

Banquet au Château de Saulon



Le Château de Saulon présente une architecture du XVIIème qui combine harmonieusement différents styles suite à une décennie de rénovations.

Vous découvrirez une structure moderne avec une alliance de couleurs et mobiliers au goût du jour ainsi qu'une verrière qui habille parfaitement la façade.

Au cœur du château, 32 chambres lumineuses vous seront présentées dans plusieurs gammes et styles qui vous assureront grand confort lors de votre séjour.

Le château met à votre disposition des salles équipées pour tout type d'évènements professionnels. L'établissement dispose également d'espaces pour le bon déroulement d'évènements familiaux ou privés.

La renommée du lieu repose aussi sur son restaurant.

Le chef Oliver Perraut, vous propose une cuisine gourmande et savoureuse dans un cadre d'exception.

Le Restaurant



La Salle « Les Chevaliers »
Capacité maximale de 60 personnes pour un
repas assis



Salle de réception « Le Clos », entièrement climatisée de 180 m², pouvant accueillir 140 personnes au maximum.
Repas assis, cocktail et possibilité de soirée dansante.

Apéritifs, Cocktails



Les boissons

Kir (Bourgogne Aligoté, Crème de Cassis)		24 € / bouteille
Crémant de Bourgogne		30 € / bouteille
Champagne Besserat de Bellefon		55 € / bouteille
Jus de fruit	100 cl	6 €
Perrier, Soda divers	100 cl	6 €
Eau minérale (Evian, Badoit)	100 cl	5 €

Tous nos apéritifs sont accompagnés de gougères

Pour accompagner vos boissons

Notre sélection de canapés

- A l'unité 1,70 € pièce (au choix)
- 11 euros – 6 pièces (au choix)
- 20 euros – 12 pièces (au choix)
- 28 euros – 15 pièces (au choix)
- 32 euros – 22 pièces (au choix)

Nos Canapés Froids

- Club sandwich de blanc de volaille rôtie
- verrine tomate mozzarella et basilic
- Guédille au crabe et mayonnaise fine au curry
- Verrine de petits pois et carotte du verger
- Pain suédois au saumon fumé et sa crème aux herbes fraîches
- Céviche de la mer au citron vert
- Verrine de chèvre et tapenade, confit de tomate
- Toast au foie gras et confit d'oignons
- Houmous de pois chiche épicé et son gressin feuilleté
- Velouté de légumes de saison et sa chantilly

Nos Canapés Chauds

- burger de bœuf brioché
- tempura de crevette aux saveurs d'Asie
- Croc monsieur au comté et truffe
- verrine de boudin noir aux pommes
- Terrine de poisson et sa sauce hollandaise
- Cromesquis de fromage fourré au miel
- Brochette de volaille marinée aux épices
- Croustillant d'escargot de Bourgogne
- Rouget en chemise de pomme de terre
- bouchée à la reine aux fruits de mer

Menus ~ Printemps / Été

2018

Menu gourmand 45 euros
(3 plats – poisson ou viande)

Menu gourmand 49 euros
(4 plats avec fromage – poisson ou viande)

Menu Gourmand 54 euros
(mise en bouche – menu gourmand en 4 plats)

Menu gourmand 59 euros
(5 plats – poisson et viande)

Le Canard, foie gras mi-cuit au porto blanc, confit d'oignons doux, briochette
ou

Le saumon fumé, opéra gourmand et sa crème citronnée à l'aneth

Ou

Les escargots, feuilleté chaud en persillade, salade jeunes pousses

Le canard, magret servi rosé, légumes de saison, sauce aux poivre des gorilles
ou

Le bœuf, joue fondante au pinot noir, Gratin dauphinois à la muscade

ou

La volaille, dodine farcie aux champignons, légumes de saison, sauce poulette

Ou/et

Le cabillaud, cuit au naturel, confit de légumes à la provençale, pommes vapeur

Assiette de fromages frais et affinés de nos régions, pain aux noix

Gâteau de notre pâtissier

ou

Pièce montée (4 choux par personne)

ou

Assiette gourmande (4 pièces par personne)

Trou Bourguignon en supplément : 4 € par personne
Pièce montée (3 choux) en plus du dessert : 4 € par personne

Merci de choisir votre menu uniformément pour l'ensemble des convives

Menus ~ Printemps / Été

2018

Menu prestige 54 euros
(3 plats – poisson ou viande)

Menu prestige 59 euros
(4 plats avec fromage – poisson ou viande)

Menu prestige 64 euros
(mise en bouche – menu gourmand en 4 plats)

Menu prestige 69 euros
(5 plats – poisson et viande)

Le Canard, Foie gras mi-cuit à la truffe, Pâte de Citron Rôti, Briochette

ou

La gambas, croustillante au parfum de basilic, fine ratatouille, jus de tête

ou

La grenouille, bavarois chaud et sa sauce mousseline aux herbes

La volaille de Bresse, suprême moelleux et sa sauce crémeuse, légumes de saison

ou

Le bœuf Charolais, filet rôti au sautoir, pomme Anna, sauce à l'oignons doux

ou

Le veau de lait, noisette en cuisson, petits coco mitonné, pâte de chorizo ibérique
et/ ou

