

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



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

Carif 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

~

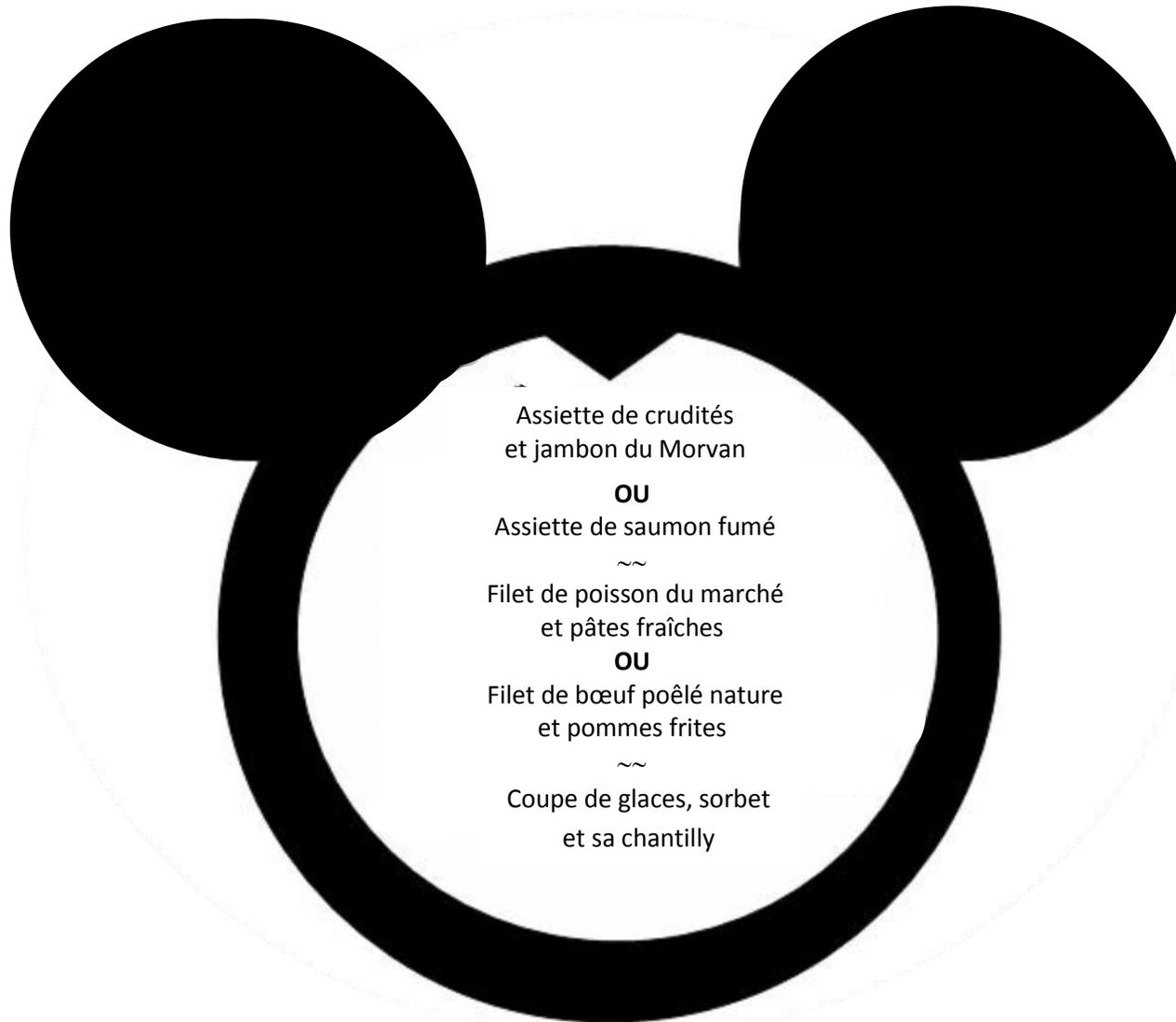
Auxey-Duresses 1^{er} Cru « Les Duresses » 2015 Domaine Prunier Bonheur
Marsannay 2015 Domaine René Bouvier

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 »