

MARIAGES



UNE ÉQUIPE DÉVOUÉE

Du 1er rendez-vous jusqu'au jour du mariage, notre équipe de professionnels reste présente à vos côtés.

Nous vous guidons dans les préparatifs
et nous sommes aux petits soins le Jour-J !

Contactez Elodie & Anne qui vous accueilleront et accompagneront dans la préparation de ce grand jour !

CONTACT

commercial@chailly.com
03.80.90.30.30

Visites sur rendez vous uniquement

En quelques mots...

1

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 côtés l'événement dont vous avez toujours rêvé.

3

Des espaces adaptés

Choisissez nos salons de réception, la salle de restaurant ou encore un Chapiteau avec vue sur le golf !
Passez la nuit dans un cadre magique grâce aux 45 chambres et suites disponibles au Château.



© Loïc Seiko



Location du lieu

En organisant votre mariage au Château, vous la privatisation des 45 chambres et du restaurant est obligatoire.
La privatisation a lieu de 15h00 le 1er jour à 15h00 le 2e jour.

La privatisation est au tarif de 16 000€

Les espaces

Le Salon De Loges, situé au 1er étage du bâtiment principal peut accueillir jusqu'à **100 personnes en places assises.** Les salons attenants peuvent être utilisés en complément pour la piste de danse, un espace bar ou encore un espace pour les enfants.

Le Restaurant l'Armançon peut accueillir **jusqu'à 40 personnes**, dans un cadre chaleureux et intime.





Nous mettons à votre disposition **des tables de 160cm de diamètre** ainsi que des **chaises Napoléon blanches.**
D'autres modèles de mobilier son possibles à la location.

Sous Chapiteau

Location d'un Chapiteau de 150m², **à partir de 4000€.**
Le chapiteau est monté avec un toit blanc, des côtés transparents, un parquet et le mobilier (tables et chaises).

Chaises Napoléon blanches 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

Cérémonie Laïque

Pour organiser une cérémonie laïque, profitez d'une vue imprenable sur le Château et la cour intérieur au moment de vous dire "oui" !

Capacité d'accueil jusqu'à 92 personnes.

Vin d'honneur

Le préau est également le lieu parfait pour partager le vin d'honneur avec vos invités.

Capacité d'accueil jusqu'à 100 personnes debout.

Forfait mise en place
à partir de 150€
(installation des chaises, de votre décoration, etc)

Location de chaises Miami
à partir de 3€.

Location de chaises Napoléon
blanches à partir de 8€.



Pour officier votre cérémonie :

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

Vin d'honneur







Formule vin d'honneur à 15€/personne

Gougère au comté
Chèvre frais de Blancey, tomates confites
***
Plancha en direct :
Volaille fermière au vin jaune
Truite de l'Aube marinée
Foie gras et cassis
***
Croustillants d'escargots en persillade
Mini burger au Morbier
Accras de poisson, moutarde fumée

Pièce à 1.50€ l'unité

Accras de poisson, moutarde fumée

Œuf de caille au vin rouge, mimosa

Crème de champignons, cazette du Morvan

Jambon persillé, crème de brillat savarin

Magret fumé de Pascal Laprée, fruits confits

Chèvre frais de Blancey, tomates confites

Mini burger au Morbier

Avocat, truite de l'Aube fumée

Mini croque-monsieur au comté

Croustillant d'escargots en persillade

3 Gougères

Vin d'honneur



Champagne Rousseau *(75cl)*	**65€ / Btle**
Champagne Deutz *(75cl)*	**85€ / Btle**
Crémant Louis Bouillot *(75cl)*	**34€ / Btle**
Vin blanc & crème de cassis *(75cl)*	**36€ / Btle**
Fût de bière Affligem *(20l)*	**350€ / fût**
Fût de bière Heineken *(20l)*	**350€ / fût**

Forfait soft - *2 verres*	**6€ / pers**
Forfait bière & Softs - *2 verres*	**10€ /pers**
Forfait crémant, bière, softs -*2 verres*	**15€ / pers**
Forfait Champagne, bière, softs - *2 verres*	**25€ / pers**
Kir Bourguignon *(12cl)*	**8€ / verre**
Forfaits 3 cocktails maison	**25€ / pers**

