

HÔTEL GOLF CHÂTEAU DE CHAILLY

HÔTEL★★★★GOLF



CLOS CHAMPAGNAC
RÉCEPTIONS SÉMINAIRES GÎTE

ORGANISEZ VOTRE SÉMINAIRE



Contacts

Elodie & Charlotte :

03.80.90.30.30

reservation@chailly.com

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

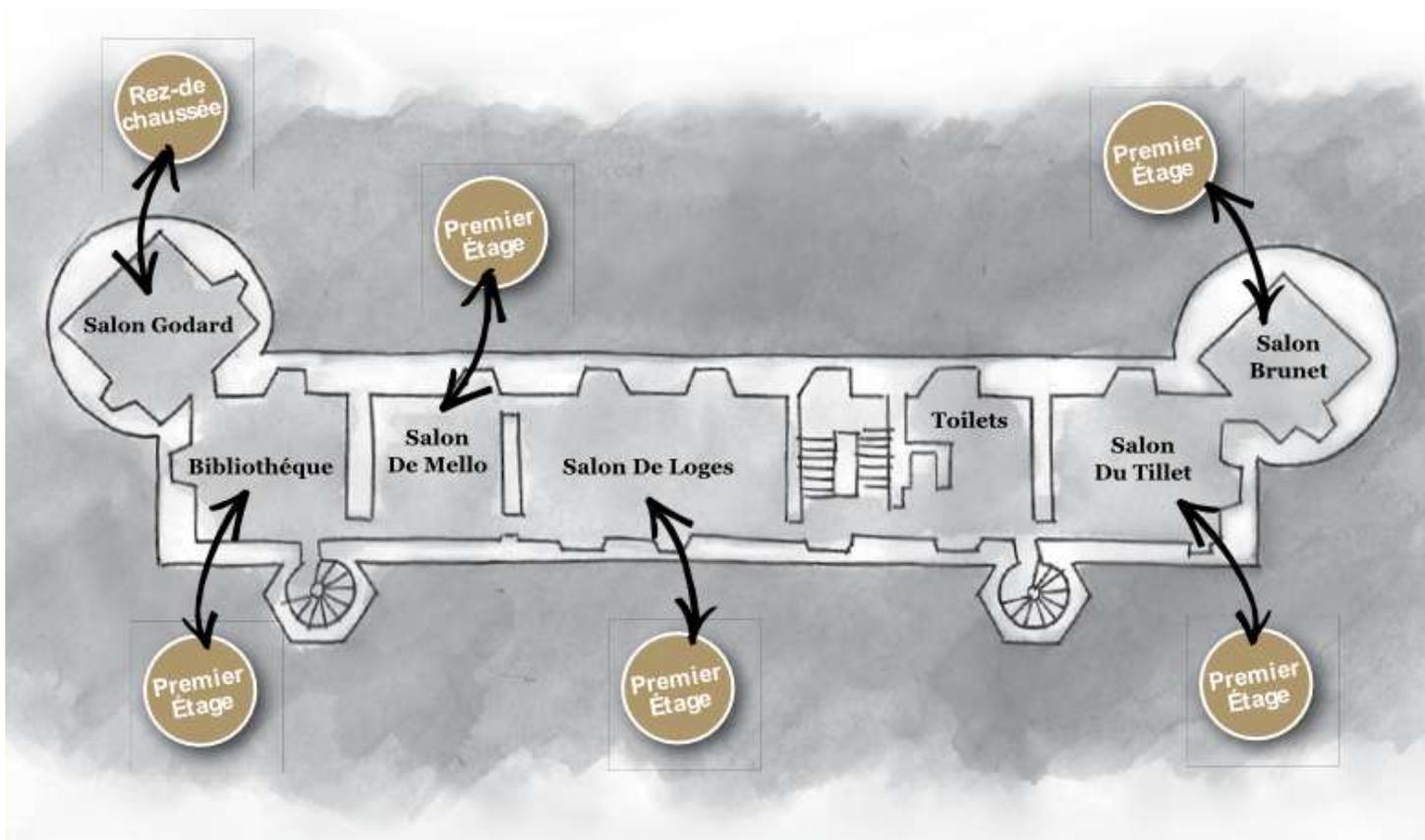
A la fin des ateliers les participants partent sur le parcours ou profitent d'un tour du golf en voiturette.

**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 AU CHÂTEAU



Capacité d'accueil des salons

Salons	Mesures LxIxH	Superficie	Réunions			Réceptions	
			Salle en U	Classe	Théâtre	Cocktail	Banquet
Godard	7,08 x 6,90 x 4	43 m ²	12	18	28	40	
De Mello	7,82 x 6,87 x 4,70	54 m ²	16	22	35	45	40
Bibliothèque	8,65 x 7,70 x 4,70	67 m ²	20	30	44	55	40
Du Tillet	9,33 x 8,85 x 5,25	83 m ²	22	32	50	75	50
De Loges	14,40 x 7,90 x 4,50	114 m ²	40	60	130	120	110
Grands Crus	-	175 m ²				150	120
Hautes Côtes	-	90 m ²				80	60

