VOTRE MARIAGE

au Château de Chailly



Un château. Une histoire. Un week-end à partager.

Au cœur de la Bourgogne, le Château de Chailly vous ouvre ses portes pour célébrer votre mariage dans un cadre unique, entre patrimoine, nature et art de vivre.



LE CHÂTEAU DE CHAILLY

Une demeure d'exception au coeur de la Bourgogne

Depuis 1180, le Château de Chailly veille sur la Bourgogne. Entre vieilles pierres, architecture historique et charme intemporel, cette demeure a conservé l'âme d'une grande maison de famlle : élégante, chaleureuse et pleine de caractère.

Le temps d'un mariage, le Château devient votre maison. Ses 45 chambres permettent de réunir famille et amis sous un même toit, de profiter pleinement les uns des autres et de vivre ensemble, le temeps d'un week-end, comme à la maison.

Ici, le temps semble ralentir. Autour du Château, la campagne bourguignonne et ses paysages préservés offrent un cadre paisible et authentique, propice aux retrouvailles et aux moments partagés.



PRIVATISATION

Le Château rien que pour vous

Afin d'organiser votre mariage dans les meilleures conditions et d'offrir à vos invités une expérience privilégiée, la privatisation du Château (hors golf) et de ses 45 chambres est obligatoire.

La privatisation est effective **de 15h00 le jour de votre arrivée jusqu'à 11h00 le jour de votre départ**. Vous êtes naturellement libres de prolonger votre présence au Château au-delà de 11h00 ; toutefois, à partir de cette heure, le domaine peut progressivement accueillir d'autres clients et certaines parties du Château peuvent donc ne plus être exclusivement réservées à votre groupe.

La privatisation comprend également le petit-déjeuner pour l'ensemble des personnes séjournant au Château. Sur demande, celui-ci peut être remplacé par un brunch, moyennant un supplément.

	Mars et Novembre	**De Mai à Septembre**	**Avril et Octobre**
1 nuit	15 000 €	-	16 000 €
2 nuits	25 000 €	32 000 €	30 000 €
3 nuits	30 000 €	45 000 €	40 000 €



UN DÉCOR

pour chaque moment

La cérémonie



LE PRÉAU

ESPACE COUVERT

À l'abri tout en profitant du charme du lieu, le Préau offre une vue sur le Château et la Cour intérieure. Un espace plein de caractère pour célébrer votre union dans une atmosphère intimiste.



LA COUR DU CHÂTEAU

Au coeur du Château, échangez vos voeux dans la cour intérieure, entourée de ses vieilles pierres et de son architecture historique. Une atmosphère pleine d'élégance pour un moment inoubliable.



Le cocktail

DANS LA COUR

AU COEUR DU DOMAINE

À l'abri tout en profitant du charme du lieu, le Préau offre une vue sur le Château et la Cour intérieure. Un espace plein de caractère pour célébrer votre union dans une atmosphère intimiste.





AU SALON BAR

UNE ALTERNATIVE CHALEUREUSE À L'INTÉRIEUR

Le Lion's Bar et le Sports Bar vous accueillent dans une atmosphère conviviale pleine de caractère.





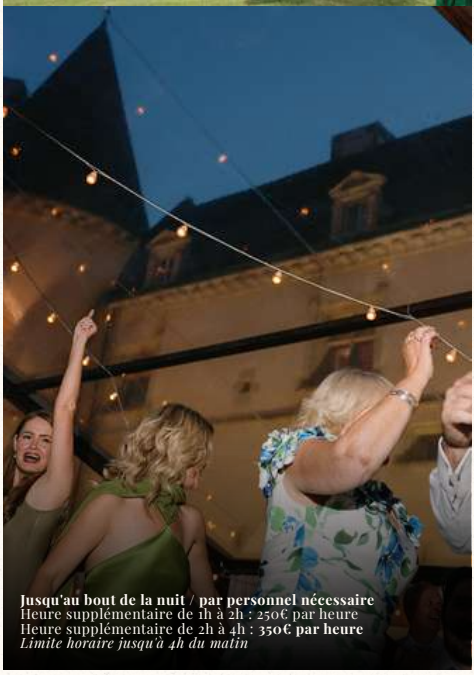


Le dîner et la soirée

Dîner sous les étoiles ou réception dans l'élégance des salons du Château : imaginez votre mariage à votre image.

