



ORGANISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT DANS UN CADRE
CHALEUREUX & CHAMPÊTRE



Gîtes

Salles de réception

Espace extérieur

Service traiteur

commercial@chailly.com - 03.80.90.30.30

LES ESPACES DE RÉCEPTION



SALLE DES GRANDS CRUS

175 m²

130 places assises, en tables rondes

1 cuisine professionnelle

Location à partir de 900€, par jour, mobilier inclus



SALLE DES HAUTES CÔTES

90 m²

70 places assises, en tables rondes

1 cuisine professionnelle

Location à partir de 650€, par jour, mobilier inclus



ESPACE COCKTAIL

300 m²

300 places debout

1 BBQ

Location seul à partir de 600€, par jour, mobilier de jardin inclus



PACKS EVENEMENTS



PACK 1 - 5500 € (NUIT DU SAMEDI SOIR)

Vendredi 14h - Dimanche 17h

- Salle des Grands Crus
 - Salle des Hautes Côtes
 - Espace cocktail et jardin
 - Ensemble des logements
- (8 appartements de 1 à 6 chambres)*

PACK 2 - 6500 € (NUIT DE VENDREDI ET SAMEDI SOIR)

Vendredi 10h - Dimanche 18h

- Salle des Grands Crus
 - Salle des Hautes Côtes
 - Espace cocktail et jardin
 - Ensemble des logements
- (8 appartements de 1 à 6 chambres)*

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :

- 1- La location des salles inclut le mobilier : tables et chaises
- 2- La location de l'espace cocktail inclut le mobilier de jardin, la plancha et le barbecue
- 3- Le choix du traiteur et des prestataire est libre de choix

NOTRE TRAITEUR PRIVILÉGIÉ



Toc Toque Traiteur vous propose une carte adaptée à tous vos événements.

Nous pouvons également créer des menus « sur mesure » en fonction de vos envies, des saisons et de votre budget !



En organisant un événement au Clos Champagnac, vous pouvez choisir le traiteur de votre choix.

En choisissant, notre traiteur privilégié, Toc Toque Traiteur, la vaisselle et le nappage sont inclus.

Les frais de personnel sont à prévoir en supplément, comme suit:

Jusqu'à 1h du matin: 20€ par serveur, par heure

De 1h à 5h : 25€ par serveur, par heure

Si votre choix se porte vers un autre traiteur, ces prestations sont à gérer directement avec lui.

Toc Toque Traiteur se déplace également sur tous vos lieux de réception, livraison autour de Chailly sur Armançon. dans un rayon de 80km.



FORMULE STANDS À 20€ / PERSONNE

1 Stand Fromages - *sélection de 10 variétés régionales*

1 Stand Charcuterie de Bourgogne et Pays Basque - *jambon de Bayonne, lomo, chorizo, saucisse sèche, persillé de Bourgogne*

1 Stand Produits de la mer - *huîtres, bulots, truite marinée, maquereaux au poivre*

1 Stand Sucré - *crêpes, brochettes de fruits, tiramisu, guimauves*

CANAPÉS FROIDS À 1.30€ / PIÈCE

Blini Brillat frais, saumon et aneth

Tartare de Saint Jacques

Gougère escargots et crème d'Epoisses

Pana cotta asperges et parmesan

Tartare de boeuf et huîtres

Chou à la mousse de saumon et légumes nouveaux

Asperges sauce mangue

Crème de choux fleur

Carpaccio de saumon et sauce coco

Verrine avocat pamplemousse et crevettes

Poivron farcis au crabe

Caviar d'aubergine et tomates confites

Madeleine chorizo poivrons olives

Verrine de légumes et foie gras

Eclair de légumes et saumon

Poire pochée au vin rouge

Oeuf de caille en chaud-froid

CANAPÉS CHAUDS À 1,50€ / PIÈCE

Mini burger

Brochette de boeuf sauce chocolat

Saint Jacques Snackées

Oeuf de caille au plat

Gambas au gingembre

Pizza au foie gras poêlée

Cromesqui d'Epoisses

Croustade de poulet au vin jaune et morilles

Croustade de boeuf au Comté

Râpé de pomme de terre et jambon du Morvan

Quenelle de volaille, et fromage de chèvre



MENU CHAMPÊTRE À 35 € / PERSONNE

Cubes de saumon mariné gravelax, légumes printaniers et brillat frais

ou

Terrine de jarret de porc et foie gras de canard, compotée d'oignons rouges

ou

Persillé de bœuf et son mesclun, chutney de cornichons

Cuissot de jambon de porc cuit à la broche,
pommes grenailles et fricassée de pleurotes, sauce miel

ou

Selle d'agneau au thym rôti à la broche, concassée de tomates et pommes laurier

ou

Carré de boeuf sur la braise, gratin comtois, jus de rôti

Plateau de fromages (5 choix)

Diablotin aux fraises

ou

Neptune croustillant chocolat

ou

Buffet de desserts (6 sortes)

MENU BOURGUIGNON À 39 € / PERSONNE

Terrine de rouget et coulis de tomates fraîches

ou

Comme un vol au vent aux cuisses de grenouilles

Daurade poêlée et risotto au crémant de Bourgogne

ou

Jambon à la nuitonne

Duo de Brillats affinés de la Fromagerie Delin

Nougat glacé

ou

Diablotin aux fruits de saison

ou

Vacherin cassis vanille



MENU PRESTIGE À 49 € / PERSONNE

Foie gras de canard cuit au naturel, chutney de fruits

ou

Salade de saumon mariné et petits légumes au brillat et à l'aneth

Volaille Prince de Bourgogne en deux cuissons, *sauce morilles ou sauce Gaston Gérard*,

Fricassée de légumes

ou

Pavé de sandre & compotée de poireaux au safran

Assiette de 3 fromages

Mille Feuille à la Fraise

ou

Moréa aux fruits exotiques

Mignardises : choux à la vanille

SUPPLÉMENTS

Pièce montée : 5€ par personne

Pyramide de fromages : 4€ par personne

MENU ENFANT À 10 € / PERSONNE

Assiette de charcuterie

ou

Assiette de crudités

Steak haché

ou

Pavé de cabillaud

ou

Jambon blanc

Accompagnements :

Frites ou pâtes ou légumes variés

Dessert comme les adultes

LES LOGEMENTS



4 APPARTEMENTS AVEC 1 CHAMBRE

Ces 4 appartements sont composés d'une chambre avec une salle de bain et d'un salon avec cuisine équipée.

Tarif de 129€, par appartement, par nuit

2 APPARTEMENTS AVEC 2 CHAMBRES

Ces 2 appartements sont composés de deux chambres avec une salle de bain et d'un salon avec cuisine équipée.

Tarif de 179€, par appartement, par nuit

1 APPARTEMENT AVEC 2 CHAMBRES + 2 SALLES DE BAINS

Cet appartement est composé de deux chambres avec deux salles de bain et d'un salon avec cuisine équipée.

Tarif de 199€, par nuit

1 APPARTEMENT AVEC 6 CHAMBRES

Cet appartement est composé de six chambres, chacune avec salle de bain et toilettes privatif. Au rez-de-chaussée de ces appartements, possibilité de partager un salon spacieux et une cuisine équipée.

Tarif de 495€, pour l'ensemble, par nuit

EN SUPPLEMENT

La taxe de séjour s'élève à 0.70€ par personne et par jour.