

HÔTEL GOLF CHÂTEAU DE CHAILLY

HÔTEL★★★★GOLF



CLOS CHAMPAGNAC
RÉCEPTIONS SÉMINAIRES GÎTE

ORGANISEZ VOTRE SÉMINAIRE



Contacts

Elodie : ecolasurdo@chailly.com

03.80.90.30.49

Charlotte : cpapot@chailly.com

03.80.90.30.14

N'AVEZ VOUS JAMAIS RÊVÉ DE SÉJOURNER DANS UN ANCIEN CHÂTEAU DU 16ÈME SIÈCLE AU CADRE ÉTONNANT ET AU CHARME AUTHENTIQUE?

Nous vous accueillons dans une superbe demeure du 16ème siècle, classée monument historique, pour la réalisation de vos formations, événements d'entreprise, CODIR, journées d'études et séminaires. L'ensemble de vos collaborateurs sauront apprécier notre cadre paisible, niché au coeur de la Bourgogne. Faites le choix d'un établissement de charme où vous retrouverez des salles toutes équipées, alliées à des plaisirs gustatifs.

Venez savourer une restauration de bistrot le midi sous des voûtes en pierre, une cuisine gourmande le soir pour vos repas d'affaires.

Nos équipes, aux petits soins tout au long de votre expérience, feront de votre séjour un moment d'exception.



LES POSSIBILITÉS

1 SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

Une nuitée au château & un petit déjeuner buffet

Deux pauses (café, thé, jus de fruits et pâtisseries)

Un déjeuner au Bistrot le Rubillon (entrée, plat, dessert, 1 verre de vin, 1/4 eau minérale, un café ou un thé)

Un dîner à l'Armançon (entrée, plat, dessert, 2 verres de vin, 1/4 eau minérale, un café ou un thé)

Location de la salle de réunion équipée d'un vidéoprojecteur, écran, paper-board, eau minérale & kit papier.

**HAUTE SAISON : 299€ / PERSONNE EN SINGLE
244€ / PERSONNE EN TWIN**

**BASSE SAISON : 259€ / PERSONNE EN SINGLE
205€ / PERSONNE EN TWIN**

JOURNÉE D'ÉTUDE

2

Deux pauses (café, thé, jus de fruits et pâtisseries)

Un déjeuner (entrée, plat, dessert, 1 verre de vin, 1/4 eau minérale, un café ou un thé)

Location de la salle de réunion équipée d'un vidéoprojecteur, écran, paper-board, eau minérale, kit papier.

HAUTE SAISON : 59€ / PERSONNE

BASSE SAISON : 52€ / PERSONNE

3 ACTIVITÉS

Afin de réunir amitié et passion pour la cuisine, nous vous invitons à découvrir les cours de cuisine de notre chef Jean Alain Poitevin, félicité par le guide Michelin en 2016 avec une assiette rouge. **50€/PERS**

D'une durée de 2h vous pourrez réaliser une entrée ou un plat que vous dégusterez par la suite.

Jusqu'à 12 personnes

25€/PERS

Avec Thierry Ledieu notre sommelier, venez découvrir la Bourgogne, une terre viticole avec sa tradition ancestrale. Fier d'un savoir-faire et d'une connaissance aigüe des terroirs, il saura vous faire voyager, le temps d'une dégustation dans notre caveau.

L'initiation au golf est réalisée par nos pros pour une durée de 1h30 à 2h00. Les participants sont répartis en 3 groupes sur plusieurs ateliers :

- Atelier 1 : Putting

- Atelier 2 : Driving

- Atelier 3 : Shipping

A la fin des ateliers les participants partent sur le parcours ou profitent d'un tour du golf en voiturette.