Du dîner à la piste de danse, chaque moment peut prendre place dans un espace différent, ou se prolonger au même endroit, selon vos envies et l'ambiance souhaitée. En extérieur, la tente cristal peut être installée en complément, moyennant un supplément auprès d'un prestataire extérieur.





Jusqu'au bout de la nuit / par personnel nécessaire
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





CAPACITÉS D'ACCUEIL DE NOS ESPACES

Salons	Superficie	Cocktail	Banquet
De Loges	114m²	120	100
Du Tillet	83m²	75	50
L'Armançon	126m²	115	80
Bibliothèque	67m²	55	40
De Mello	54m²	45	40
Godard	43m²	40	-
Terrasse	-	120	100

Nous mettons à votre disposition le mobilier nécessaire à votre réception : tables rondes ou rectangulaires et chaises Napoléon.

HÉBERGEMENT

3 Suites Château
2 Suites Prestige
2 Suites Familiales
29 Chambres Élégance
9 Chambres Tradition

Pour que vos proches profitent pleinement de votre mariage, le Château de Chailly met à leur disposition 45 chambres élégantes et confortables, ainsi que des gîtes pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes supplémentaires.

Toutes nos chambres disposent de la climatisation, d'une télévision et du Wi-Fi illimité. Chambres twinables, canapés-lits, lits d'appoint et lits bébé sur demande. 2 chambres PMR et chiens admis dans la plupart des chambres.





LES CHAMBRES DU CHÂTEAU

Nos 45 chambres, toutes uniques par leur charme et leur caractère, vous invitent à un séjour placé sous le signe du confort et de la sérénité. Des chambres Tradition aux Suites Château, découvrez cinq catégories pensées pour offrir à chacun une parenthèse reposante au cœur du domaine.



Check-in : dès 15h · Départ : avant 11h

LA SUITE DES MARIÉS

Votre parenthèse à deux



Pour prolonger la magie de cette journée, une Suite Château vous est réservée, comme un écrin intime au cœur de notre demeure. Sous la charpente, dans le charme singulier de la tour, découvrez une chambre spacieuse et pleine de caractère, sublimée par une baignoire ronde propice à la détente. Un lieu à part, empreint de romantisme et de douceur, pour savourer vos premiers instants de jeunes mariés et vivre le rêve jusqu'au bout.







VIN D'HONNEUR







Formules vin d'honneur

3 canapés ou verrine + 2 coupes 20€/personne
5 canapés ou verrine + 2 coupes 30€/personne

Foccacia, pesto, mortadelle et tomate séchée

Gaspacho de betterave et fromage frais

Navette au Brillat-Savarin truffé

Mini panier de pomme de terre au régal de Bourgogne à la moutarde et jambon fumé

Mini tartelette artichauts et miso, pickles de choux-fleur

Chaire de tourteau, herbe fraîche et citron vert

Cromesquis de jambon persillé, vinaigre de cassis

Mini burger façon Gaston Gérard

Quiche poivrons marinés et fromage frais

Brioche d'escargot au beurre persillé

Mini pain bao crevette

VIN D'HONNEUR



Champagne Chassenay d'Arce *(75cl)*	**60€ / Btle**
Champagne Charles Heidsieck *(75cl)*	**79€ / Btle**
Crémant Louis Bouillot *(75cl)*	**60€ / Btle**
Vin blanc & crème de cassis *(75cl)*	**29€ / Btle**
Fût de bière Affligem *(20l)*	**235€ / fût**
Fût de bière Heineken *(20l)*	**235€ / fût**



