

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

Le chef Olivier Perreaut vous fera
découvrir ses talents dans une
cuisine d'inspiration
bourguignonne.



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		45 € / bouteille
Jus de fruit	100 cl	6 €
Perrier, Soda divers	100 cl	6 €
Eau minérale (Evian, Badoit)	100 cl	5 €

Pour accompagner vos boissons

A l'unité		1,70 € pièce
Forfait canapés n°1	8 pièces par personne	13 €
Forfait canapés n°2	12 pièces par personne	18 €
Forfait canapés n°3	15 pièces par personne	20 €

Canapés froids

Religieuse mozzarella et poivrons rouges
Mini burger, beurre salé et rosette
Salade de poulet au vinaigre de Mirabelle
L'Amour de Nuits aux pignons de pins et herbes fraîches
Rillettes de la mer en corolle et roquette
Crêpe au seigle et mousse de saumon fumé
Mini Bagel au sésame, mousse d'avocats
Salade de lingots et Morteau
Cannelloni de jambon de Vendée aux champignons
Eclair farci d'une ganache au foie gras
Toast chantilly, tomatade et crevette
Crouton ricotta, pignons de pin et abricot sec

Canapés chauds

Tartelette de chèvre au romarin et tomate confite
Verrine d'escargot au parfum de fenouil
Cocotte de fruits de mer, coulis de crustacés au piment de la Vera
Crevettes en tempura aux saveurs d'Asie
Quiche à l'andouille de Guéméné et moutarde
Grignotte de volaille aux épices tandoori

Tous nos apéritifs sont accompagnés de gougères

Menus ~ Printemps – Été 2016 ~

Menu Banquet

√ **Menu 4 plats**, poisson *ou* viande : 31 €

√ **Menu 5 plats**, poisson *et* viande : 37 €

Traditionnel jambon persillé préparé au Château, salade à l'huile de noisette
Rillettes de la mer en rémoulade de légumes, toast et vinaigrette mirabelle
Verrine de gaspacho de tomates et chair de grenouille, émulsion au Garam Masala
Dôme de saumon fumé au fenouil et olives noires, sauce au vinaigre barolo
Pressée de filets de poulet aux carottes, mayonnaise légère au tandoori rouge

~~

Dos de sandre cuit sur la peau, champignons et sauce matelotte
Filet de lieu rôti au sel Viking fumé, étuvée de poivrons multicolores et crème d'oseille
Pavé doré de perche du Nil, perles de blé au vert et pesto rosso

ET – OU

Mignon de porc poêlé à la moutarde violette de Brive, écrasée de pommes Charlotte
Fricassée de sot-l'y-laisse de dinde au caviar de courgettes et olives, coulis de petits pois
Canette rôtie sur pousses de soja aux saveurs asiatiques

~~

Assiette de fromages frais et affinés

~~

Tulipe croustillante de sorbets et chantilly verveine, coulis de fruits rouges
Ramequin de crème brûlée au pain d'épices, sorbet cassis
Dôme fondant à l'ananas, chips et glace pina colada
Entremet chocolat blanc & framboise, fraîcheur fruits du soleil
Pour vos anniversaires, gâteau du chef pâtissier aux fruits de saison ou au chocolat

Menu Gourmand

√ **Menu 4 plats**, poisson *ou* viande : 36 €

√ **Menu 5 plats**, poisson *et* viande : 46 €

Terrine de foie gras de canard au magret fumé et chutney de poires
Bûchette de lapin aux noix et vin jaune, bouquet de jeunes pousses
Salade de filet de rouget sur son sablé au romarin, bohémienne de légumes et pistou de roquette

Fraîcheur de crabe au citron vert, vinaigrette de la mer aux coques

~~

Filet de loup de mer et tagliatelles à l'encre de seiche, sauce bouillabaisse
Dos de lieu jaune rôti aux asperges vertes, crème armoricaine
Pavé de bar poêlé sur son risotto d'orge perlé, coulis de poivrons rouges aux anchois

~~

Filet de bœuf rôti aux champignons de saison, jus réduit aux baies de séchuan vertes
Epaule de veau braisée sur sa mousseline de petits pois, sauce au jambon ibérique
« Bellata »

Magret d'oie aux groseilles, pâtes langues d'oiseaux et courgettes jaunes

~~

Assiette de fromages frais et affinés

~~

Tarte abricot aux amandes, glace à la fleur de lavande
Parfait glacé cassis & poire et biscuit chocolat, crème de pistache
Soupe froide de fruits rouges en verrine, mouillettes de pain d'épices
Marmelade de rhubarbe au sucre de raisin vieille barrique, croquant spéculos et sorbet fraise des bois

Pour vos anniversaires, gâteau du chef pâtissier aux fruits de saison ou au chocolat

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 » 2014 Domaine Olivier merlin
VDP Chardonnay 2014 Domaine Tariquet
Bourgogne Chardonnay 2014 Olivier Merlin
Macon Davayé « Les Belouzes » 2014 Domaine Cheveau

~~

Côtes du Rhône « Les Cranilles » 2013 Les Vins de Vienne
Bourgogne Pinot Noir 2013 Frédéric Magnien
Coteaux Bourguignons 2014 Domaine Magnien
VDP Merlot Syrah 2012 Domaine Tariquet