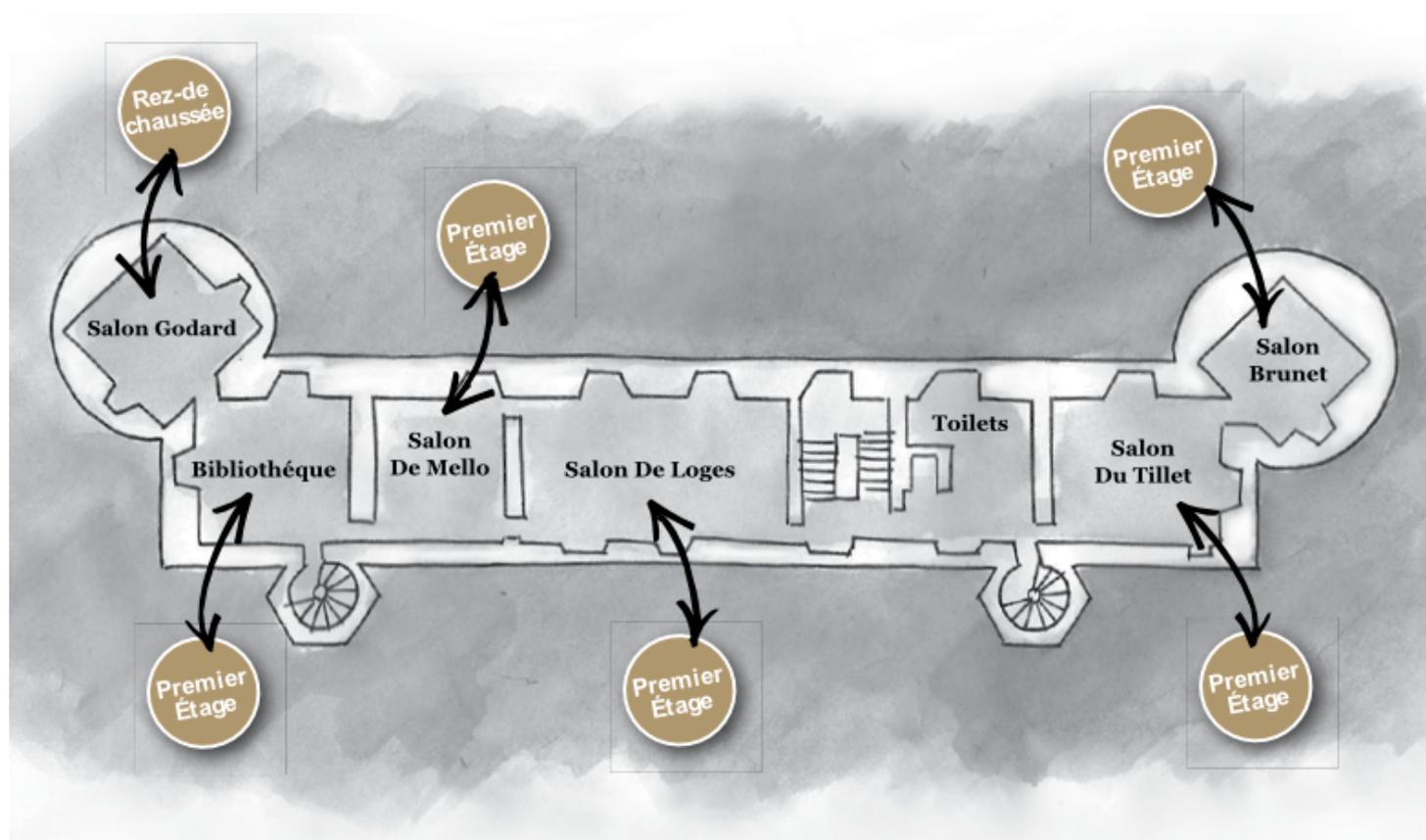
**À PARTIR DE
38€/PERS**

**DEVIS SUR
DEMANDE**

Naviguez sur le canal de Bourgogne et découvrez la région depuis un bateau promenade au départ de Pouilly en Auxois. Partez pour 2h ou sur une demi journée et alliez la visite à des plaisirs gustatifs.

Plusieurs itinéraires sont disponibles!

