



# Château de Gilly

## Journées de travail et Séminaires résidentiels



Salle R. de Molesme - 31 m<sup>2</sup>



Salle Guillaume de Vienne - 138 m<sup>2</sup>



Salle Etienne Harding - 96 m<sup>2</sup>



Salle Saint Bernard - 24 m<sup>2</sup>

L'attribution des salons se fera en fonction des disponibilités.

  
**GRANDES ÉTAPES  
FRANÇAISES**

10 CHÂTEAUX-HÔTELS ET DEMEURES DE CHARME

★★★★

## TARIF JOURNEE DE TRAVAIL 2009

**68€** par personne et par jour

comprenant : la mise à disposition de la salle de réunion,  
deux pauses et un déjeuner (boissons comprises).

## TARIF SEMINAIRE RESIDENTIEL 2009

**282€** par personne et par jour

comprenant : la mise à disposition de la salle de réunion, deux pauses,  
un déjeuner et un dîner (boissons comprises),  
l'hébergement en chambre single et le petit déjeuner.

### DETAILS DE NOS PRESTATIONS

- l'hébergement en chambre individuelle (mise à disposition à partir de 15H et à libérer avant 10H30 le jour du départ)
- le petit déjeuner buffet servi exclusivement dans la salle Pierre de Nivelles
- la mise à disposition d'une salle de réunion plénière aménagée dans le style de votre choix et équipée d'un écran, d'un paperboard et d'un vidéoprojecteur
- deux pauses (thème des pauses à choisir parmi les propositions ci-après - voir page 6)
- un déjeuner (entrée, plat, dessert) à choisir uniformément pour l'ensemble des convives parmi les suggestions du Chef
- un dîner (entrée, plat, fromage et dessert) à choisir uniformément pour l'ensemble des convives parmi les suggestions du Chef
- boissons incluses lors des repas : vins (1/2 bouteille de vin par personne au choix de notre sommelier), eaux minérales et café  
*Exemple de vins : Bourgogne Chardonnay, Bourgogne Pinot Noir*
- **une carte WIFI de 45 minutes offerte** (utilisable en une seule fois, sur un seul PC)
- **un menu imprimé avec votre logo à chaque repas**

\*\*\*\*\*

- **Services complémentaires**
  - tout équipement de sonorisation de la salle et de matériel spécifique (pupitre, caméra, PC...) feront l'objet d'une demande auprès de nos prestataires pour une location.
  - location de salle de sous commission équipée d'un paperboard et d'un écran à partir de 150€ la journée.
  - tout extra (consommations mini bar, boutique, massages...) sera à payer individuellement et sur place par les participants



Château de Gilly

# Suggestions de notre Chef

**Laissez-vous séduire par un repas élaboré par notre Chef en fonction des produits de saison ou choisissez votre menu parmi les propositions suivantes**

Escargots de Bourgogne « Traditionnels »

Ou Œuf poché en Meurette

Ou Foie Gras de canard cuit en terrine au naturel

Ou Tartare de saumon frais et fumé au yaourt fermier

Ou Terrine de légumes, émulsion de tapenade et basilic

Ou Cuisse de grenouilles et flan d'ail

Ou Eventail de Melon et Jambon (uniquement du 15 mai au 15 septembre)

Ou Duo de tomates et chèvre frais de la Bresse au basilic  
(uniquement du 15 mai au 15 septembre)



Dos de Cabillaud, tartare de tomates, sauce Vierge

Ou Gambas rôties à la Plancha, taboulé frais à la menthe

Ou Filet de truite au vin d'Arbois, compotée de chou vert au lard paysan



Caille en feuilletage au Verjus

Ou Magret de canard rôti aux poires caramélisées

Ou Tournedos de Bœuf sauce Nuitonne

Ou Suprême de volaille au citron confit, quelques légumes au Pistou

Ou Joue de Porc à la Vigneronne

Ou Jarret de Porc confit aux lentilles de Reims

Ou Agneau cuit en sept heures au thym frais

Ou Parmentier de canard Confit



Soufflé glacé au grand Marnier

Ou Opéra aux framboises Mecker

Ou Fruits frais en gelée et Sorbet verveine

Ou Gros Macaron aux Fruits rouges, coulis de cassis

Ou Tarte Tatin aux pommes tiède, glace vanille Bourbon

Ou Dome au gianduja et pailleté feuilletine

*Le choix des plats doit être uniforme pour l'ensemble des convives et à nous communiquer 10 jours avant la manifestation.*

