
BROSCHÜRE
2021

Hochzeiten



Kontakte

ELODIE & CHARLOTTE
+33(0)3.80.90.30.30
commercial@chailly.com

SAGEN SIE "JA"
IM HÔTEL GOLF CHÂTEAU DE CHAILLY

IN EINIGEN WORTEN..

1

EINE EINZIGARTIGE UND AUTHENTISCHE UMGEBUNG

Ein Schloss aus dem 16. Jahrhundert,
im Herzen Burgunds

2

EIN EREIGNIS, DAS ZU IHNEN PASST

Wir haben einige praktische Formeln für die Organisation Ihrer Hochzeit, aber am liebsten komponieren wir mit Ihnen das Ereignis, von dem Sie immer geträumt haben.

3

EIN ENGAGIERTES TEAM

Vom ersten Termin bis zum Hochzeitstag bleibt unser professionelles Team an Ihrer Seite.
Wir begleiten Sie in den Vorbereitungen bis zum Erfolg Ihres besonderen Tages.

4

GEEIGNETE RÄUME

Wählen Sie unsere Empfangsräume oder ein Festzelt mit Blick auf den Golfplatz!
Verbringen Sie die Nacht in einer magischen Umgebung Dank der 45 Zimmer und Suiten im Schloss.



RAUM DE LODGES



BIS ZU 110 PERSONEN

Runde Tische mit einem Durchmesser von 160cm und weissen Napoleon Stühlen.

Für mehr als 110 Personen ist es möglich, Ihre Gäste in den angrenzenden Räumen zu installieren.

ZIMMERVERMIETUNG

Wenn Sie Ihre Hochzeit im Schloss organisieren, müssen Sie die 5 Schlafzimmer über den Empfangsräumen mieten:

*3 Schlosssuiten (1 freies Zimmer für Braut und Bräutigam)
& 2 Prestige Zimmern
1036€ statt 2035€*

Die anderen 40 Zimmer können gemietet werden, um Ihre Gäste zu unterbringen. Auf Anfrage bieten wir Vorzugspreise an.



Alain Dumoux

DAS ZELT



Vermietung eines 150m² Festzeltes mit Parkett ab 3000 €.

Weißer Napoleon Stuhl ab 5 €, ohne Versandkosten

Lichterketten unter einem Festzelt ab 400 €

Individuelles Angebot und auf Anfrage von unserem Team oder unserem Partner.

Ludovic THIBAUT - MLA Dijon - +33(0)6 70 12 97 49 - mladijon@orange.fr

DER EMPFANG



Empfangspaket für 12€ pro Person

- 2 austern
- marinierter Lachs
- knusprige Garnelen
- Garnelenverrine mit Avocado und Pampelmuse

- Plancha : Garnelen und Jakobsmuscheln

- Blumenkohlcreme
- Tomaten Gazpacho

- mini Burger
- Entenbrust und getrockneten Aprikosen

- 3 gougères

Unsere Auswahl an Häppchen - 1,50 € pro Stück

- Rindfleischspieß mit Schokoladensauce
- Gebratenes Wachtelei
- Traubenbrust mit Guacamole
- Cromesqui d'Epoisses
- Gebratene Foie Gras Pizza und Erdbeer-Chutney
- Spargel mit Mangosauce
- Rindertartar mit Austern
- Blini brillât savarin und Lachs
- Carpaccio von Lachs und Koko
- Gefüllte Paprika mit Krabbenfleisch
- Melonen und Entenbrust
- Brot mit Tapenade, Sardinen und Kapern
- gefüllte Feige mit Foie Gras
- Auberginenkaviar und kandierte Tomaten
- Madeleine Chorizo, Pfeffer und Oliven
- Gemüse and Lachs Kuchen
- Tomaten Tartar Verrine mit Frischkäse
- Verrine mit Gemüse und Foie Gras
- Panacotta mit parmesan und Spargel