Forfait à 18 € par personne

Petit Chablis 2012 Pascal Bouchard
Viré Clessé 2009 « Terroir de Clessé » Domaine Olivier Merlin

~~

Mâcon 2013 Domaine Merlin
Hautes Côtes de Nuits 2013 Domaine Berthaut Denis
Bourgogne Côtes d'Auxerre « Corps de Garde » 2011 Domaine Goisot

Forfait à 22 € par personne

Saint Véran 2014 Olivier Merlin
Chablis 2014 Domaine Fèvre

~~

Mercurey 1^{er} Cru « Les Vasées » 2014 Domaine François Raquillet
Marsannay 2013 Domaine Bouvier

Forfait à 26 € par personne

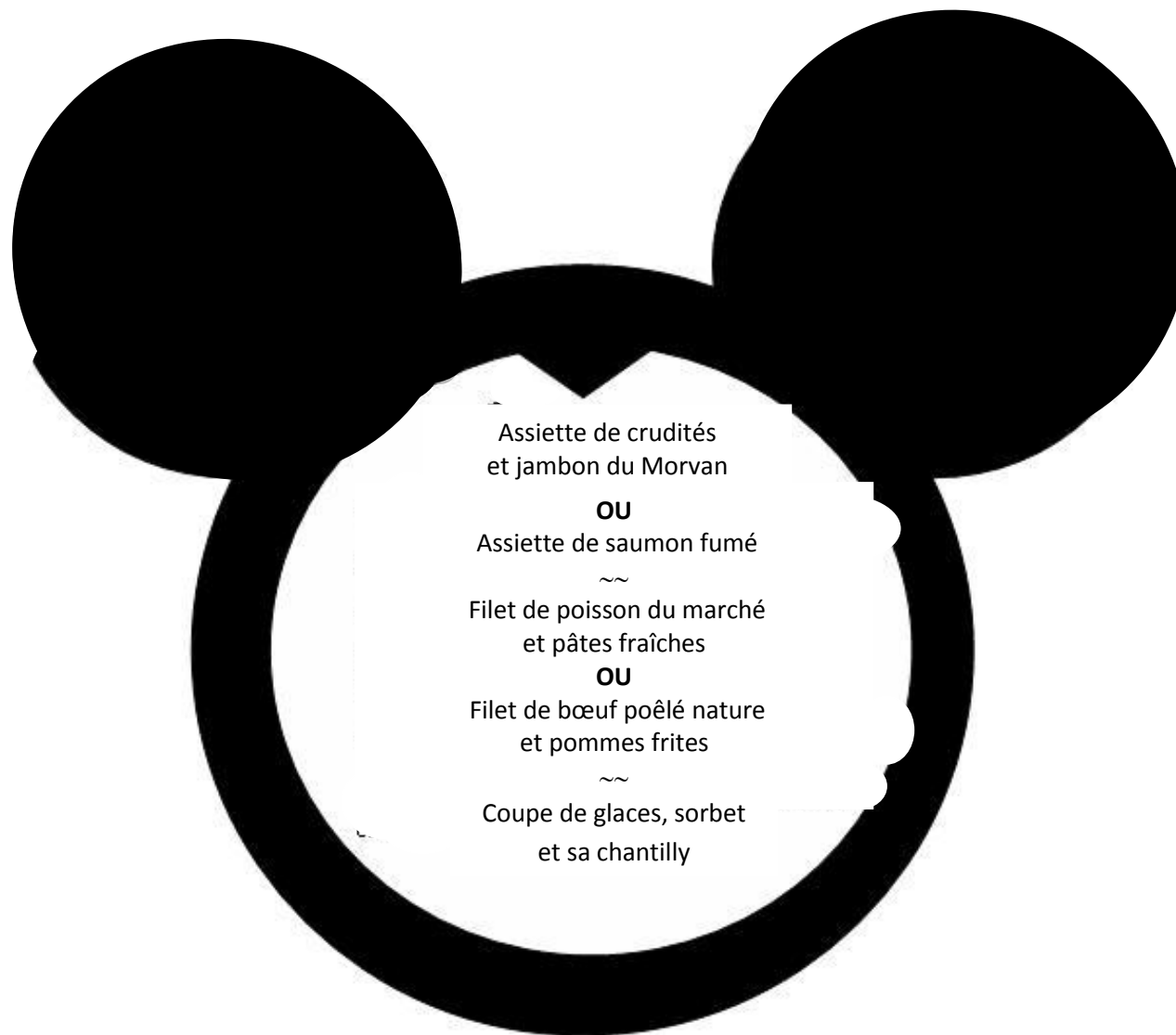
Saint Romain 2013 Alain Gras
Mercurey « Veilles Vignes » 2014 Domaine Raquillet

~~

Morey Saint Denis 2012 Domaine Michel Magnien
Beaune 1^{er} Cru « Les Sizies » 2012 Domaine Prunier Bonheur

Menu Enfant

Entrée, plat, dessert et jus de fruits : 16 €



Assiette de crudités
et jambon du Morvan

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 »