*Sans réponse de votre part, le Chef se fera un plaisir de choisir votre menu pour vous.*

*Les plats peuvent être modifiés en fonction de la saison et du marché.*

*Tous nos prix s'entendent taxes et service inclus.*



Château de Gilly

# MENU DE GALA

## Supplément de 30 € par personne

Menu hors boissons, servi pour l'ensemble des convives

Menu donné à titre d'exemple

Terrine de foie gras de canard cuit au naturel

\*\*\*

Dos d'écrevisses au sabayon de Champagne

\*\*\*

Filet de bar juste poêlé, étuvée de poireaux, émulsion de basilic

\*\*\*

Pause glacée au thé vert

\*\*\*

Coeur de filet de boeuf 'Wellington', jus réduit, légumes poêlés au beurre demi-sel

\*\*\*

Assiette du maître fromager

\*\*\*

Macaron aux fruits rouges et crème diplomate au Grand-Mariner

*Le choix des plats doit être uniforme pour l'ensemble des convives.  
Les plats peuvent être modifiés en fonction de la saison et du marché.  
Tous nos prix s'entendent taxes et service inclus.*



Château de Gilly

# PERSONNALISER VOTRE MANIFESTATION

Nous vous proposons :

- **apéritifs** servis avant votre repas, accompagnés de feuilletés et gougères (3 pièces par personne), à choisir parmi les suggestions ci-dessous

✦ Kir 7€

✦ Cocktail Guillotin (crème de cassis, Crémant de Bourgogne, eau de vie de poire) 10€

✦ Champagne 14€

- **dégustations de vins** organisées avec notre Sommelier (un minimum de 8 participants est nécessaire) : à choisir parmi les suggestions ci-dessous

**Terroir de la Côte de Nuits : 21€ par personne**

✦ Marsannay blanc, Vosne-Romanée, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges

**Prestige de la Bourgogne : 32€ par personne**

✦ Chablis 1er Cru, Puligny-Montrachet 1er Cru, Nuits Saint Georges 1er cru, Corton Grand Cru

**Les Grands Crus de la Bourgogne : 80€ par personne**

✦ Meursault « Clos de la Barre », Corton Charlemagne, Clos Vougeot, Echezeaux

**Dégustation à l'aveugle : 26€ par personne**

✦ Challenge organisé entre les collaborateurs. Vous pourrez récompenser les meilleurs d'entre eux en leurs offrant un coffret de vins, un repas ou un séjour dans l'un de nos établissements...

Chaque participant repartira avec un diplôme certifiant son initiation à la découverte des vins de Bourgogne.

Animation organisée pour 25 personnes maximum.

- **vins** : afin de vous faire découvrir les richesses du vignoble Bourguignon, nous vous proposons d'autres appellations

**Appellations « Village » : supplément de 9€ par personne**

✦ exemples de vins : Saint-Véran, Mâcon Lugny, Marsannay, Ladoix, Auxey-Duresses

**Appellations « 1er Cru » : supplément de 19€ par personne**

✦ exemples de vins : Chablis 1er Cru « Montmains », Ladoix 1er Cru, Rully 1er Cru, Beaune 1er Cru, Savigny-les-Beaune 1er Cru, Nuits-Saint-Georges 1er Cru

**Appellations « Prestige » : supplément de 30€ par personne**

✦ exemples de vins : Ladoix 1er Cru, Saint-Aubin 1er Cru, Volnay 1er Cru, Gevrey-Chambertin 1er Cru, Morey-Saint-Denis 1er Cru

- **effervescents** : à servir en apéritif ou au dessert

✦ Champagne : 60€ la bouteille

✦ Crémant de Bourgogne : 25€ la bouteille

Tous nos prix s'entendent taxes et service inclus.