PLUSIEURS CHOIX DE MENUS

MENU DÉJEUNER

Les entrées

Terrine du Château aux foies de volaille,
chutney de cornichons

-

Œuf de poule cuit basse température,
oignons confits et émulsion aux champignons

-

Cube de saumon fumé mariné
et légumes croquants au brillat frais

-

Rillettes de truites de l'Aube

-

Carpaccio de bœuf aux câpres,
copeaux de parmesan et mesclun

Les plats

Magret de canard, gratin dauphinois,
sauce au miel

-

Burger du Château, béarnaise au cassis

-

Dos de cabillaud, effiloché de poireaux,
émulsion vin blanc

-

Suprême de daurade et risotto de lentilles

-

Suprême de volaille, jus corsé,
fricassée de légumes

-

Pavé de veau, pommes grenailles
et jus aux champignons

Les desserts

Paris Brest : classique **ou** pistache **ou** café

-

Poire pochée au vin rouge et son sablé breton

-

Dôme au chocolat

-

Tarte aux noix de pécan

-

Tarte aux fraises
(de mai à septembre)



MENU DÎNER

Les entrées

Foie gras poêlé et son chutney de fraises

-

Tartare de bœuf aux huitres

-

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

-

Carré de porc, choux vert et lard paysan confit
jus à l'orange

-

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

-

Pièce du boucher et artichaut farci, sauce lie de vin

Les desserts

Choux aux fruits rouges

-

Tarte, citron revisitée et sa meringue

-

Dacquoise caramel beurre salé et cœur coulant mangue

-

Croustillant chocolat et caramel

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 : 129€ par nuit

Appartement 2 chambres & 1 salle de bain : 179€ par nuit

Appartement 2 chambre & 2 salles de bain : 199€ par nuit

Appartement 6 chambres & 6 salles de bain : 495€ 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.



TEAM BUILDING



CHASSE AUX TRÉSORS (À PARTIR DE 900€ HT)

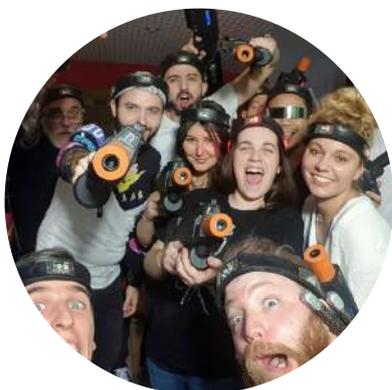
Plongez vos collaborateurs au cœur d'une chasse aux trésors. Cette animation est idéale pour renforcer la cohésion d'équipe de manière ludique et originale. Goût de l'aventure, perspicacité et esprit d'équipe seront nécessaires pour résoudre les énigmes!

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.



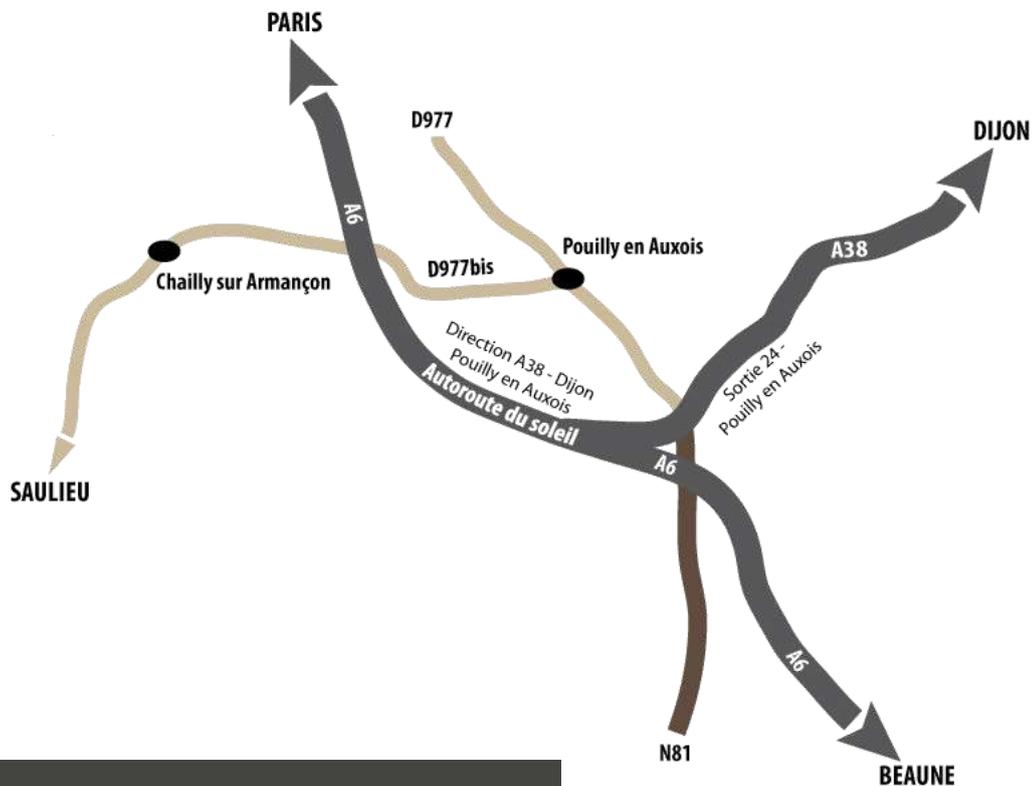


SITUATION & ACCÈS

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

WWW.CHAILLY.COM