Le Bar, rôti au beurre, fondue de poireaux, pommes vapeur, sauce champagne

Assiette de fromages frais et affinés de nos régions, pain aux noix

Gâteau de notre pâtissier

ou

Pièce montée (4 choux par personne)

ou

Assiette gourmande (4 pièces par personne)

Trou Bourguignon en supplément : 4 € par personne
Pièce montée (3 choux) en plus du dessert : 4 € par personne

Merci de choisir votre menu uniformément pour l'ensemble des convives

Forfaits Boissons

Tarif indiqué par personne sur la base de consommation moyenne d'une bouteille de vin 75 cl (toutes couleurs confondues) pour 3 personnes, eaux minérales et café inclus.

Forfait à 14 € par personne

Macon « La Roche Vineuse » 2016 Domaine Olivier merlin
VDP Chardonnay 2016 Domaine du Tariquet
Bourgogne Chardonnay 2016 Domaine Olivier Merlin
Bourgogne Chardonnay 2016 Domaine Olivier Morin

~~

Côtes du Rhône 2014 Domaine la Lyre
Bourgogne Pinot Noir 2015 Domaine Frédéric Magnien
Coteaux Bourguignons Domaine Magnien
VDP Merlot Syrah 2014 Domaine du Mage

Forfait à 18 € par personne

Petit Chablis 2015/2016 Domaine Pascal Bouchard
Hautes-Cotes-De-Beaune « En Bois Guillemain » 2016 Domaine Jean Chartron

~~

Hautes Côtes de Nuits 2015/2016 Domaine Bertagna
Mâcon La Roche Vineuse 2016 Domaine Olivier Merlin

Forfait à 22 € par personne

Saint Véran 2016 Domaine Olivier Merlin
Chablis 2016 Domaine Nathalie et Gilles Fèvre

~~

Auxey-Duresses 1^{er} Cru « Les Duresses » 2015/2016 Domaine Prunier
Bonheur

Marsannay 2015/2016 Domaine René Bouvier

Forfait à 26 € par personne

Saint Romain 2015/2016 Domaine Alain Gras
Mercurey « Veilles Vignes » 2015/2016 Domaine Raquillet


~~

Morey Saint Denis 2014/2015 Domaine Ligner-Michelot
Beaune 1^{er} cru « Les Sizies » 2014/2015 Domaine Prunier Bonheur



Menu Enfant

Entrée, plat, dessert et jus de fruits : 17 €



Assiette de crudités
et jambon

OU

Assiette de saumon fumé

~~

Filet de poisson du marché
et pâtes fraîches

OU

Filet de bœuf poêlé nature
et pommes frites

~~

Coupe de glaces, sorbet
et sa chantilly

Conditions Générales de Vente

Confirmation de Réservation :

Toute réservation, quelque soit le type de prestation, doit être confirmée par écrit, accompagné par un premier versement d'arrhes de 30% du montant total de la prestation et des présentes conditions générales de vente signées. Ces sommes resteront acquises pour l'établissement en cas d'annulation à moins de 10 jours avant le début de la manifestation.

Libération de la salle :

La salle de restaurant devra être libérée au plus tard à 17h pour un déjeuner et à 1h du matin pour un diner, sauf exception.

Garantie des couverts et des chambres :

Le nombre définitif de repas à servir doit être arrêté 48 heures avant le début de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base minimale lors de la facturation. Les menus seront arrêtés 2 mois avant le début du repas. Le nombre et le type exact de chambres réservées doivent être communiqués 30 jours avant l'arrivée des clients.

Location de salle :

Pour toute organisation de soirée dansante, une location de salle de 750€ vous sera facturée.

Départ des Chambres :

Les chambres devront être libérées pour midi. Au delà, la chambre sera facturée pour une journée supplémentaire.

Heures supplémentaires :

A partir de 1 heure du matin pour le service du soir, les heures suivantes seront considérées comme heures supplémentaires. Les heures supplémentaires seront facturées 200 € par heure. Toute heure supplémentaire commencée sera facturée dans son intégralité.

Assurance :

La direction de l'établissement ne sera tenue pour responsable des pertes, vols ou dégradations des biens matériels entreposés par le client. Le client est responsable de tout dommage causé lors de la manifestation ou de son séjour.

Forces majeures :

La direction se réserve le droit d'annuler la manifestation en cas de force majeure ou cas fortuit l'y contraignant (guerre, incendie, grève, dégâts des eaux, catastrophe naturelle, etc...).

Recommandations :

Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation de l'établissement et ne portent pas atteinte à la sécurité de l'établissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent.

Modalités de paiement :

Le solde de la facture est payable sur place à la fin de la manifestation.

Litiges :

En cas de litige et faute d'accord amiable, la compétence exclusive est donnée aux Tribunaux de Dijon.

Date de la manifestation :

Fait le :

Le Client :

Signature précédée de la mention « lu et approuvé »