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



Château de Gilly

# PERSONNALISER VOTRE MANIFESTATION

- **pauses** comprises dans le forfait Journée de travail et séminaire résidentiel.  
Choix unique pour l'ensemble des convives

## *Retour des Vendanges*

- ✧ café, thé, jus d'orange et biscuits maison
- ✧ Navettes charcutières, Tartines de Saumon, Persillé de Bourgogne

## *Délice du Verger*

- ✧ café, thé, jus d'orange et biscuits maison
- ✧ salade de fruits, Brochette de fruits, fruits déguisés

## *Ligne & Plaisirs*

- ✧ café, thé, jus d'orange et biscuits maison
- ✧ Fromage blanc 0%, Yaourt 0%, compote de fruits sans sucre, smoothie

## *Passion Gourmande*

- ✧ café, thé, jus d'orange et biscuits maison
- ✧ Tartelettes, Crêpes, verrines gourmandes

## *En supplément : Pause d'accueil servie le matin, à l'arrivée des participants : 5€*

- ✧ café, thé, jus d'orange et une viennoiserie

- **diversifier vos repas**

Dans nos forfaits journées de travail et séminaires, les déjeuners comprennent entrée, plat et dessert et les dîners entrée, plat, fromage et dessert. Nous vous proposons quelques services complémentaires :

## *Supplément accompagnement des plats : 7€*

- ✧ voir page 3

## *Supplément fromage : 5€*

- ✧ exemple : assiette des Maîtres Fromagers (3 fromages)

## *Supplément second plat : 11€*

- ✧ un poisson ou une viande

## *Supplément mignardises : 5€*

- ✧ 3 mignardises au choix du pâtissier servies avec votre café

## *Buffet froid ou chaud proposé à la place du déjeuner ou du dîner initialement prévu (organisé pour plus de 30 personnes)*

- ✧ le Chef réalisera le buffet en accord avec le marché de la saison

## *Supplément cocktail déjeunatoire ou dînatoire : 5€ organisé pour plus de 15 personnes*

- ✧ Un cocktail déjeunatoire comprend :

- un assortiment de 20 pièces salées et/ou sucrées et un plat chaud (servi en shaffing dish) au choix du Chef  
ou
- un assortiment de 20 pièces salées et/ou sucrées, un buffet de fromages et de desserts

- ✧ Un cocktail dînatoire comprend :

- un assortiment de 20 pièces salées et/ou sucrées, un plat chaud (servi en shaffing dish) et un buffet de fromages et de desserts au choix du Chef

## *Dîner de gala : 30€*

- ✧ Voir notre proposition en page 4

Tous nos prix s'entendent taxes et service inclus.

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



Château de Gilly

- Cadeaux d'accueil 2009 (mise en chambre des cadeaux offerte)

#### *Coffrets de vins*

Coffret de 2 bouteilles à 30 €

Ex : Aligoté 2006 Domaine Montchovet et Bourgogne Pinot Noir 2006 Domaine Prieur

Coffret de 2 bouteilles à 40 €

Ex : St Véran 2007 Domaine Michel Paquet et Haute Côte de Beaune 2003 Domaine Montchovet

Coffret de 2 bouteilles à 50 €

Ex : Marsannay 2007 Domaine Fougeray de Beauclair et Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2006 Domaine Dubois

Coffret de 2 bouteilles à 60 €

Ex : Meursault 2006 Domaine Prieur et Pomard 2001 Domaine Montchovet

Coffret de 2 bouteilles à 80€

Ex : Chablis Vieilles Vignes 2005 Domaine Brocard et Gevrey Chambertin 2005 Domaine Feltig

#### *Crèmes de fruits*

Crème de pêche de vigne Briottet 50 cl : 13€la bouteille

Crème de Cassis Briottet 50 cl : 13€la bouteille

Crème de framboise Sathenay 75 cl : 14€la bouteille

Crème de cassis Sathenay 75 cl : 14€la bouteille

#### *Alcools*

Marcassin Vedrenne 70 cl : 22 €la bouteille

Ratafia Vedrenne 70 cl : 22€la bouteille

Liqueur de pain d'épices Briottet 50 cl : 20€la bouteille

Très Vieux Marc de Bourgogne Briottet : 70 cl : 75€la bouteille

#### *Moutardes*

Moutarde en grain Fallot pot en grès 250 gr : 8€le pot

Moutarde en grains Fallot pot Orsio 250 gr : 6€le pot

Moutarde au cassis Fallot pot Orsio 250 gr : 7€le pot

Moutarde au pain d'épices, au cassis et au basilic Fallot 205 gr : 4€le pot

#### *Produits gourmets*

Préparation pour pain d'épices 500 gr : 8€le sachet

#### *Produits à l'effigie du Château de Gilly*

Torchon à l'effigie du Château de Gilly (plusieurs coloris disponibles) : 20€pièce

