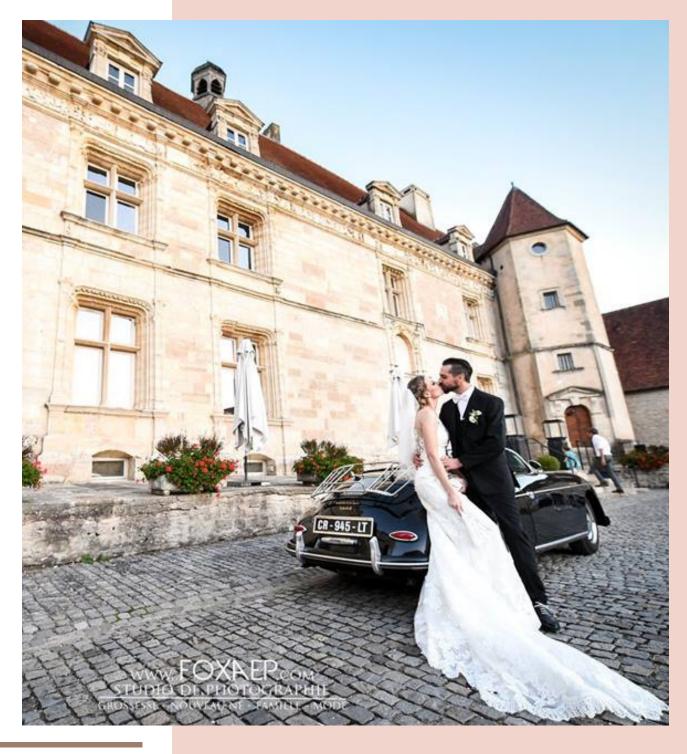
PLAQUETTE 2021

Mariages



Contacts
ELODIE & CHARLOTTE
03.80.90.30.30
commercial@chailly.com

DÎTES "OUI" À L'HÔTEL GOLF CHÂTEAU DE CHAILLY

EN QUELQUES MOTS...



UN CADRE UNIQUE & AUTHENTIQUE

Une demeure du XVIe siècle, au cœur de la Bourgogne

2

UN ÉVÉNEMENT QUI VOUS RESSEMBLE

Nous avons de jolies formules à vous proposer pour l'organisation de votre mariage, mais ce que nous aimons le plus c'est composer à vos côté l'événement dont vous avez toujours rêvé.



UNE EQUIPE DÉVOUÉE

Du ler rendez-vous jusqu'au jour du mariage, notre équipe de professionnels reste présente à vos côtés. Nous vous accompagnons dans les préparatifs et nous sommes aux petits soins le Jour-J!

4

DES ESPACES ADAPTÉS

Choisissez nos salons de réception ou un Chapiteau avec vue sur le golf !

Passez la nuit dans un cadre magique grâce aux 45 chambres et suites disponibles au Château.



LE SALON DE LOGES





JUSQU'À 100 PLACES ASSISES

Tables rondes de 160cm de diamètre et chaises Napoléon blanches.

Pour plus de 100 personnes, il est possible d'installer vos invités dans les salons attenants.

LOCATION DE CHAMBRES

En organisant votre mariage au château, vous devrez louer les 15 chambres proches des espaces de réception :

3 Castle Suites dont 1 offerte aux mariés & 2 Chambres Prestige, dans le bâtiment principal 1036€ au lieu de 2035€

6 chambres prestige 4 chambres classiques 1950€ au lieu de 2410€

Les 30 autres chambres sont disponibles à la location pour loger vos invités. Nous proposons des tarifs préférentiels, sur demande.



LE CHAPITEAU















Location d'un Chapiteau de 150m², avec parquet, à partir de 3000€. Chaise Napoléon blanche à partir de 8€, hors frais de livraison Guirlandes lumineuses sous chapiteau à partir de 400€

Devis sur mesure et sur demande auprès de notre équipe ou de notre partenaire.

Ludovic THIBAULT - MLA Dijon - 06 70 12 97 49 - mladijon@orange.fr

LE PRÉAU









POUR ORGANISER UNE CÉRÉMONIE

Profitez d'une vue imprenable sur le Château au moment de vous dire "oui" ! Capacité d'accueil jusqu'à 90-95 personnes.

Forfait mise en place à partir de 100€ (installation des chaises, de votre décoration, etc)

Location de chaises Miami à partir de 3€.

Location de chaise Napoléon blanche à partir de 8€.

POUR OFFICIER VOTRE CÉRÉMONIE LAÏQUE



DDAY WEDDING PLANNER

Cindy De Sousa - 06.87.57.65.92 cindy@organisation-dday.com

POUR UNE CÉRÉMONIE

Emilie Goulier - 06.59.15.96.61 emilie@pour-une-ceremonie.fr

POUR VOTRE VIN D'HONNEUR

En format debout, jusqu'à 100 personnes.