DISPOSITIONS DES SALONS



Capacité d'accueil des salons

| Salons | Mesures LxIxH | Superficie | Salle en U | Réunions | | Réceptions | |
|--------------|---------------------|--------------------|------------|----------|---------|------------|---------|
| | | | | Classe | Théâtre | Cocktail | Banquet |
| Brunet | 6,50 x 6,50 x 5,25 | 49 m ² | 20 | 18 | 28 | 40 | 30 |
| Godard | 7,08 x 6,90 x 4 | 49 m ² | 20 | 18 | 28 | 40 | 30 |
| De Mello | 7,82 x 6,87 x 4,70 | 56 m ² | 24 | 20 | 44 | 45 | 30 |
| Bibliothèque | 8,65 x 7,70 x 4,70 | 56 m ² | 30 | 20 | 44 | 45 | 40 |
| Du Tillet | 9,33 x 8,85 x 5,25 | 81 m ² | 34 | 32 | 50 | 70 | 40 |
| De Loges | 14,40 x 7,90 x 4,50 | 112 m ² | 60 | 60 | 100 | 120 | 100 |

PLUSIEURS CHOIX DE MENUS

MENU DÉJEUNER

Les entrées

Feuilleté de lapin au romarin,
jus perlé et mesclun

-

Œufs de poule cuits basse température,
façon meurette

-

Cube de saumon fumé mariné
et légumes croquants au brillat frais

-

Encornets farcis et coulis de tomate

-

Carpaccio de bœuf aux câpres, copeaux de
parmesan et mesclun

Les plats

Tournedos de magret de canard, gratin
dauphinois, sauce au miel

-

Burger du Château et ses frites,
béarnaise au cassis

-

Dos de cabillaud en croûte d'herbes,
effiloché de poireaux, émulsion vin blanc

-

Suprême de daurade et risotto de lentilles beluga

-

Ballotine de volaille et pressé de légumes,
jus corsé

-

Effiloché d'agneau,
concassé de tomates et mousseline

Les desserts

Paris Brest : Classique ou Pistache ou Café

-

Poire pochée au vin rouge et son sablé breton

-

Dôme au Chocolat

-

De Mai à Septembre :
Tarte aux fraises



MENU DÎNER

Les entrées

Foie gras poêlé et son chutney de fraises

-

Tartare de bœuf aux huîtres

-

Ballotine de pigeon et foie gras,
chutney de fruits secs et mesclun

-

Corolle de crabe, céleri et pomme verte,
vinaigrette gourmande

-

Cassolette d'écrevisses aux éclats de poireaux,
émulsion au crémant de Bourgogne

Les plats

Pavé de Sandre, risotto crémeux au safran

-

Filet de bar, compotée de fenouil, sauce homardine

-

Noix de dinde au vinaigre balsamique,
brique de légumes

-

Carré de porc basque, choux vert et lard paysanconfis,
jus à l'orange

-

Pavé de veau, jus à la sauge, maraichère de légumes

Les desserts

Pomme caramélisée aux raisins et crème glacée au
marc

-

Tarte citron revisitée et sa meringue

-

Dacquoise caramel beurre salé
et cœur coulant mangue

-

Croustillant chocolat et caramel

-

De mai à Septembre : Déclinaison de fraise

LE CLOS CHAMPAGNAC, LE LIEU IDÉAL POUR UN SÉMINAIRE CALME ET CHAMPÊTRE

Découvrez le Clos Champagnac, le gîte du domaine de Chailly !
Avec ses 8 appartements, de 1 à 6 chambres, et sa grande salle de réunion,
le Clos Champagnac vous permet d'organiser des journées d'étude jusqu'à 70 personnes
et de loger quelques uns de vos collaborateurs.

Votre réunion sera organisée dans la salle des Grands Crus. Pour votre déjeuner,
nous mettons à votre disposition le salon des Hautes Côtes.
Notre traiteur, Toc Toque Traiteur, sera présent sur place et saura réjouir vos papilles !

Le Clos Champagnac peut aussi être un complément de vos séminaires au Château.



RÉSERVER AU CLOS CHAMPAGNAC

LES APPARTEMENTS

1

Appartement 1 chambre : 125€ par nuit

Appartement 2 chambres & 1 salle de bain : 170€ par nuit

Appartement 2 chambre & 2 salles de bain : 190€ par nuit

Appartement 6 chambres & 6 salles de bain : 480€ par nuit

LES SALONS

2

Salle de réunion : 10€/personne

Espace cocktail mis à disposition gratuitement pour vos apéritifs.