Tablier blason Château de Gilly (carreaux rouges et blancs) : 35€pièce

Serviette invité éponge rouge ou blanche : 12€pièce

#### *Divers*

Livre 'La Bourgogne vue du ciel' : 30€pièce

Bougie parfumée senteur 'crème de cassis' 180 gr : 20€pièce

Bande dessinée sur l'histoire de la Bourgogne : en Français : 15€pièce – en Anglais : 12€pièce

Bouquet de fleurs : à partir de 45€

Corbeille de fruits : 15€

Bouteille de Champagne : à partir de 60€

Tarif de mise en chambre des cadeaux : 3 €par chambre (offerts pour les cadeaux ci-dessus)



Château de Gilly

- **activités** : profitez de votre séjour pour découvrir la région viticole ou participez à une activité ludique en prenant contact avec les prestataires suivants :

**Tours & Détours** - Marie Tesson : 03 80 34 16 65

- ☐ Scénarisation de la culture bourguignonne : intrigue historique, balade gourmande, chasse au trésor, challenge culinaire.
- ☐ Autour du vin : rencontre intimiste avec des vignerons, découverte personnalisée du vignoble, rallye pédestre ou en jeep.
- ☐ Sport et Nature : VTT, péniche, incentive «retour à la nature»...
- ☐ Animation de soirées : casinos, art et musique, spectacles, close up, murder party...
- ☐ site : [www.toursetdetours.com](http://www.toursetdetours.com)

**Côte d'or Aventure** - Eric Alexandre : 03 80 52 71 65

- ☐ Tir à l'arc et descente en rappel dans les douves, montage de tonneaux et visite de la tonnellerie, quad
- ☐ site : [www.cotedor-aventures.com](http://www.cotedor-aventures.com)

**Promenades en France** - Pierre Olivier Coron : 03 80 26 22 12

- ☐ Organisation de rallye, jeu de piste en minibus ou en voitures anciennes, visite de domaines viticoles.
- ☐ Chasse au trésor à pied au coeur des villes
- ☐ Cours de cuisine
- ☐ Challenges multi activités (animations œnoludiques, sportives et culturelles)
- ☐ site : [www.promenades-en-france.com](http://www.promenades-en-france.com)

**Calad Events** - Olivier ARNOUX : 04 74 65 99 04

- ☐ Animation Oenologiques et gastronomiques
- Jeux de piste, rallyes, animations de soirée (casino thématiques, Murder party...)
- ☐ E-mail : [olivier@calad-events.com](mailto:olivier@calad-events.com) - Site Web [www.calad-events.com](http://www.calad-events.com)

**Brochet Conseil** - Guillaume Brochet : 06 12 25 28 21

- ☐ Animation d'intérieur autour des 5 sens : l'olympiade des 5 sens.
- ☐ Animation d'extérieur sous la forme d'un safari urbain au coeur de Beaune
- ☐ Animation d'intérieur sous forme d'un quiz vidéo-projeté sur les trésors du Château de Gilly et la Bourgogne
- ☐ E-mail : [guillaume.brochet@brochet-conseil.com](mailto:guillaume.brochet@brochet-conseil.com) - Site Web : [www.brochet-brochet.com](http://www.brochet-brochet.com)

**MGM évènement** - Philippe Mauduit : 03 86 91 00 07

- ☐ Ball trap laser en extérieur, intérieur et nocturne
- ☐ Disk golf, jeux de bois
- ☐ Challenges multi activités
- ☐ Initiation au poker, soirée casino
- ☐ site : [www.mgm.evenements.com](http://www.mgm.evenements.com)

**Les Chouettes du coeur** - Hubert Josselin : 06 82 19 41 99

- ☐ Animation de fauconnerie (chouettes, faucons, buses et hiboux) dans le jardin à la française du Château de Gilly

**Société Easy DJ** - Jean-Christophe Debono : 06 07 88 00 00

- ☐ Animation musicale, tous styles musicaux.

**Trio médiéval « Troubadours du Roy »** : 04 72 61 12 55

- ☐ Dans une ambiance chaleureuse, ils animent et donnent un air de fête et de convivialité à vos dîners, galas, défilés, colloques, réceptions...

**Talam le Magicien** : 03 80 85 53 57

- ☐ Animations de magie et spectacles

**CBR** - Patrick Victor : 01 43 21 74 35

- ☐ Soirée quizz : à organiser pendant votre dîner avec des challenges

- **Transport** :

Voyages Girardot : 03 85 42 83 06 / 0810 00 71 00

Voyages Morey : 03 80 56 45 52

Taxis Chauville : 03 80 61 00 63