2 cocktails alcool + 1 sans alcool
*(**Alcool** : Spritz, piña colada, gin fizz, gin tonic, moscow mule, negroni, whisky sour, Bellini, Mimosa, Punch)*
***Sans alcool** : San Francisco à la mangue (orange, ananas, mangue, citron, grenadine), Soleil de poire (jus d'orange, jus de poire, limonade, vanille), Martini Floreale (martini sans alcool, tonic), Virgin mojito, Virgin Mojito à la pastèque, Virgin Piña colada, Virgin Moscow Mule)*





LE BAR À Spritz
COCKTAILS & CIE

Découvrez Le Bar à Spritz

Valentin vous accompagne de l'apéritif à l'après soirée !

Menu Hautes Côtes

Mise en bouche

Escargots de Bourgogne, potagère de légumes et sabayon au vin jaune
ou
Saumon gravelax à la moutarde au cassis, crème de chou fleur et cazette du Morvan

Sandre rôti, risotto à la tome de brebis, beurre blanc à la sarriette
ou
Raviole de joue de bœuf confite, salade d'herbes fraiches,
purée de céleri fumé, sauce Bourguignon

Assiette de 3 fromages

Paris Brest, praliné à la noisette du Morvan
ou
Entremet vanille & fève de tonka,
biscuit de Savoie et crémeux agrumes

Supplément de 5€ pour une pièce montée

64€ PAR PERSONNE



Menu 1er Cru

Mise en bouche

Feuilleté au foie gras, magrets fumés de chez Pascal Laprée, condiment cassis
ou
Saumon gravelax à la moutarde au cassis, crème de chou fleur et cazette du Morvan

Quasi de veau cuit à basse température, artichauts, sauce vierge anchois et tomates confites
ou
Filet de bar poêlé, carottes glacées, nage de coquillages au safran de notre région

Trou Bourguignon

Assiette de 5 fromages

Paris Brest, praliné à la noisette du Morvan
ou
Fraisier ou framboisier, crème anglaise à la verveine

Supplément de 5€ pour une pièce montée

79€ PAR PERSONNE



Menu Grand Cru

Mise en bouche

Feuilleté au foie gras et truffe noire, magrets fumés de chez Pascal Laprée, condiment cassis
ou
Saumon gravelax à la moutarde au cassis, crème de chou fleur et cazette du Morvan

Homard Breton, crémeux de tête à la fine de Bourgogne,
pomme de terre à la braise & caviar d'Harenga
ou
Turbot confit au beurre d'agrumes, mousseline de petits pois, béarnaise à la livèche

Volaille Wellington, duxelles de champignon sauvages, foie gras & sauce Albuféra
ou
Selle d'agneau farcie aux épices, mousseline d'artichauts au beurre noisette, jus à la tomate confite

Trou Bourguignon

Assiette de 5 fromages

Pièce Montée

109€ PAR PERSONNE



Accord mets & vins

Vins blancs

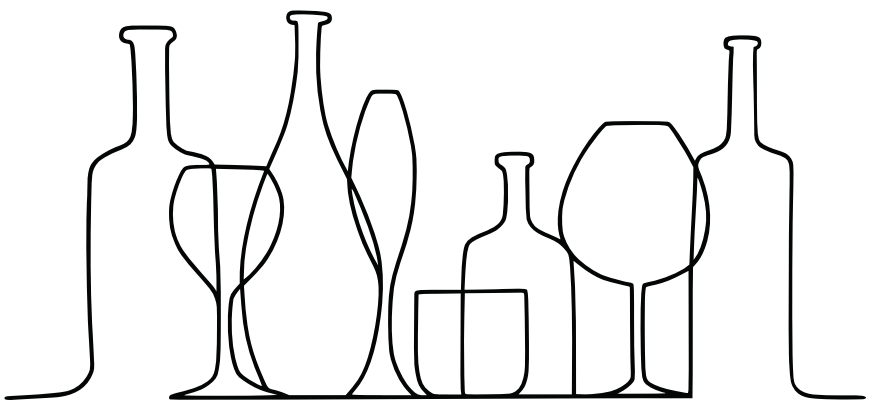
Petit Chablis	42€ / Btle
Chablis	45€ / Btle
Viré Clessé	35€ / Btle
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	55€ / Btle
Santenay	65€ / Btle
Marsannay	80€ / Btle

