

Le 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, plus de 30 chambres lumineuses vous seront présentées dans plusieurs gammes et styles qui vous assureront grand confort lors de votre séjour.

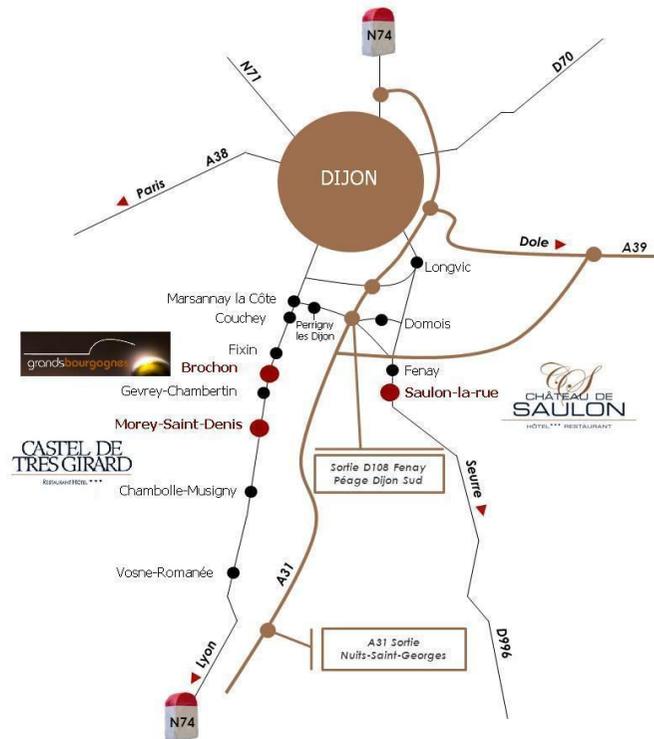
Le château met à votre disposition des salles équipées pour tout type d'évènements professionnels.

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 Olivier Perreaut, vous propose une cuisine gourmande et savoureuse dans un cadre d'exception.

Plan d'accès



Du nord, Troyes, Nancy (A31)

- ✓ Sortie DIJON SUD, direction CHENOVE–LONGVIC par la rocade
- ✓ Suivre direction BEAUNE jusqu'au péage (8km)
- ✓ Sortir au péage, sortie « Terminal Rail Route »
- ✓ Prendre au rond point à gauche vers FENAY (3km)
- ✓ A CHEVIGNY à droite direction SEURRE (SAULON LA RUE à 2 km)

De Paris (A 38)

- ✓ Rester sur l'autoroute jusqu'à DIJON
- ✓ Prendre direction BEAUNE par la N 74 jusqu'à GEVREY CHAMBERTIN
- ✓ A GEVREY prendre à gauche au 2^{ème} feu direction SAULON LA RUE (8 km)
- ✓ A SAULON, au stop à gauche (200 m)

De Dole (A 39)

- ✓ Sortie DIJON, passer le péage puis direction CHENOVE–LONGVIC par la rocade
- ✓ Suivre direction BEAUNE jusqu'au péage (8km)
- ✓ Sortir au péage, sortie « Terminal Rail Route »
- ✓ Prendre au rond point à gauche vers FENAY (3 km)
- ✓ A CHEVIGNY à droite direction SEURRE (SAULON LA RUE à 2 km)

Du sud Lyon, Beaune (A 31)

- ✓ Sur l'autoroute direction DIJON
- ✓ Après le péage, sortie « Terminal Rail Route »
- ✓ Prendre au rond point à gauche vers FENAY (3 km)
- ✓ A CHEVIGNY à droite direction SEURRE (SAULON LA RUE à 2 km)

Gare la plus proche	Aéroport le plus proche
Gare de DIJON (12 km)	Aéroport Dijon–Longvic (8 km) Aéroport Lyon Saint-Exupéry (180 km)

Activités Team Building ou Incentive



*Nous vous proposons, ci-dessous, des exemples d'activités qui pourront compléter vos réunions.
Certaines d'entre elles sont organisées par un prestataire extérieur (nous consulter).*

Sur place au château

- ✓ Parc de 27 hectares
- ✓ Tennis
- ✓ Piscine extérieur
- ✓ Ping-pong
- ✓ Parcours découverte dans le parc
- ✓ Dégustation de vin

