



© William Kant

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 XVI^e 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.





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 11h00 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 **50 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 5000€.

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 THIBAUT - 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 90 personnes.

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

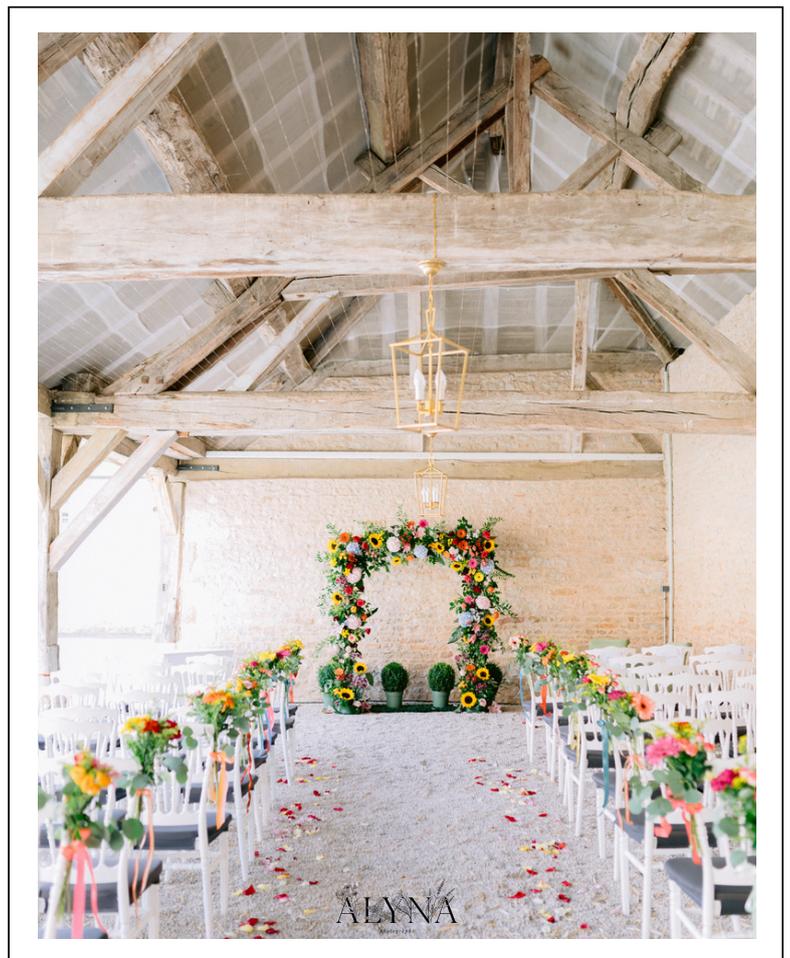
Location de chaises Miami
à partir de 3€.

Location de chaises Napoléon
blanches à partir de 8€.

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.



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



© Loïc Seiko



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 Chassenay d'Arce (75cl)	40€ / Btle
Champagne Deutz (75cl)	65€ / Btle
Crémant Louis Bouillot (75cl)	29€ / Btle
Vin blanc & crème de cassis (75cl)	29€ / Btle
Fût de bière Affligem (20l)	200€ / fût
Fût de bière Heineken (20l)	200€ / fût

Forfait soft - 2 verres
Forfait bière & Softs - 2 verres
Forfait crémant, bière, softs - 2 verres
Forfait Champagne, bière, softs - 2 verres
Kir Bourguignon (12cl)
Forfaits 3 cocktails maison
(2 verres par personne)
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), Virgin mojito, Virgin Piña colada, Virgin Moscow Mule)

5€ / pers
8€ /pers
12€ / pers
20€ / pers
6€ / verre
25€ / pers



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 fraîches,
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





© William Kant



POUR CONTINUER LA SOIRÉE

JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT

Heure supplémentaire de 1h à 2h : 250€ 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 250€

(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

à partir de 40 personnes. 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

49€/PERSONNE

22€/ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)





NOS PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

© Loïc Seiko

Loïc Seiko - Photographe

contact@loicseiko.com - 06.11.01.56.38

loicseiko.com



ART WEDDING PHOTOGRAPHY
Loïc Seiko

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

TANDEM - Maud et Philippe

06.74.72.83.08 - tanddem@orange.fr

By Men - Guitare et chant - Boris & Yann

06.31.04.76.72 - yanncharliquant@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

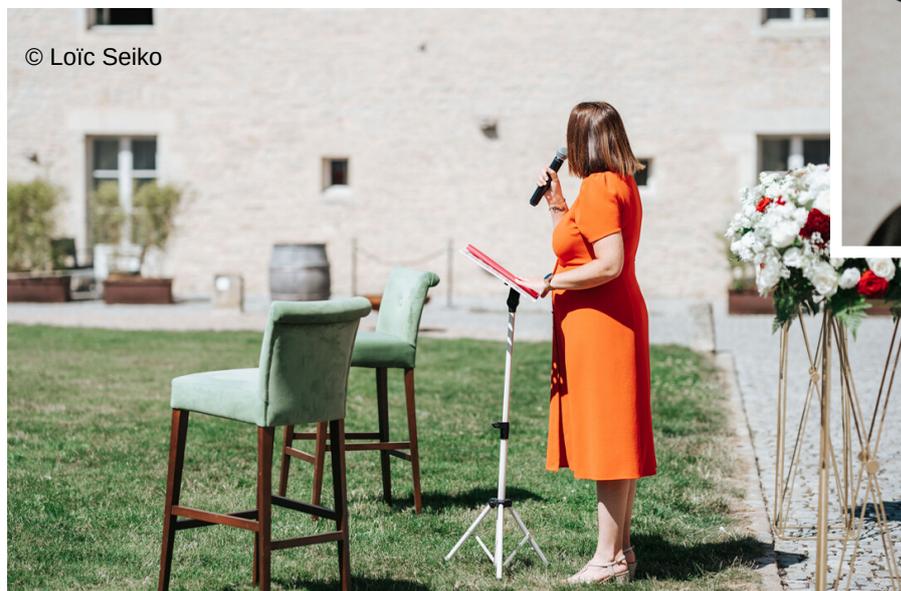
It Factor Dijon - Jessica & René
Coiffure & Maquillage
itfactor@orange.fr - 06 84 54 74 31



POUR UNE CÉRÉMONIE



© Loïc Seiko



© Loïc Seiko



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







© Emmanuel Tintanet Dangla



www.FOXREP.COM
STUDIO DE PHOTOGRAPHIE
GROSSEILLE - NOUVEAUX - FAMILLE - MOÏSE



ALINA
Photographe



© Studio Morfaux

Studio Morfaux



© Loïc Seiko



© William Kant





© Alain Dumoux



© Loïc Seiko

