81.81.19.56 ou 06.81.81.18.34
contact@lacourtoisie.fr

TANDDEM
Maud et Philippe
06.74.72.83.08
tanddem@orange.fr

By Men - Guitare et chant
Boris & Yann
06.31.04.76.72
yanncharliquart@yahoo.fr

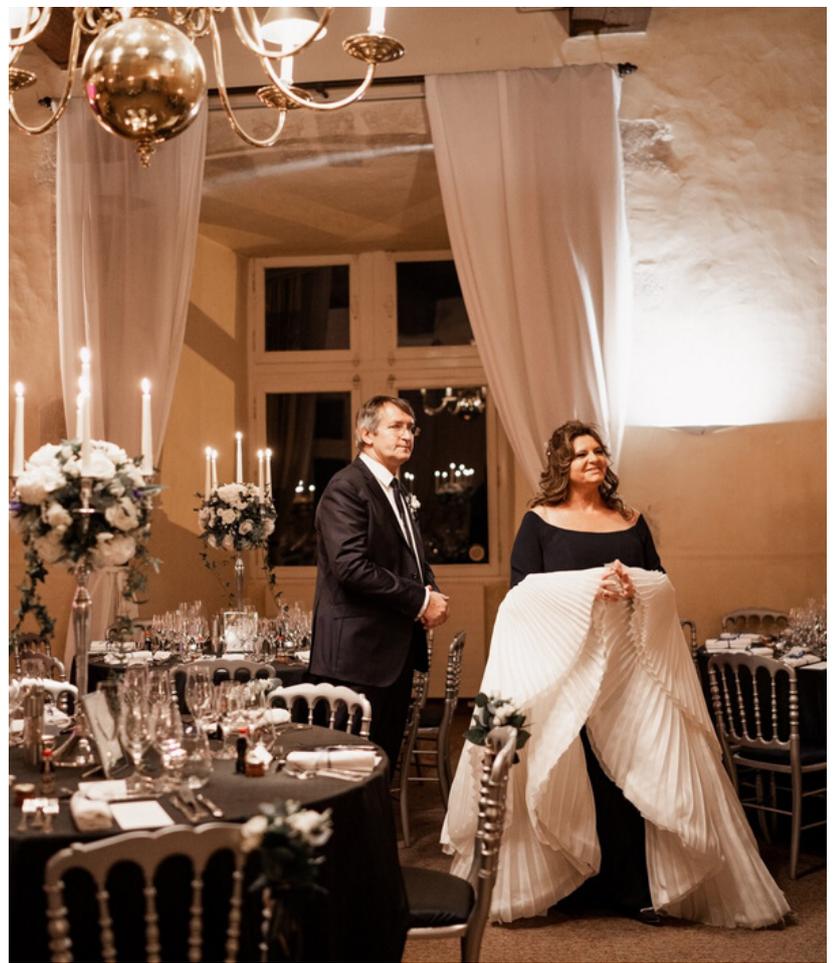
Trio à deux
Amélia et Nicola
06.14.31.34.11
trio.a.deux@gmail.com

Romain Lamia - Piano voix
06.86.38.15.37
r.lamiaprod@wanadoo.fr

NOS PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS



NOS MARIAGES AU CHÂTEAU



NOS MARIAGES AU CHÂTEAU



SITUATION ET ACCÈS

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 n°24 Pouilly-en-Auxois,
puis direction Saulieu

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

EN TRAIN

De Paris à Dijon par le TGV (1h40).

Transfert par taxi ou limousine sur demande.

EN HÉLICOPTÈRE

En Hélicoptère,
Hélisurface devant le Château.

Coordonnées GPS :

Latitude: 47 d° 16 minutes 15 secondes NORD

Longitude: 04 d° 29 minutes 22 secondes EST