Forfait soft - *2 verres*	**5€ / pers**
Forfait bière & Softs - *2 verres*	**8€ /pers**
Forfait crémant, bière, softs -*2 verres*	**12€ / pers**
Forfait Champagne, bière, softs - *2 verres*	**20€ / pers**
Kir Bourguignon *(12cl)*	**7€ / verre**
Forfaits 3 cocktails maison - 2 verres	**30€ / 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), Virgin mojito, Virgin Piña colada, Virgin Moscow Mule)*

Vous souhaitez apporter vos propres boissons ?
Le Château vous propose cette possibilité grâce à un **droit de bouchon de 15 € par bouteille**, incluant le service de vos boissons.

Vous avez également la possibilité de faire appel à un prestataire extérieur,
tel qu'un ***bar à cocktails***, pour apporter une touche personnalisée à votre réception.

LA TABLE

Une expérience gourmande et conviviale

Nous vous proposons plusieurs menus, soigneusement élaborés pour satisfaire toutes vos envies et sublimer votre réception.

Du cocktail au dîner, en passant par les repas du lendemain, chaque moment se savoure avec générosité et raffinement.



BRUNCH DÉJEUNER DÎNER BARBECUE COCKTAIL DINATOIRE









LA DÉGUSTATION DES MARIÉS

Après avoir choisi votre menu, profitez d'un moment privilégié pour le déguster et le valider avant le grand jour.

Une étape gourmande pour affiner vos choix en toute sérénité et vous projeter dans le repas qui accompagnera l'un des plus beaux jours de votre vie.

64€

Menu
HAUTES CÔTES

Mise en bouche

Œuf parfait, crémeux de petits pois à la menthe, Morteau croustillante et truffe d'été
Ou
Saumon gravlax, viennoise aux herbes fraîches et salade de fenouil aux agrumes

Filet de dorade royale, épinards frais, tortellini au citron confit et jus réduit
ou
Souris d'agneau confite au vin chaud aux notes d'agrumes,
espuma de patate douce et condiment de courgettes grillées

Assiette de 3 fromages

Paris Brest Praliné à la noisette
Ou
Tarte fraise basilic
Supplément 5 € pour une pièce montée à la place du dessert

79€

Menu
1ER CRU

Mise en bouche

Magret de canard fumé par nos soins, aux saveurs de poivre et de cassis,
pickles de betterave et crumble à la sarriette
Ou
Carpaccio de Saint-Jacques,
capucine, muesli de céleri branche et de noisette, pickles de rhubarbe

Filet de bœuf façon Rossini, gratin dauphinois truffé
Ou
Médaillon de queue de lotte, oignons cébettes grillés,
sabayon au fruit de la passion

Trou Bourguignon

Assiette de 3 fromages

Paris Brest Praliné à la noisette
Ou
Tarte fraise basilic
Supplément 5 € pour une pièce montée à la place du dessert

109€

Menu
GRAND CRU

Mise en bouche

Foie gras mi cuit aux saveurs de vanille et céleri
Ou
Homard bleu de bretagne, tomate ancienne en texture, caramel vin jaune

Filet de bœuf façon Rossini et gratin dauphinois truffé
Et
Médaillon de queue de lotte, oignon cébette grillés,
sabayon au fruit de la passion

Trou Bourguignon

Assiette de 3 fromages

Pièce montée

ENSEMBLE

vers le plus beau jour de votre vie

De votre première prise de contact au jour de votre mariage, nous sommes à vos côtés. Une équipe aux petits soins, à l'écoute de vos envies, pour le plus beau jour de votre vie.

CHÂTEAU DE CHAILLY
commercial@chailly.com
03 80 90 30 49
Allée du Château, 21320 Chailly-sur-Armançon