Vins Rouges

Chorey les Beaune	40€ / Btle
Pernand Vergelesses	45€ / Btle
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	55€ / Btle
Mercurey 1er Cru	60€ / Btle
Santenay	65€ / Btle
Fixin	70€ / Btle

Forfait 3 verres de vin : 35€ par personne
Forfait 4 verres de vin : 45€ par personne
Droit de bouchon : 17€ par bouteille

Lors de la dégustation du menu au Château, vous rencontrerez l'un de nos sommeliers qui pourra vous conseiller sur les vins, selon vos goûts et le choix de votre menu.









Pour continuer la soirée

Jusqu'au bout de la nuit

Heure supplémentaire de 1h à 2h : 200€ par heure
Heure supplémentaire de 2h à 4h : 350€ par heure

Limite horaire jusqu'à 4h du matin

POUR VOUS ACCOMPAGNER

Présence d'un coordinateur sur place à partir de 200€
(pour coordonner les différents moments de la journée, jusqu'au lancement du repas)

Forfait "Préparatifs" à partir de 150€
(aide à la mise en place des marques places, des cadeaux des invités sur tables, de la cérémonie laïque etc)

Brunch du Lendemain

La composition du buffet peut varier en fonction du marché

Pains et viennoiseries
Brioche, pancakes

Accompagnements sucrés
Confitures, miel
Salade de fruits frais
Yaourts et fromage blanc

Accompagnements salés
Charcuterie et fromages régionaux, plateau de fruits de mer, tourte maison, assortiments de bruschetta, buffet de salades

Plat chaud en fonction du marché

Douceurs
Fontaine de chocolat & fruits frais, bananes flambées, tartes maison, etc

Boissons chaudes et froides
Thé, café, lait et chocolat
Jus de fruits
Crémant de Bourgogne

45€/PERSONNE

22€/ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)





Nos partenaires privilégiés

Loïc Seiko - Photographe
contact@loicseiko.com - 06.11.01.56.38
loicseiko.com

Art Wedding Photography
Loïc Seïko

Léonardo Villiger - Vidéaste
leonardo.villiger@gmail.com - 06.59.98.14 67
leonardo-villiger.com

Charlotte Santana - Photographe
charlottesantanaphotographe@gmail.com - 07.77.30.02.57
charlottesantana-21.com

c·s·p

Priscilla Puzenat - Photographe
contact@priscillapuzenat.com - 06.61.05.71.62
priscillapuzenat.com

Laurianne Pauron - Photographe
alyna.photographe@gmail.com - 06.75.07.24.33
www.alyna-photographe.com

ALYNA
photographe

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

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

Le Bar à Spritz - Valentin Merot
contact@mhbourgogne.fr - 06.36.21.16.68
maitredhotelbourgogne.fr

LE BAR À Spritz
COCKTAILS & CIE

L Burgundy Weddings - Laura Chevalier
Wedding planner
contact@l-burgundyweddings.com - 06.16.06.21.21