A proximité

- ✓ Escalade
- ✓ Paintball

- ✓ Accrobranche
- ✓ Randonnées
- ✓ La route des vins de Bourgogne (vélo, jeep, ...)
- ✓ Equitation
- ✓ Golf
- ✓ Montgolfière : une vue unique des plus belles vignes de la région
- ✓ Dégustation de vins aux « Grands Bourgognes »
- ✓ Dégustation de vins chez un vigneron
- ✓ Piloter un bolide sur le circuit de Dijon-Prenois
- ✓ Quad, karting
- ✓ Bowling / Lasergame

Séminaire



Vougeot



Le Comptoir



Meursault



Le Clos

<i>Salle</i>	<i>Surface (m²)</i>	<i>Capacité d'accueil (personnes)</i>				
		<i>En U</i>	<i>Théâtre</i>	<i>Classe</i>	<i>Cocktail</i>	<i>Repas</i>
<i>Meursault</i>	42	18	40	25	40	
<i>Vougeot</i>	42	18	40	25	40	
<i>Le Clos</i>	180	40	120	40	150	140
<i>Les Chevaliers</i>	70					60
<i>Le Comptoir</i>	52	20	40	30	50	
<i>Fixin 1</i>	10	<i>Salon-bureau (table ronde)</i>				
<i>Volnay 2</i>	13	<i>Salon-bureau (table ronde)</i>				

Journée d'étude et séminaire



<i>Prestations incluses</i>	<i>½ journée d'étude (réunion matin ou après-midi)</i>	<i>Journée d'étude</i>		<i>Séminaire Semi Résidentiel</i>	<i>Séminaire Résidentiel</i>	<i>Réunion + cocktail</i>
		1 pause* 59 €	2 pauses 65 €	159 €	195 €	Tarif à la demande
Tarif	49 €					
Café d'accueil, servit à l'arrivée des participants (café, jus de fruit, thé)	X	X	X	X	X	
Réunion, Salle à la lumière du jour, et équipée d'un écran, vidéoprojecteur, paper-board, connexion wifi, eaux minérales	X	X	X	X	X	X
Pause Bourguignonne, Café, thé, jus de fruits, charcuterie et Bourgogne aligoté	X	* Choix de pause	X	X	X	
Déjeuner, boissons comprises, 1/3 de vin blanc et rouge par personne, eaux minérales, café	X	X	X		X	
Déjeuner, boissons comprises OU dîner, boissons comprises* (* Boissons comme décrites ci-dessus)				X		
Pause sucrée, Café, thé, jus de fruits, pâtisserie du Chef		* Choix de pause	X	X	X	
Dîner, boissons comprises, 1/3 de vin blanc et rouge par personne, eaux minérales, café					X	
Chambre individuelle et petit déjeuner buffet, (Possibilité d'hébergement en chambre double ou twin)				X	X	

Restaurant



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



La salle de réception Le Clos de 180m², a une capacité d'accueil de 140 personnes pour un repas assis ou 150 personnes en aménagement cocktail. La salle climatisée, vous permettra de profiter des évènements qui auront lieu en toute discrétion.

Apéritifs, cocktails



Les boissons

Kir (Bourgogne Aligoté, Crème de Cassis)	24 € / bouteille
Crémant de Bourgogne Domaine Bouhéliier	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 €

Tous nos apéritifs sont accompagnés de gougères

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

Mini moelleux citron aneth et crevette
Tartelette de mousse foie de volaille au porto
Verrine chèvre, aubergine, tomate et olive
Mini bagel sésame thon citron vert
Macaron à l'époisses et noisette
Croûton de confit d'oignon blanc et lomo séché
Brochette de coppa, mozzarella, tomate et basilic
Verrine de crème de petit pois et huile de truffe
Roulé de pain d'épices et foie gras
Mini burger de comté et brési du Haut Doubs
Tartelette de mousse de chorizo à l'ail confit
Duo guacamole et rillettes de surimi au Jambalaya