3

TRAITEUR

Toc Toque Traiteur vous propose :

Plateau repas froid à 12€ par personne (*Saumon mariné, jambon blanc, jambon cru, rosette, salade composée, un morceau de Brillat Savarin, un morceau de pain, macaron coeur caramel & poire*)

Plateau repas froid à 15€ par personne (*Tomates confites et crevettes, rôti de porc et boeuf, légumes croquants, un morceau de Brillat savarin, un morceau de pain, croquantine fruits rouges*)

Menu 3 plats à 25€ par personne (*entrée, plat, dessert*)

Menu 4 plats à 28€ par personne (*entrée, plat, 3 fromages, dessert*)

Menus "sur mesure" en fonction de vos envie, des saisons et de votre budget.



Carte

Plateau repas froid à 12€

Assiette du golfeur : saumon mariné, jambon blanc et jambon cru, rosette, salade composée + 1 morceau de brillat savarin + 1 morceau de pain

Macaron cœur caramel et poires

Plateau repas froid à 15€

Salade quinoa : tomates confites et crevettes, Rôti de porc et bœuf, légumes croquants, 1 morceau de brillat savarin + 1 morceau de pain

Croquantine fruits rouges

A la carte

Entrées - 8€

Feuilleté de Lapin au marc de Bourgogne

Marmite d'escargots en persillade

Flétan mariné aux légumes printaniers

Plats - 12€

Jambon chaud aux morilles

Dos de cabillaud en croûte d'herbes

Suprême de volaille sauce Gaston Gérard

Dos de truite au safran

Accompagnements - 2.10€

Écrasé de pomme de terre

Risotto au crémant

Gratin dauphinois

Jeunes légumes en fricassée

Desserts - 4.70€

Vacherin cassis vanille

Croquantine aux fruits de saison

Entremet 3 chocolats

Tarte du chef

Menu choix « à la carte » entrée/plat/dessert à 25€. Menu avec 3 fromages à 28€

Menu susceptible de changer en fonction des saisons.

Menus « sur mesure » en fonction de vos envies, des saisons et de votre budget.

Possibilité de livraison, à partir de 10 personnes.



SPA VINÉSIME ET CHARME D'ORIENT

MASSAGES, SOINS, INSTITUT DE BEAUTÉ



Une cosmétique sophistiquée et innovante basée sur un complexe inédit A20C, savante association de Pinot noir de Gevrey- Chambertin et de bourgeons de Cassis Noir de Bourgogne.

Ce complexe scientifique distille ses vertus anti-âge, régénérantes et oxygénantes.

Ce n'est pas une simple histoire de "beauté", c'est une question de bien-être : se sentir bien, en harmonie avec soi, en symbiose avec son environnement. Ce n'est pas une histoire de moments égoïstes volés au quotidien, c'est le plaisir de partager des instants de pure et sincère intimité.

CHARME
D·ORIENT
PARIS

ET AUSSI PISCINE EXTÉRIEURE CHAUFFÉE, HAMMAM, JACUZZI, SAUNA...



La piscine est ouverte tous les jours de mai à octobre, et l'accès en est libre pour les clients de l'hôtel.

Les enfants doivent être sous la surveillance d'un adulte à tout instant. Vous pourrez y accéder de 09h00 à 21h00.

Supplément de 10€ pour les occupants du Clos Champagnac.

Le jacuzzi, le hammam et le sauna sont accessibles toute l'année, et sont gratuits pour les clients de l'hôtel.

Ouvert de 07h00 à 23h00 tous les jours

Supplément de 10€ pour les occupants du Clos Champagnac.



TEAM BUILDING



CHASSE AUX TRÉSORS

À PARTIR DE 900€ HT

Plongez vos collaborateurs au cœur d'une chasse aux trésors. Cette animation est idéale pour renforcer la cohésion d'équipe de manière ludique et originale. Goût de l'aventure, perspicacité et esprit d'équipe seront nécessaires pour résoudre les énigmes!

Munis d'un road book, partez en équipe à la recherche de votre trésor. Attention, vous avez un temps imparti pour résoudre les énigmes, réaliser les épreuves et trouver des indices.

Un Team Building challenge qui risque de mettre vos collaborateurs hors d'haleine.

