



Le temps de l'apéritif

Votre vin d'honneur sera servi sur la Terrasse de la Fontaine (jusqu'à 130 personnes) ou dans un salon privé (si mauvais temps).

Au delà de 130 convives, notre service commercial vous conseillera une solution adaptée.

Apéritif d'accueil

La simplicité d'un apéritif unique (sur la base d'un verre par personne)

Kir au Bourgogne Aligoté - **7 €**

Cocktail Gillotin - **13 €**

(eau de vie de poire, crème de cassis, Crémant de Bourgogne)

Champagne - **14 €**

3 feuilletés/gougères par personne

Open Bar

Crémant - **18 €** par personne, par heure (sur la base de 2 verres)

Whisky, Vodka, Martini rouge ou blanc, Porto.

(Jus d'orange, eaux minérales, Coca-Cola servis à discrétion)

Champagne - **20 €** par personne, par heure (sur la base de 2 verres)

Whisky, Vodka, Martini rouge ou blanc, Porto.

(Jus d'orange, eaux minérales, Coca-Cola servis à discrétion)

Accompagné de 3 feuilletés/gougères par personne

Tous ces prix s'entendent par personne, TVA et service 15% compris et sont modifiables sans préavis.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Le temps de l'apéritif

Les canapés :

Pour une petite faim...en attendant le repas

5 pièces par convive - 7 €

10 pièces par convive - 13 €

15 pièces par convive - 19 €

Pièces salées (à titre indicatif)

Beurre de Fourme d'Ambert à la poudre de pain d'épices

Cocktail de crevettes grises au Cognac

Tartare de saumon mariné à l'aneth fraîche

Tomate cocktail farcie au fromage de Brousse

Pain toasté à la tapenade d'olive noire

Pain toasté à la tapenade d'olive verte et anchois

Cappuccino crémeux aux champignons

Dôme persillé maison au jarret de porc

Samossas de crevettes à la Thaï

Bouchée d'escargots à la graine de moutarde

Bouchée de volaille au curry de Madras

Bouchée océane à l'estragon frais

Magret de canard mariné au pesto

Moussaka de chèvre et tomates confites

Guacamole d'avocat au citron vert

Millefeuille de rosette et fromage pressé

Galette d'œuf roulé au saumon

Brochette de pétoncle et ananas

Papillon de crevette panée à la noix de coco

Millefeuille de foie gras au pain d'épices

Pain bagnat aux crudités de saison

Pièces sucrées (à titre indicatif)

Macaron au chocolat

Mini baba au Rhum

Tarte au citron meringué

Opéra

Croustillant pralines chocolat

Cannelé

Biscuit de Savoie à la mangue

Éclair au café

Tartelette de fruits rouges

Minestrone de fruits épicés

Financier pistaché

Moelleux au chocolat

Crème brûlée au cassis

Le choix d'un assortiment peut être confié à notre Chef.

Tous ces prix s'entendent par personne, TVA et service 15% compris et sont modifiables sans préavis.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Le temps du repas

L'Agape Cistercienne

Entrée

Foie gras de canard poêlé aux pommes et miroir de cassis

Saint-Véran

ou

Escalope de saumon mi-cuit, crème moussieuse au caviar d'Aquitaine

Chablis 1er Cru

ou

Pressé de foie gras de canard au pain d'épices

Saint-Véran

Poisson

Filet de bar cuit à l'unilatéral, caviar d'aubergines, jus à l'infusion de thym frais

ou

Pavé de sandre rôti à la fleur de sel, sauce crémeuse au Meursault

ou

Daurade royale et mousseline de céleri, infusion de betterave à l'huile de noisette

Rully

Viande

Volaille de Bresse, étuvée aux morilles, crémeux d'artichauts

ou

Feuillantine de filet de bœuf, boulangère de Charlotte, sauce vigneronne

ou

Grenadin de veau cuisiné simplement, aumônière de légumes

Ladoix

Assiette ou buffet de fromages affinés de la région

(Époisses ou Brillat Savarin, Bleu de Bresse, Tomme des Moines de la Pierre qui Vire)

Savigny lès Beaune

Assiette ou buffet de desserts

Café & Mignardises

110 € (entrée, poisson ou viande, fromage et dessert) par personne

ou

125 € (entrée, poisson et viande, fromage et dessert) par personne

Nous aurons le plaisir de vous inviter à venir déguster votre repas de mariage, sur réservation.

(valable pour 2 personnes, hors vendredi et samedi soir et hors jours fériés).

Au delà de deux personnes - 45 € par personne pour 2 plats (boissons comprises)

- 65 € par personne pour 3 plats (boissons comprises)

Les plats et les millésimes des vins sont susceptibles d'être modifiés par des produits de qualité équivalente.

Tous ces prix s'entendent par personne, TVA et service 15% compris et sont modifiables sans préavis. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Le temps du repas

110 € (entrée, poisson ou viande, fromage et dessert) par personne
ou

125 € (entrée, poisson et viande, fromage et dessert) par personne

Supplément pièce montée 5 € par personne.