Canapés chaud

Brochette de volaille et lard fumé aux épices
Crevette en tempura aux saveurs asiatiques
Tartelette d'andouillette de Troyes à la moutarde
Mini cake aux escargots et beurre persillé
Bouchée à la merguez et épices barbecue
Mini quiche de grenouille au vin jaune

Repas séminaire ~ 2016 ~

Automne - Hiver

Formule comprise dans la proposition

Cannelloni de jambon de Vendée au fromage des vigneron, vinaigrette cassis – framboise
Pressée de filets de faisan aux légumes anciens et champignons
Salade de flétan fumé et mousseline Dubarry, vierge au curry
Terrine de lièvre au vin rouge et foie gras, vinaigrette pistache
Traditionnel jambon persillé préparé au château, salade à l'huile de colza

☞ ☞

Filet de lieu noir, étuvée de poireaux et crème au saumon fumé
Dos de saumon au riz tricolore, crème d'oseille
Pavé de julienne sur sa mousseline de brocolis, sauce pochouse
Jarret de bœuf braisé longuement, jus réduit à la moutarde violette
Filet de poulet fermier de Bourgogne rôti façon Gaston Gérard
Mijoté de cerf au vinaigre de sureau, purée de cèleri
Epaule d'agneau confite au ras el hanout et perles de blé

☞ ☞

Assiette de fromages frais et affinés (uniquement le soir)

☞ ☞

Verrine de panna cotta au chocolat, mousse mandarine et fraîcheur Grand-Marnier
Parfait glacé coco, gelée d'ananas et chips croustillante
Entremet chocolat noir et fruits de la passion sur son biscuit dacquois
Tartelette tutti-frutti et sa mousse mangue, sorbet piña colada

Menu Gourmand Automne – Hiver

- ✓ **Formule Plaisir** : 11€
(4 plats – poisson **ou** viande)
- ✓ **Formule Gourmande** : 21€
(5 plats – poisson **et** viande)



Terrine de foie gras de canard au cœur d'artichaut, pain toasté
Cannelloni de jambon cru au caillé de chèvre frais, vinaigrette à la tomate
Pressé de rouget aux olives et fenouil, roquette au pistou
Croustillant de l'Abbaye de Tamié, mesclun à l'huile de cacahuète

☞ ☞

Filet de daurade royale sur une mousseline de petits pois, coulis de crustacés aux épices barbecue
Dos de sandre en croute de noix, jus brun à l'ail confit et nouilles Soba
Pavé de lieu noir poêlé, écrasée de vitelotte et crème d'oseille

☞ ☞

Filet de bœuf rôti aux asperges vertes, jus réduit au poivre sarawak
Quasi d'agneau poêlé aux épices tajine, purée de pois chiche à l'huile de pistache

Magret de canard aux baies de cassis, taboulé de quinoa

☞ ☞

Assiette de fromages frais et affinés

☞ ☞

Nougat glacé aux noix et pépites de nougatine, glace café
Tarte aux poires façon Bourdaloue, fraîcheur à la chartreuse
Parfait à l'orange glacé au Grand Marnier, biscuit chocolat
Cerise en clafoutis, sorbet pêche et marmelade de fruits rouges

