

# *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 m<sup>2</sup>, pouvant accueillir 140 personnes au maximum.  
Repas assis, cocktail et possibilité de soirée dansante.

# Apéritifs, Cocktails



## Les boissons

Kir (Bourgogne Aligoté, Crème de Cassis)		25 € / bouteille
Crémant de Bourgogne		32 € / bouteille
Champagne Besserat de Bellefon		47 € / bouteille
Jus de fruit	100 cl	7 €
Perrier, Soda divers	100 cl	7 €
Eau minérale (Evian, Badoit)	100 cl	6 €

*Tous nos apéritifs sont accompagnés de gougères*

## Pour accompagner vos boissons

A l'unité		1,90 € pièce
Forfait canapés n°1	4 pièces par personne	6 €
Forfait canapés n°2	8 pièces par personne	12 €

## Nos Canapés Froids

Pain suédois de truite fumée et crème de raifort  
Tartelette de chèvre frais, petit pois et piquillos  
Club poulet sauce Caesar  
Ceviche de saumon, concombre et coriandre

## Nos Canapés Chauds

Croquemonsieur au comté et truffe  
Croustillant d'escargot de Bourgogne  
Accras de morue  
Panisse au thym et rouille

# Menus Printemps / Eté 2019

## Menu à 35 € / personne

Cocotte de foie gras et œuf parfait aux morilles (+ 6 €/pers)  
ou  
Jambon persillé en croûte, jus tranché et salade aux éclats de noix  
ou  
Velouté froid de petit pois, chèvre frais et éclats d'olives noires  
ou  
Tartare de truite fumée à l'aneth et crème de raifort



Cabillaud, coco et chorizo infusé à l'huile de basilic  
ou  
Poitrine de porc fermier confite, oignons et carottes caramélisées, pomme purée  
ou  
Risotto de petit épeautre à la truffe de Bourgogne (+ 6 €/pers)  
ou  
Cuisse de volaille au vin jaune, petits oignons et champignons, spätzle maison



Assiette de fromages affinés de nos régions (+ 5 € / pers)



Tarte au citron meringuée  
ou  
Baba au rhum  
ou  
Entremet chocolat - cassis

*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 / Eté 2019

- ✓ Menu Découverte 49 € (4 plats – poisson ou viande)
- ✓ Menu Dégustation 59 € (5 plats – 2 entrées, poisson ou viande)

Le Foie Gras, Pistache et Fruits Rouges au Vieux Balsamique

*Et/Ou*

L'œuf Parfait, Emulsion au Vin Jaune et Morilles

*Et/Ou*

La Saint-Jacques en Ceviche aux Agrumes

~~

Le Bar rôti sur peau, Céleri et Pomme Verte, Emulsion d'Arêtes au Champagne

*ou*

Suprême de volaille de Monsieur Maret,

Mousseline de pommes de terre à la truffe de Bourgogne et légumes de saison

*ou*

Le filet Veau, Petits Pois Mentholés et Légumes du Potager

~~

L'Assiette de Fromages Frais et Affinés

*ou*

Le Brillat Savarin Truffé (+3 Euros)

*ou*

Le Buffet de Fromages Frais et Affinés (+6 Euros)

~~

Baba au vieux rhum et passion

*ou*

Entremet de saison

Ou

Charlotte fraise et verveine

*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

Bourgogne Chardonnay 2017 Domaine Olivier Merlin  
V.D.P Chardonnay Domaine du Tarriquet  
Macon Azé 2017 Domaine Rochebin

~~

Côtes du Rhône 2015 Domaine la Lyre  
Coteaux Bourguignons 2016 Domaine Magnien  
Macon Azé 2017 Domaine Rochebin  
Coteaux Bourguignons 2016 Domaine Joseph Drouhin

## Forfait à 18 € par personne

Petit Chablis 2017 Domaine Pascal Bouchard  
Saint Véran 2017 Domaine Olivier Merlin

~~

Hautes Côtes de Nuits 2015 Domaine Alain Jeanniard  
Givry « Les Dracy » 2017 Domaine Sarrazin

## Forfait à 22 € par personne

Chablis 2017 Domaine Nathalie et Gilles Fèvre  
Marsannay « Les Clos » 2016 Domaine René Bouvier  
Mercurey « Vieilles Vignes » 2016/2017 Domaine François Raquillet

~~

Marsannay 2016 Domaine René Bouvier  
Chorey Les Beaune Les Bons Ores 2016 Domaine Maratray Dubreuil

## Forfait à 26 € par personne

Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru « Les Charmois » 2013 Domaine Au Pied du Mont Chauve  
Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Beauroy » 2015 Domaine Bersan


~~

Morey Saint Denis 2014 Domaine Michel Magnien  
Auxey Duresses 1<sup>er</sup> Cru « Les Duresses » 2016 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 »