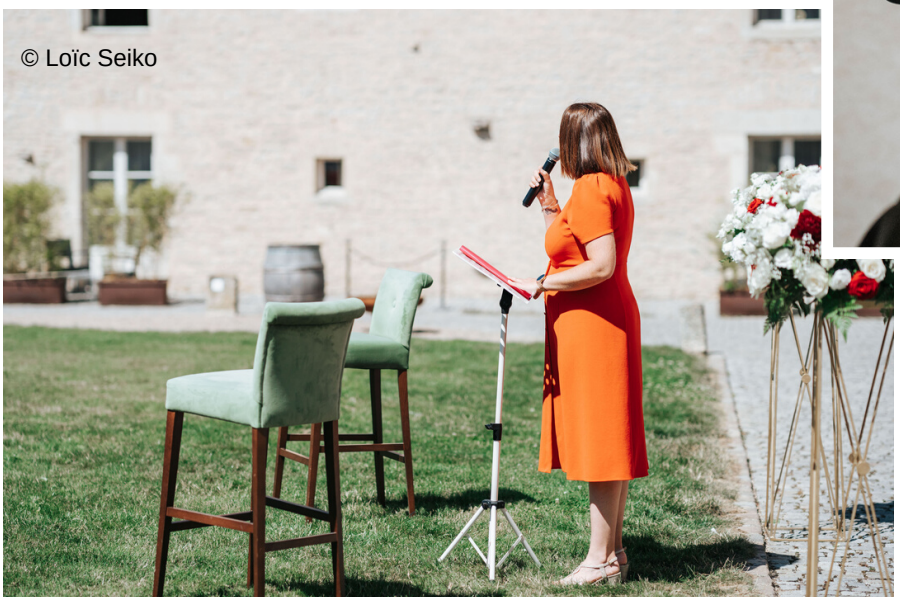
Dday Wedding planner - Cindy
Wedding planner & officiante de cérémonie
cindy@organisation-dday.com - 06.87.57.65.92

Pour une cérémonie - Emilie Goulier
Officiante de cérémonie laïque
emilie@pour-une-ceremonie.fr - 06.59.15.96.61

It Factor Dijon - Jessica & René
Coiffure & Maquillage
itfactor@orange.fr - 06 84 54 74 31



POUR UNE CÉRÉMONIE





Fleurs & décoration

Pois de Senteur - fleuriste
contact@pois-de-senteur.fr - 03.80.63.97.23
pois-de-senteur.fr

Les Fleurs de Coline
lesfleursdecoline21@gmail.com - 03.80.90.75.33

B&Déco - Décoratrice
betdeco@orange.fr - 06.84.13.71.49
betdeco-decoration-evenementielle.fr

MLA Dijon - Chapiteaux, sonorisation, éclairages, mobilier & feux d'artifices
Ludovic Thibault
06.70.12.97.49 - mladijon@orange.fr

Nos Mariés




© William Kant







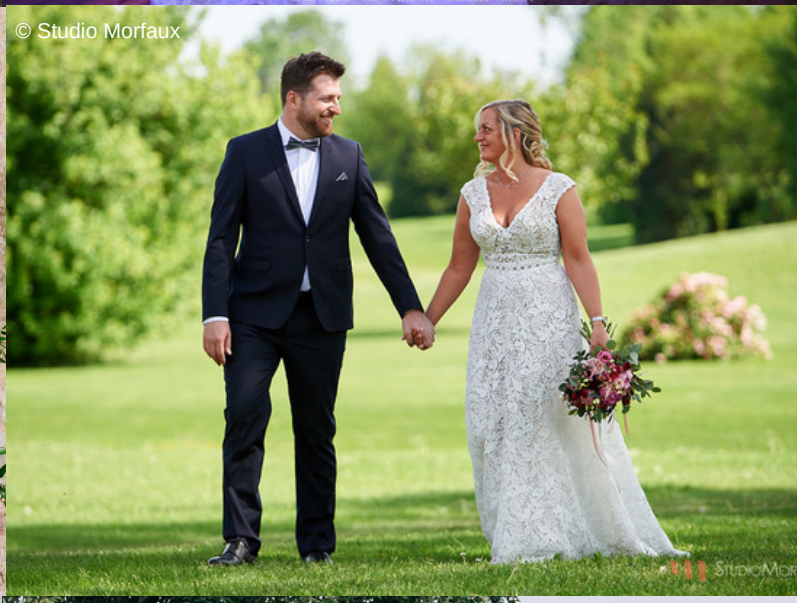





© Emmanuel Tintanet Dangla


WWW.FOXAEP.COM
STUDIO DE PHOTOGRAPHIE


ALYNA


© Studio Morfaux


© Loïc Seiko


© William Kant






ALYNA




© Alain Dumoux




© Alain Dumoux


Lucas Dubosc
WWW.LUCASDUBOSC.FR


© Loïc Seiko


ALYNA
photographe


ALYNA
photographe