APERITIF



Céline Hamelin



Céline Hamelin



Alain Dumoux

Champagner Deutz	64€ / Flasche (75cl)
Champagner Henriot blanc de blanc	95€ / Flasche (75cl)
Champagner Baron Dauvergne	49€ / Flasche (75cl)
Crémant Louis Bouillot « Perle d'Ivoire » brut	25€ / Flasche (75cl)
Weiss Wein mit Cassiscreme	19€ / Flasche (75cl)
Alkoholfreie Getränke (Saft, Limonaden...)	6€ / Flasche (1l)

Bierfass 1664 20L	350€
Bierfass Grimbergen 20L	350€
Cocktail "Velours d'amour" (Malibu, Brombeerlikör, Disaronno, Champagner)	12€/Person
Cocktail "Velours d'amour" alkoholfrei (purée de fraises, jus d'ananas, citron vert)	6€/ Person

Lion's Bar 1h : Whisky, Vodka, Gin + alkoholfreie Getränke	19€ / Person
Lion's Bar 2h : Whisky, Vodka, Gin, Get 27, Rhum + alkoholfreie Getränke	29€ / Person
Champagner Zusatz	10€ / Person
Personalisierte Cocktailbar	
Definieren Sie Ihr Budget, geben Sie uns Ihre Vorlieben, unser Barman kümmert sich um alles!	

MENU DU CHÂTEAU

Amuse bouche

Gebratene Entenstopfleber,
Gemüse mit Estragon
oder

Hummersalat und Gemüse
mit Brillat Frischkäse und Dill

Bresse Geflügel auf zwei arten zubereitet,
Gartenerbsen und Senfsoße
oder

Seebarschfilet auf der Haut, in Olivenöl gebraten,
Lauchrisotto und Heringskaviar

Käseteller mit 3 regionalen Sorten

Kuchen mit roten Früchten
oder

Milchschokoladekuchen
mit knusprige Haselnüsse
oder

Morea Kokosnuss und exotische Früchte

54€ pro Person



MENU CORTON



Amuse-bouche

Gebratene Enten Foie Gras mit Mangos
oder
Hummersalat und Gemüse mit Frischkäse,
Tomatenvinaigrette

Barsch auf Fenchel
Kompott, Geflügel soße
oder
Saint Pierre Fisch und feiner Apfelkuchen,
mit Safransaft

Gebratenes Kalbsfilet, Artischocken-Mousseline,
Morcheln und Gelbweinsauce
oder
Ganzes gekochtes Rinderfilet,
frische Gemüse und Weinreduktion

Käsepyramide

Hochzeitskuchen

Süßigkeiten

84€ pro Person

KINDERMENÜ

Gemüseplatte
oder
Aufschnittteller

Gehackte Steak mit
saisonales Gemüse und Tagliatelles
oder
Lachs mit
saisonales Gemüse und Risotto

Schokoladenmousse
oder
Sorbets und Eis
oder
Dessert wie Erwachsene

3-Gänge-Menu für 18€ pro Kind

2-Gänge-Menu für 14€ pro Kind

Bis zu 12 Jahren



WEIN KARTE

3 GLÄSER PACKUNG (12CL) FÜR 25€ PRO PERSON

Weissweine :

Gewurztraminer - Domaine Kubler
Chablis « Sainte Claire » - Domaine Brocard
Pouilly fumé « Villa Paulus » - Domaine Masson Blondelet
Pouilly Vinzelles - Domaine Drouhin
Givry - Domaine Darnat
Saint Joseph "granit" - Domaine Verzier
Rully 1er cru "Les Clous" - Domaine Manigley

Rotweine :

Mercurey 1er cru « Clos du Paradis » - Domaine Picard
Saint Joseph « empreinte » - Domaine Verzier
Rully "en varot" - Domaine Du four Bassot
Bourgogne Pinot Noir « La Jumalie » - Domaine Darnat
Beaune « les prévoles » - Domaine Buisson
Chorey les Beaune "Les beaux monts" - Domaine Rémy
Marsannay "Les genelières" - Domaine Kohut

4 GLÄSER PACKUNG (12CL) FÜR 40€ PRO PERSON

Weissweine :

Gewurztraminer - Domaine Trapet
Meursault « Clos du domaine » - Domaine Darnat
Chablis 1er cru « Fourchaume » - Domaine Brocard
Chassagne Montrachet « En Pimont » - Domaine Picard
Condrieu « Authentic » - Domaine Verzier
Saint Aubin 1er Cru « Charmois » - Domaine Picard
Santenay - Domaine Bichot