Le tarif, valable à partir de 70 personnes, comprend

Le repas, vins (1/2 bouteille par personne), eaux minérales et café inclus

Un menu imprimé par personne.

Tables ovales de 8 à 10 convives maximum (2.20X0.90m), nappées de blanc.

Table d'honneur de 14 convives maximum (3.38X1.40m), nappée de blanc.

Piste de danse : minimum 15 m² pour 130 personnes assises, sans orchestre ni estrade.

La mise à disposition de la salle jusqu'à 1 heure.

La mise à disposition de la chambre nuptiale pour les jeunes mariés ainsi que les 2 petits-déjeuners du lendemain.

La mise à disposition de 2 chambres pour les parents ou les invités (hors petits déjeuners).

Autres dispositions

Mise à disposition de la salle :

- de 1 heure à 3 heures du matin : forfait de 200 € par heure

- de 3 heures à 5 heures du matin : forfait de 300 € par heure

(sous réserve d'autorisation municipale)

Plateau repas animateur : 25 € comprenant une entrée, un plat et un dessert au choix du chef, boissons non alcoolisées incluses.

Le repas sera servi dans une salle au choix de l'hôtelier.

Repas enfant de moins de 12 ans (entrée, plat, dessert au choix du Chef) : 16 € boisson incluse.

Mise à disposition d'une salle pour les enfants : 150 € pour toute la durée de la prestation.

Garde d'enfants : prévoir 1 personne pour 3 enfants pendant toute la durée de la prestation (responsable du matériel et de la salle) ou nous consulter.

La salle de réception est entièrement non fumeur en vertu du décret n° 2006 - 1386 du 15 novembre 2006.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous ces prix s'entendent par personne, TVA et service 15% compris.



Le temps de la fête

Champagne pour accompagner le dessert

Champagne Louis Casters - **35 € par bouteille**

Champagne Mumm - **45 € par bouteille**

Champagne apporté par vos soins :

Droit de bouchon - **15 € par bouteille ouverte**

- **30 € par magnum ouvert**

Possibilité de faire une fontaine de Champagne au moment du dessert (sur la base d'une bouteille pour 3 coupes)

Chariot de digestifs

Digestif - **12 € la consommation** de 4 cl

Grand Marnier, Cognac « VSOP », Marc de Bourgogne, Calvados,

Alcools de fruits (Mirabelle, Prune, Poire)

Boissons sans alcool

Jus d'orange, Coca-Cola, Schweppes, ... - **5 € le litre**

Tous ces prix s'entendent par personne, TVA et service 15% compris et sont modifiables sans préavis.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Le temps de la fête

Le lendemain

Pour prolonger la fête avec vos invités, nous vous proposons d'organiser :

Un brunch

35 € par personne (eaux minérales et jus de fruits inclus)

ou

Un buffet campagnard

50 € par personne (vins, eaux minérales et café inclus)

Brunch - 35 € par personne

Notre proposition :

- café, thé, chocolat
- jus de fruits (orange, pamplemousse), eaux minérales plates et gazeuses
- pain, viennoiseries (pain au chocolat, croissant, brioche)
- salade de fruits frais, fruits frais, tarte
- fromage blanc, yaourts naturels et aux fruits, fromages (6 sortes)
- céréales, confiture, beurre
- œufs brouillés
- plateau de charcuterie, de saumon fumé

Si vous souhaitez une boisson alcoolisée, n'hésitez pas à nous consulter.

Buffet campagnard - 50 € par personne

Notre proposition :

- Bourgogne Aligoté, Pinot noir, eaux minérales plates et gazeuses
- 5 sortes de salades composées de saison
- plateau de charcuterie
- plateau de saumon fumé au Château
- viandes froides (porc, bœuf, volaille)
- plateau de fromages de la région (6 sortes)
- Gilly frais
- yaourts naturels et aux fruits
- tartes de saison
- salade de fruits
- café, thé

Tous ces prix s'entendent par personne, TVA et service 15% compris et sont modifiables sans préavis.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Adresses utiles pour l'organisation de votre mariage

Esthéticienne

Forfait spécial pour la mariée avec l'esthéticienne du Château.
Soin du visage et maquillage : 120 €
L'essai maquillage vous sera offert (sur réservation).

Animation musicale pour le vin d'honneur

Trio-médiéval « Troubadours du Roy »

Dans une ambiance chaleureuse, ils animent et donnent un air de fête et de convivialité à vos dîners et réceptions...

