BROSCHÜRE
2022

HOCHZEITEN

SAGEN SIE "JA"
IM HÔTEL GOLF CHÂTEAU DE CHAILLY

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

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 LOGES

BIS ZU 110 PERSONEN

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

Für mehr als 100 Personen ist es möglich, Ihre Gäste in den angrenzenden Raümen zu installieren.

Alain Dumoux

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€

6 Prestige Zimmern
4 Klassisch Zimmern
1950€ statt 2410€

Die anderen 30 Zimmer können gemietet werden, um Ihre Gäste zu unterbringen. Auf Anfrage bieten wir Vorzugspreise an.

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 THIBAULT - 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, Disarono, Champagner)*	*12€/Person*
Cocktail "Velours d'amour" alkoholfrei	*6€/ Person*

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

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 CocktailbaBar

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

Alain Dumoux

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 Gelbeweinsauce
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

Alain Dumoux

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 2 Uhr
200€ / Stunde

Zusätzliche Stunde von 3 bis 4 Uhr
350€ / Stund

Zeitlimit bis 4 Uhr morgens.

WIR BEGLEITEN SIE

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

"Prestige" - Paket ab 200 €
(Hilfestellung beim Aufbau, Anwesenheit eines Koordinators bis zum Nachtisch)

ERWEITERN SIE DIE MAGIE

Brunch*

Brot und Gebäck

Pains au Chocolat, Croissants,
Chokoladencroissant, Brioche, Brötchen

Süße Beilagen

Marmeladen, Honig
Frischer Fruchtsalat
Muesli
Fruchtjoguhrt
Naturjoguhrt
Weisser Bauernkäse

Gesalzenebeilagen

Rührei
Garnelensalat, Schnittlauchcreme
Gemischter Salat mit Parmesan
Geräucherter Lachs und marinierter 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*

UNSERE BEVORZUGTEN

PARTNER

MLA - location chapiteau, matériel de sonorisation, éclairages, mobilier et feu d'artifices
Ludovic Thibault
06.70.12.97.49 - mladijon@orange.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

B&déco
CONSEIL EN DECORATION ÉVÉNEMENTIELLE

Pois de senteur - décoration florale
03.80.63.97.23
contact@pois-de-senteur.fr

Pois de Senteur
fleuriste contemporain

Emmanuel TINTANET DANGLA
06.21.28.65.76 - tintanet-dangla.com

ETD PHOTOGRAPHE
aimer, ressentir, partager

c·s·p

Charlotte Santana Photographe
07.77.30.02.57
charlottesantanaphotographe@gmail.com

LA COURTOISIE
PHOTOGRAPHIE

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

D Day

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

weds.fr
Passion photo

William Kant
Photographe
06.51.15.78.42
contact@weds.fr

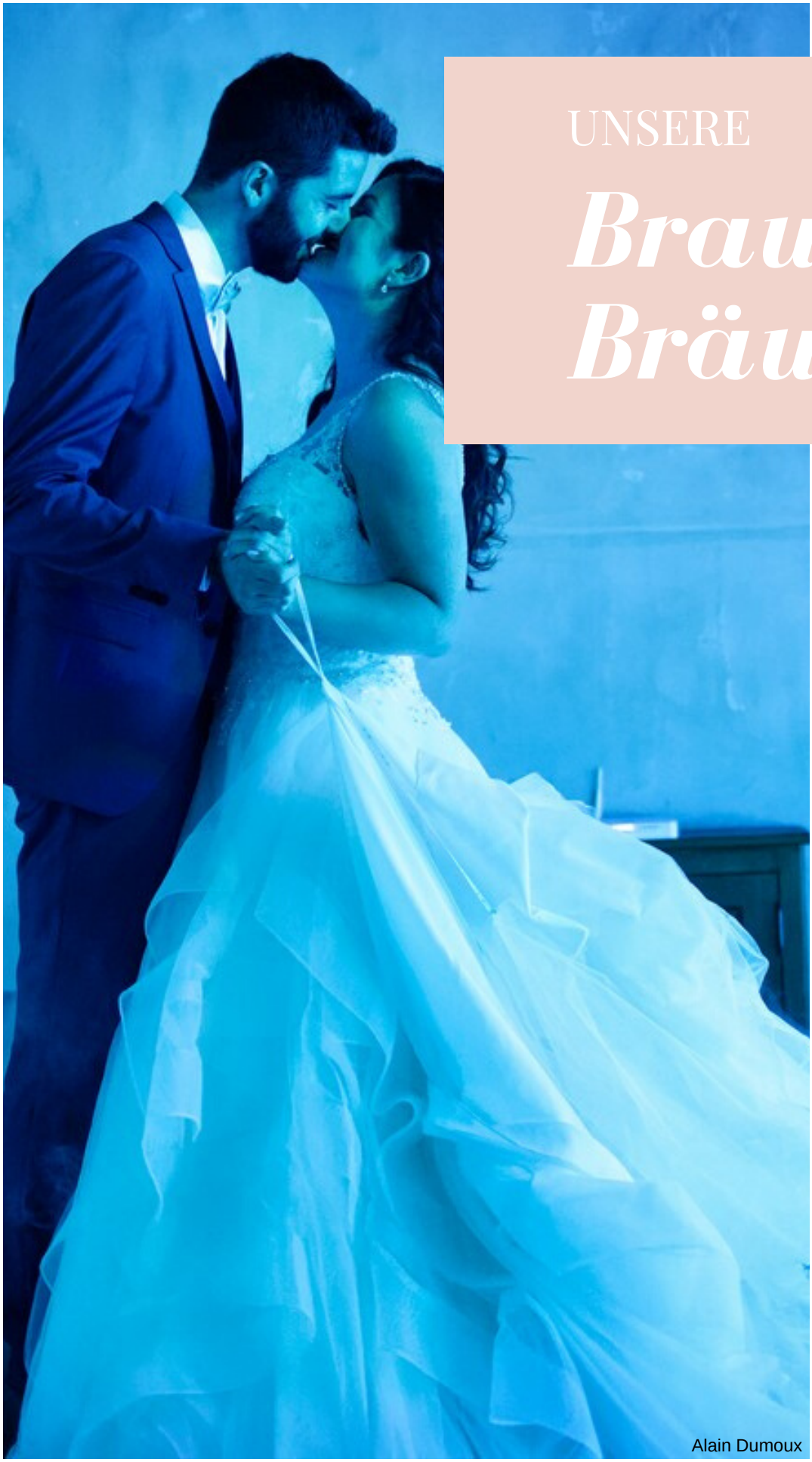
Alain Dumoux - La boîte à photos
03.85.48.62.79 - boitephoto@wanadoo.fr

LA BOITE A PHOTO
C/S FRANCE
ALAIN DUMOUX
photographe
artisan

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

UNSERE

Braut und Bräutigam



Alain Dumoux

www.FOXAEP.com
STUDIO DE PHOTOGRAPHIE