

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

# Apéritifs, Cocktails



*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

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 tandori

## 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 €

# Menus ~ Automne-Hiver

## 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 noix  
Filet de cailles et lentilles vertes en gelée, sauce moutarde violette de Brive  
Soupe de champignons aux châtaignes et crème au lard en verrine  
Effiloché de lieu aux légumes croquants, vierge aux œufs de truite fumés  
Terrine de la mer aux fèves et nouilles soba, coquillages et crustacés

80€

Pavé de colin, écrasé de choux fleur au citron vert, crème de laitue iodée  
Dos de julienne, riz basmati crémeux et coulis de légumes  
Eventail de canette poêlée sur pousses de soja aux senteurs asiatiques  
Filet de poulet, mousseline de pomme de terre de chez Mr Robiot à la  
Dijonnaise  
Souris d'agneau aux épices tandoori et perle de blé  
Joue de bœuf confite au vinaigre de truffes, purée de céleri

80€

Assiette de fromages frais et affinés

80€

Crumble de pommes et poires à la fève de Tonka, sorbet William  
Entremet aux agrumes, sablé citron vert et fraîcheur de mandarine  
Tartelette au chocolat noir et brisures de noix, crème glacée ivoire  
Duo poire-caramel et glace au yaourt Bulgare  
Crème brûlée au pain d'épices, sorbet au cassis

# 2017/2018 ~

## Menu Gourmand

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

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

Terrine de foie gras à la queue de bœuf, duxelles de champignons et toast  
Velouté de potimarron, salpicon de Morteau et mousse Villeroy  
Pressé de filet de pigeons aux choux et lardons, vinaigrette aux pommes et miel  
Le crabe en rémoulade à la mangue et citron, buisson potager

80€

Filet de sandre en nage façon pochouse, confit d'endives au pamplemousse  
Dos de cabillaud rôti au sel salish, mousseline de brocolis, crème de tourteau safranée  
Daurade sébaste poêlée, courge spaghetti juste saisie, bisque de crustacés à la réglisse

80€

L'épaule de veau cuite à la bière brune « Mandubienne », purée de patates douces  
L'échine de porc confite de chez « Duroc Battalé », pleurotes et crème d'Épisses  
« Gaugry »

Pavé de cerf rôti façon Grand veneur, choux rouge braisé au vin  
Le poulet fermier de « Ludovic Maret », champignons du moment, jus de volailles aux  
épices vadouvan

80€

Assiette de fromages frais et affinés

80€

Dôme exotique sur son croustillant à la cannelle, fraîcheur de mangue  
Buchette aux saveurs de spéculoos, craquant au chocolat et glace au pain d'épices  
Nougat glacé aux fruits sec, marmelade d'agrumes et sauce chocolat  
Duo fruits rouges et fromage blanc, sorbet exotique  
Tartelette citron meringuée, sorbet citron basilic

*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 » 2015 Domaine Olivier merlin  
VDP Chardonnay 2015 Domaine du Tariquet  
Bourgogne Chardonnay 2015 Domaine Olivier Merlin  
Macon Davayé « Les Belouzes » 2014/2015 Domaine Cheveau  
~  
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 Domaine Pascal Bouchard  
Hautes-Cotes-De-Beaune « En Bois Guillemain » Domaine Jean Chartron  
2015

~

Mâcon 2014 Domaine Olivier Merlin  
Hautes Côtes de Nuits 2015 Domaine Bertagna

Forfait à 22 € par personne

Saint Véran 2015 Domaine Olivier Merlin  
Chablis 2016 Domaine Nathalie et Gilles Fèvre

~

Auxey-Duresses 1<sup>er</sup> Cru « Les Duresses » 2015 Domaine Prunier Bonheur  
Marsannay 2015 Domaine René Bouvier

Forfait à 26 € par personne

Saint Romain 2015 Domaine Alain Gras  
Mercurey « Vieilles Vignes » 2015 Domaine Raquillet  
~  
Morey Saint Denis 2014/2015 Domaine Ligner-Michelot

# 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 »