Forfaits boissons séminaire ~ 2016 ~



Forfait inclus dans la proposition

Mâcon Davayé « Les Belouzes » 2013 Domaine Cheveau

ou

Mâcon « La Roche Vineuse » 2014 Olivier Merlin

ou

VDP Chardonnay 2014 Domaine Tariquet

ou

Bourgogne Chardonnay 2014 Olivier Merlin

CR

Côtes du Rhône « Les Cranilles » 2013 Les Vins de Vienne

ou

Bourgogne Pinot Noir 2013 Frédéric Magnien

ou

VDP Merlot Syrah 2012 Domaine Tariquet

ou

Côteaux Bourguignons 2013 Domaine Magnien

ou

Côte Roannaise « Vieilles Vignes » 2013 Domaine Serol

Formule Amateur + 6 € par personne

Petit Chablis 2013 Pascal Bouchard

ou

Viré Clessé 2009 « Terroir de Clessé » Domaine Merlin

CR

Moulin à Vent 2010 Domaine Olivier Merlin

ou

Bourgogne Côtes d'Auxerre « Corps de Garde » 2011 Domaine Goisot

Formule Connaisseur + 12 € par personne

Saint Véran 2013 Olivier Merlin

ou

Chablis 2014 Domaine Fèvre

CR

Hautes Côtes de Nuits 2013 Domaine Berthaut Denis

ou

Marsannay « La Morisotte » 2012 Domaine Bouvier

Formule Expert + 18 € par personne

Saint Romain 2013 Alain Gras

ou

Mercurey « Vieilles Vignes » 2013 Domaine Raquillet

CR

Côtes de Nuits « Croix Violette » 2011 Domaine Magnien

ou

Auxey Duresses 2012 Prunier Bonheur

Cocktail dînatoire hors boissons ~ 2016 ~

32 € par personne pour 22 pièces

43 € par personne pour 30 pièces (dont 8 canapés au choix du Chef)

Canapés froids

Buchette de lapin aux noix et au Savagnin
Mousse de saumon et purée de concombre
Crevettes sur son taboulé de quinoa
Filet de caille et salade forestière
Salade de lentilles à la truite fumée
Vichyssoise poireau - pommes de terre et huile de truffe
Choux à la crème de foie gras et porto
Tartine de jambon fumé, ricotta et fruits secs
Mini-moelleux olives noires, guacamole et billes de poivrons

Canapés chauds

Cromesquis de Mozzarella au chorizo doux
Crevettes en tempura aux saveurs d'Asie
Grignotes de volaille aux épices
Aumônière croustillante d'escargots et Bourgogne
Samoussa aux senteurs des sous bois

Canapés à base de fromages

Verrine de bleu d'Auvergne à la gelée de poire
Cuillère de Brochonnois et moutarde à l'estragon
Bouchon d'époisses aux éclats de noix, vinaigrette mirabelle

Canapés sucrés

Macaron au choix du chef
Verrine de mousse et salades d'ananas aux épices
Coupes de fruits rouges, pinot noir et romarin
Compote aux pommes et mousse de coing
Petite buche caramel - passion



Forfaits boissons cocktails dînatoires ~ 2016 ~



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 €

9 € par personne

Vin blanc et vin rouge, au choix du Sommelier

~~

Eaux minérales et café inclus

12 € par personne

Vin blanc, vin rouge

Appellations Bourgogne génériques, au choix du Sommelier

Crémant de Bourgogne

~~

Eaux minérales et café inclus

17 € par personne

Vin blanc, vin rouge

Appellations Village, au choix du Sommelier

Champagne Besserat de Bellefon Grande Tradition

~~

Eaux minérales et café inclus

28 € par personne

Vin blanc, vin rouge

Appellations 1^{er} Cru, au choix du Sommelier

Champagne Moët et Chandon

~~

Eaux minérales et café inclus

Les chambres



Découvrez les 32 chambres du château,
avec vue sur le parc et la piscine.
Elles sont toutes équipées de minibar, TV satellite,
téléphone direct.
9 chambres sont climatisées.

Conditions générales de vente

Séminaires, conférences, réunions

~ 2016 ~

Article 1 : APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations liées à l'organisation de réunions et fournies par le Château de Saulon.

Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au Client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserves aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc.

En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes C.G.V, les dispositions du devis sont seules applicables

Article 2 : RESERVATION

La réservation demandée sera considérée comme ferme à réception du devis dûment daté et signé par le Client, revêtu du cachet du Client et de la mention « Bon pour Accord » et d'un exemplaire des présentes dûment paraphé (par courriel, ou courrier) au plus tard avant la date d'option du devis. A défaut, l'option sera annulée sans préavis.

Article 3 : ORGANISATION DE LA RESERVATION

- Chambre

Le Client doit adresser par écrit (courriel, ou courrier) au « Château de Saulon » la rooming list (liste nominative des participants à la convention et de l'attribution des chambres), au plus tard 15 jours avant la date d'arrivée prévue. Les chambres réservées sont mises à disposition des bénéficiaires à

partir de 15 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées avant le début de la réunion le jour du départ.

Tout dépassement de ce délai peut entraîner la facturation d'une nuitée supplémentaire au tarif public affiché.

- Couverts

Le Client doit préciser par écrit (courriel, ou courrier) adressé au Château de Saulon le nombre exacts de couverts prévus pour chaque repas 7 jours avant la date de début de la manifestation.