Théâtre des Asphodèles - 64 rue St Jérôme - 69607 Lyon
Tél : 04 72 61 12 55

Les Jazzogènes / Monsieur Jean-Louis CLERGOT

Ensemble de musique Jazz.
Le Village - 21500 Corcelles les Montbard
Tél : 03 80 92 34 38

Trio ou Quatuor « Tziganisky » / Monsieur VASSART

Spectacle cabaret Tzigane.
69 Avenue de Gramont - 03200 Vichy
Tél : 04 70 29 71 40 / 06 14 46 08 24

Daniel FRANCOIS - Pianiste

6 rue Beaumarchais – 21000 Dijon - Tél : 03 80 71 42 61

Ambrosia / Monsieur Thierry REDON

Quatuor de saxophones
10, rue Deshay – 69110 Sainte Foy Les Lyon
Tél : 04 78 59 59 38

Dorothee CORNEC-GIRARD - Harpiste

125 rue du Général Fauconnet – 21000 Dijon
Tél : 03 80 71 17 46 / 06 70 12 33 95

Animation musicale pour la soirée

Easy Sono

Animation musicale, tous styles musicaux.
188, rue d'Auxonne - 21000 Dijon - Tél : 03 80 67 27 27

Photographes

Jean-Louis Bernuy

2, place de la République - 21700 Nuits St Georges - Tél : 03 80 61 14 60

Marc Jeudy

7 Route de la Roche – 21120 Villecomte – Tél : 03 80 75 15 29

Baby-sitting

Baby Club Services

43 rue des Marcs d'Or - 21000 Dijon
Tél : 03 80 59 11 54



Adresses utiles pour l'organisation de votre mariage

Faire-Part & Menus

Jardin d'Oz

Choix de faire-part et menus très originaux

Site Internet : www.jardindoze.fr - Tél : 03 85 75 42 24

Fleuristes

A fleur de pot

13 rue Fagon – 21700 Nuits Saint Georges - Tél : 03 80 62 13 04

Au bouquet nuiton

2 rue Henri Challand – 21700 Nuits Saint Georges - Tél : 03 80 62 35 59

Coiffeurs

Pro'Feel

14, grande rue - 21700 Nuits St Georges - Tél : 03 80 61 01 46

Jacques Dessange

10, rue Michel Servet – 21000 Dijon - Tél : 03 80 30 58 36

Camille Albane

44, rue des forges – 21000 Dijon - Tél : 03 80 30 06 50

Voiture Ancienne

Monsieur DUVERS

88, route de Dijon - 21370 Plombières les Dijon - Tél : 03 80 43 17 13

Promenade en calèche

Monsieur JEAN

Tél : 06 08 33 77 37

Autobus

Autocars Girardot

10, rue de Vignery – 21160 PERRIGNY LES DIJON

Tél : 03 80 51 78 18

Contact pour le prêt de l'église de Gilly lès Cîteaux

Père Siesla, Père Frot Paroisse de Gevrey-Chambertin

Tél : 03 80 34 31 42

Magiciens

Talam le magicien

7, rue Laignelet – 21120 Is sur Tille - Tél : 03 80 85 53 57

Ludovic

Tél : 03 80 66 67 14 / 06 61 76 08 69

Assurance Mariage

AFU

25 rue de Liège – 75008 PARIS - Tél : 01 44 70 71 00

Location de tentes et chapiteaux

Scène Plus

62 rue Tamaris – 21600 Longvic - Tél : 03 80 65 34 23

Structural Logaber

3 Bd Beauregard - 21600 Longvic - Tél : 03 80 56 03 52



A proximité du Château...

Dans le village...

Hôtel L'Orée des Vignes

6 Route d'Épernay - 21640 Gilly les Cîteaux
Tél : 03 80 62 49 77

La Closerie de Gilly - Chambres d'Hôtes

Avenue du Recteur Marcel Bouchard - 21640 Gilly les Cîteaux
Tél : 03 80 62 87 74

Petit Paris - Chambres d'Hôtes

Chemin du Petit Paris - 21640 Flagey Echezeaux
Tél : 03 80 62 84 09

À moins de 2 km...

Hôtel de Vougeot

18 rue du Vieux Château - 21640 Vougeot
Tél : 03 80 62 01 15 / Fax : 03 80 62 49 09

Hôtel du Clos de la Vouge

1 rue du Moulin - 21640 Vougeot
Tél : 03 80 62 89 65 / Fax : 03 80 62 83 14

À 5 km...

Hôtel « Arts et Terroirs » - Hôtel***- Restaurant

28 route de Dijon - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél : 03 80 34 30 76 / Fax : 03 80 34 11 79

Château André Ziltener – Hôtel****

Rue de la Fontaine - 21220 Chambolle Musigny
Tél : 03 80 62 41 62 / Fax : 03 80 62 83 75

La Gentilhommière / Hôtel***- Restaurant

13 Vallée de la Serrée - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél : 03 80 61 12 06 / Fax : 03 80 61 30 33

Hostellerie Saint Vincent / Hôtel***- Restaurant

Rue du Général de Gaulle - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél : 03 80 61 14 91 / Fax : 03 80 61 24 65

Hébergement à Dijon

Sofitel La Cloche / Hôtel****- Restaurant

21000 Dijon
Tél : 03 80 30 12 32 / Fax : 03 80 30 04 15

Hébergement à Beaune

Hôtel le Cep / Hôtel****

25-33, rue Maufoux - 21200 Beaune
Tél : 03 80 22 35 48 / Fax : 03 80 22 76 80

Hostellerie du Cèdre / Hôtel****- Restaurant

10, boulevard Maréchal Foch – 21200 Beaune
Tél : 03 80 24 01 01 / Fax : 03 80 24 09 90