Rotweine :

Côte de Nuits "Clos de Magny" - Domaine Féry
Volnay - Domaine Rossignol
Auxey Duresses 1er Cru - Domaine Darnat
Savigny les Beaune 1er Cru - Domaine Féry
Nuits Saint Georges "Lavières" - Domaine Rion
Pommard "Les Noizons" - Domaine Joillot
Gevrey Chambertin "Clos Prieur" - Domaine Féry

**Weinkorkengebühr bei 15€ pro Flasche
Champagnerkorkengebühr 17€ pro Flasche**



BIS ZUM ENDE DER NACHT



Alain Dumoux

DEN ABEND FORTSETZEN

Zusätzliche Stunde von 1 bis 3 Uhr
150 € / Stunde

Zusätzliche Stunde von 3 bis 5 Uhr
300 € / Stund

WIR BEGLEITEN SIE

"Vorbereitungs"-Paket ab 75 €
(Hilfe beim Einrichten, Gästegeschenke)

"Prestige"-Paket ab 200 €
(Hilfe beim Einrichten, Gästegeschenke,
Anwesenheit von Elodie oder Charlotte
bis zum Dessert)



ERWEITERN SIE DIE MAGIE

Brunch*

Brot und Gebäck

Pains au Chocolat, Croissants,
Chokoladencroissant, Brioche, Brötchen

Süße Beilagen

Marmeladen, Honig
Frischer Fruchtsalat
Muesli
Fruchtjoghurt
Naturjoghurt
Weisser Bauernkäse

Gesalzenebeilagen

Rührei
Garnelensalat, Schnittlauchcreme
Gemischter Salat mit Parmesan
Geräucherter Lachs und mariniertes Lachs
Regionales Aufschnitt und Käse

Warme Gerichte je nach Jahreszeit
(geschmorter Schinken, Rinderbraten...)

Süßigkeiten

Rote Früchte in würzigem Wein
Obsttorte der Saison
Milchreis, Panacotta
Früchtekorb

Heiße und kalte Getränke

Tee, Kaffee, Milch und Schokolade
Saft
Crémant de Bourgogne

39.50€ pro Person

18€ pro Kind (Bis zu 12 Jahren)

**Die Zusammensetzung kann je nach Markt variieren*



NOS PARTENAIRES

Privilégiés



WWW.FOXNEP.COM
STUDIO DE PHOTOGRAPHIE
GROSSESSE - NOUVEAU NÉ - FAMILLE - MODE

Emmanuel TINTANET DANGLA
+33(0)6.21.28.65.76
tintanet-dangla.com



LA COURTOISIE
PHOTOGRAPHIE

Valérie & Stéphane URBANO
+33(0)6.81.81.19.56
contact@lacourtoisie.fr

Alain Dumoux - La boîte à photos
+33(0)3.85.48.62.79
boitephoto@wanadoo.fr



Nelly FLEURS - Blumendekoration
+33(0)3.80.90.75.33
nelly.berthault@cegetel.net

Pois de senteur - Blumendekoration
+33(0)3.80.63.97.23
contact@pois-de-senteur.fr



MLA - Festzeltverleih, Tonausrüstung,
Beleuchtung, Möbel
und Feuerwerk
Ludovic Thibault
+33(0)6.70.12.97.49 - mladijon@orange.fr

B&Déco - Dekoration
Bérengère
+33(0)6.84.13.71.49 - betdeco@orange.fr



Night Event - DJ
Fabien
+33(0)6.06.72.16.21 - contact@nightevent.fr

TANDEM
Maud et Philippe
+33(0)6.74.72.83.08 - tanddem@orange.fr

By Men - Guitar und Gesang
Boris & Yann
+33(0)6.31.04.76.72 -
yanncharliquart@yahoo.fr

Dreier zu zweit
Amélia et Nicola
+33(0)6.14.31.34.11 - trio.a.deux@gmail.com



UNSERE

*Braut und
Bräutigam*