Il est ici précisé que la restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

- Mise à disposition des espaces

Le Client devra informer le « Château de Saulon » avant la date de la manifestation, de modifications sensibles du nombre de participants à la manifestation. En tout état de cause, si le nombre de participants s'avérait inférieur au nombre prévu sur le devis, le Client pourrait se voir attribuer un autre espace que celui initialement prévu, pour des raisons inhérentes à la gestion de l'établissement. La réduction du nombre de participants est considérée comme une annulation partielle de la réservation donnant lieu à l'application de l'article 6 des présentes.

Article 4 : HEURES DE SERVICE SUPPLEMENTAIRES

Après 16 heures pour un déjeuner et à partir de minuit pour une soirée, les frais de personnel seront facturés sur la base des tarifs en vigueur.

Article 5 : MODIFICATION DES PRESTATIONS

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit au Château de Saulon.

Faute d'acceptation écrite de l'établissement dans les 8 jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le Client.

Article 6 : ANNULATION

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le Client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après : Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit au Château de Saulon.

Dans le cas d'une annulation totale, les conditions d'annulation ci-dessous seront appliquées :

- ✓ 100 % des prestations seront facturées si l'annulation intervient moins de 7 jours avant le début de la manifestation.
- ✓ 50 % des prestations seront facturées si l'annulation intervient entre 14 et 7 jours avant le début de la manifestation.

Dans le cas d'une annulation partielle, les conditions d'annulation ci-dessous seront appliquées :

- ✓ 100 % des prestations annulées seront facturées si l'annulation intervient moins de 48h avant le début de la manifestation.

Article 7 : DELOGEMENT

En cas de non-disponibilité de l'établissement, ou en cas de force majeure, celui-ci se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un hôtel de proximité et de catégorie

équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert restant à la charge de l'établissement, qui ne pourra être recherché au paiement d'une quelconque indemnité.

Article 8 : MODALITES DE REGLEMENT

Des arrhes de 50 % du montant total de la manifestation seront demandées à la confirmation de la réunion.

Le montant de ces arrhes sera déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation.

Le règlement des extras (blanchisserie, minibar, téléphone, etc.) et autres prestations réclamé individuellement à l'un ou plusieurs des participants, sera assuré par les participants concernés eux-mêmes, à la réception de l'établissement avant leur départ.

A défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis (extras, repas,...), la facture sera adressée au Client qui s'engage à la régler à réception.

Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation des pénalités de retard égales à une fois et demie le taux d'intérêt légal en vigueur sans mise en demeure préalable.

Article 9 : ASSURANCE-DETERIORATION-CASSE-VOL

En aucun cas, l'établissement ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier l'incendie ou le vol, susceptible d'atteindre les objets ou matériels déposés par le Client ou les participants à l'occasion de la manifestation.

Le Client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants, notamment les vestiaires. Le Client fera son affaire de la souscription de toute police d'assurance (dommages-responsabilité civile) qu'il jugera nécessaire.

Le Client est notamment invité à souscrire une assurance spécifique en cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans la mesure où la responsabilité de l'établissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol des dits bien.

Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants ou leurs invités) et s'engage, en cas de dégradation des lieux mis à disposition, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux.

Article 10 : 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.

Article 11 : FORCE MAJEURE

Les obligations contenues aux présentes ne seront pas applicables ou seront suspendues si leur exécution est devenue impossible en raison d'un cas de force majeure tels que : acte de puissance publique, guerre, catastrophe naturelle, incendie, inondation, grève...

Chaque partie devra informer l'autre dans les meilleurs délais en cas de survenance d'un événement de force majeure l'empêchant d'exécuter tout ou partie de ses obligations contractuelles.

Les parties devront mettre en œuvre tous leurs efforts pour prévenir ou réduire les effets d'une inexécution du contrat causée par un événement de force majeure : la partie désirant invoquer un événement de force majeure devra notifier immédiatement à l'autre partie le commencement et la fin de cet événement, sans quoi elle ne pourra être déchargée de sa responsabilité.

Article 12 : RECLAMATIONS ET LITIGES

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