LE VIN D'HONNEUR







Formule vin d'honneur à 12€/personne

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

Notre sélection de canapés à 1.50€/pièce

Brochette de bœuf sauce chocolat Oeuf de caille au plat Suprême de pigeon et guacamole Cromesqui d'Epoisses Pizza foie gras poêlé et chutney fraise Asperge sauce mangue Tartare de bœuf aux huîtres Blini brillåt savarin et saumon Carpaccio de saumon et coco Poivron farci au crabe Brochette de melon et magret Tartine tapenade & sardines aux câpres Figue farcie 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 Tomates cerises façon pomme d'amour

LES APÉRITIFS







Champagne Deutz
Champagne Henriot blanc de blanc
Crémant Louis Bouillot « Perle d'Ivoire » brut
Vin Blanc & Crème de Cassis
Boissons sans alcool (jus de fruits, sodas, etc)

64€ / Bouteille (75cl) 95€ / Bouteille (75cl) 25€ / Bouteille (75cl) 19€ / Bouteille (75cl) 6€ / Bouteille (1l)

Fût de bière 1664 20L

Fût de bière Grimbergen 20L

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

Cocktail "Velours d'amour" sans alcool
(purée de fraises, jus d'ananas, citron vert)

350€ 350€ 12€/personne 6€/ personne

Lion's Bar 1h : Whisky, Vodka, Gin + boissons soft Lion's Bar 2h : Whisky, Vodka, Gin, Get 27, Rhum + boissons soft Supplément Champagne Bar à cocktails sur mesure Définissez votre budget, donnez nous vos préférences, notre barman s'occupe de tout! 19€/personne 29€/personne 10€/personne

MENU DU CHÂTEAU

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

54€ par personne



MENU CORTON



Amuse-bouche

Escalope de Foie Gras de canard poêlé aux mangues ou

Salade maraîchère 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

OL

Filet de bœuf cuit entier, Fraîcheur de légumes et réduction vigneronne

Pyramide de fromages

Pièce montée

Mignardises

84€ par personne

MENU ENFANT

Assiette de crudités ou Assiette de charcuterie

* * *

Steak haché au couteau légumes du moment et tagliatelles

OL

Darne de saumon légumes du moment et risotto

Mousse au chocolat
ou
Sorbets et glaces
ou
Dessert comme les adultes

Menu 3 plats à 18€ par enfant Menu 2 plats à 14€ par enfant

Jusqu'à 12 ans



ACCORDS METS & VINS



FORFAIT 3 VERRES (12CL) À 25€ PAR PERSONNE

Vins Blancs:

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

Vins rouges:

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

FORFAIT 4 VERRES (12CL) À 40€ PAR PERSONNE

Vins Blancs:

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

Vins rouges:

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

Droit de bouchon vin à 15€ par bouteille Droit de bouchon champagne à 17€ par bouteille

JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT



POUR CONTINUER LA SOIRÉE

Heure supplémentaire de 1h à 2h au tarif de 200€ / heure

Heure supplémentaire de 2h à 4h au tarif de 350€ / heure

Limite horaire jusqu'à 4h du matin

POUR VOUS ACCOMPAGNER

Forfait "Préparatifs" à partir de 75€ (aide à la mise en place des marques places, des cadeaux des invités sur tables, etc)

Forfait "Prestige" à partir de 200€ (aide à la mise en place des marques places, des cadeaux des invités sur tables, aide à la décoration, présence d'Elodie ou de Charlotte jusqu'au

dessert)





PROLONGER LA MAGIE

Brunch*

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, carré de boeuf, etc)

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

39.50€/personne 18€/enfant (jusqu'à 12 ans)

*la composition peut varier en fonction du marché















NOS PARTENAIRES

Privilégiés



MLA – location chapiteau, matériel de sonorisation, éclairages, mobilier et feu d'artifices Ludovic Thibault 06.70.12.97.49 – mladijoneorange.fr



Night Event - DJ - Fabien 06.06.72.16.21 - contact@nightevent.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

Saxophoniste – Gaëtan Clerget 06.21.65.59.14 – clerget252@hotmail.fr Instagram : gaetan_cler

B&Déco – Décoratrice Bérengère 06.84.13.71.49 – betdeco@orange.fr

Emmanuel TINTANET DANGLA 06.21.28.65.76 - tintanet-dangla.com



 $\mathbf{c} \cdot \mathbf{s} \cdot \mathbf{p}$

Charlotte Santana Photographe 07.77.30.02.57 charlottesantanaphotographe@gmail.com





Valérie & Stéphane URBANO 06.81.81.19.56 ou 06.81.81.18.34 contactelacourtoisie.fr



Cindy De Sousa - Dday wedding planner
Wedding planner & officiante de cérémonie
06.87.57.65.92
cindy@organisation-dday.com

Pois de senteur - décoration florale 03.80.63.97.23

contactepois-de-senteur.fr

Alain Dumoux – La boîte à photos 03.85.48.62.79 – boitephoto@wanadoo.fr



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