CHALLENGE, DÉFI OLYMPIADES

À PARTIR DE 1020€ HT

Visitez et découvrez la Bourgogne autrement. Cette animation team building est idéale pour renforcer la cohésion de vos équipes de manière ludique et originale. Montage de tonneau, puis traversez un parcours parsemé d'embuches, en collectant le plus de raisins possibles muni de lunettes de simulation d'alcoolémie. Laissez-vous guider par vos sens, des senteurs 100% nature en relation avec le vin. A vous d'être perspicace et malin pour trouver les bonnes réponses et résoudre les énigmes!



LASERGAME

À PARTIR DE 1990€ HT

Partez à l'aventure dans une autre dimension ! Chacun pour soi ou en bataille intergalactique, partez à la conquête de la victoire ! Avec pistolet laser, casques de réalité virtuelle ou course de drones, cette activité renforcera l'esprit d'équipe et stratégique de vos collaborateurs.

RALLYE QUAD

À PARTIR DE 60€ HT PAR PERSONNE

Au départ et retour du château de 9h00 à 12h30 ou 14h00 à 17h30.

Balade au milieu des paysages bourguignons.

Possibilité d'organiser un rallye avec des énigmes et un roadbook.



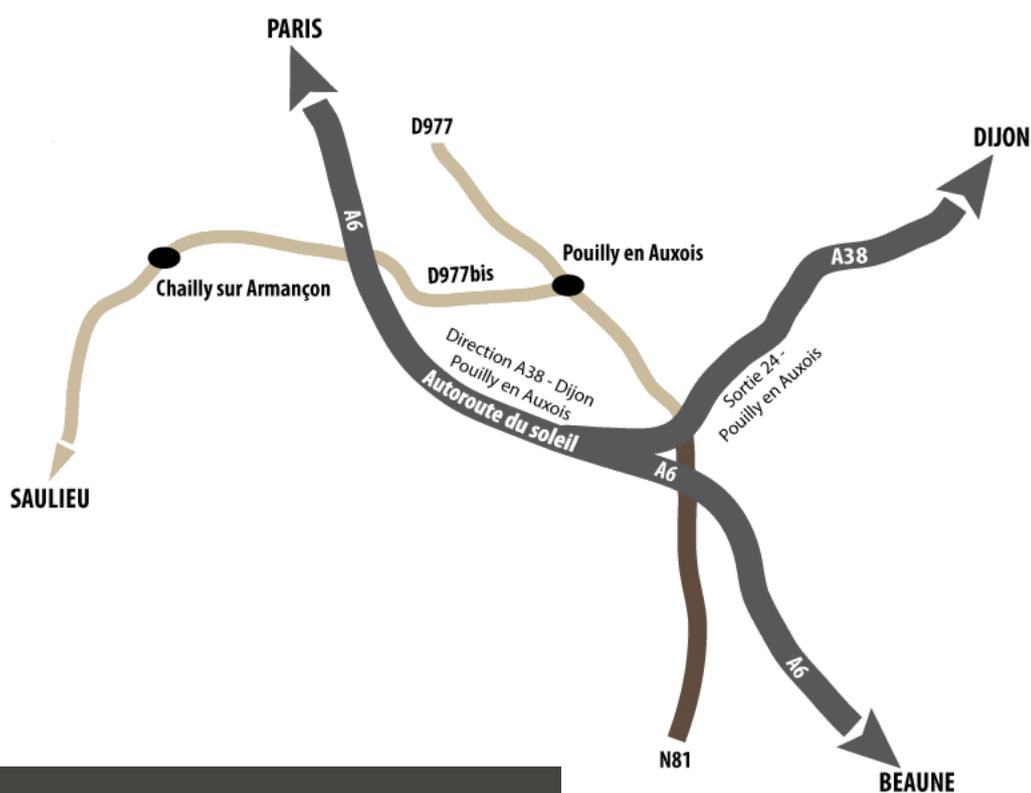


SITUATION & ACCÈS

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



Adresse

Hôtel Golf Château de Chailly
1 Allée du Château
21320 - Chailly-sur-Armançon

WEB

WWW.CHAILLY.COM

