



Il était une fois...

*Votre Mariage au
Château de Gilly*

Un Moment inoubliable

Dans un Lieu exceptionnel

Au cœur d'une région envoûtante

Pour un engagement de toute une vie



Château de Gilly - Gilly les Cîteaux - 21640 Vougeot
Tel : (33) 03 80 62 89 98 - Fax : (33) 03 80 62 82 34
www.château-gilly.com

Nos Lieux



La salle des « Tapisseries » (de 60 à 130/150 convives)



La salle « Dom Gobelez » (de 20 à 60 convives)



Le Vin d'Honneur devant le Jardin à la Française ...

(selon les conditions météorologiques , une salle de repli est prévue)



Photos Non Contractuelles

Château de Gilly - Gilly les Cîteaux - 21640 Vougeot
Tel : (33) 03 80 62 89 98 - Fax : (33) 03 80 62 82 34
www.château-gilly.com

Notre prestation



Les prestations incluses pour votre soirée :

- La location de salle
- L'impression du *plan de table*
- L'impression des *menus*
- Les *chevalets individuels*
- Les *chandeliers* 2 branches sur table
- Le service jusqu'à 1 heure du matin (au delà 100€ par heure supplémentaire)
- Les *tables ovales* de 8-10 convives (2.20m x 0.90m), nappée de blanc (13 tables maximum)
- Le *repas, hors boissons* à l'exception du menu '*Le Festin des Princes*' pour lequel les *boissons sont incluses* (sur la base d'1/2 bouteille de vin par personne, eaux minérales et café inclus)
- Un *entretien personnalisé* avec une coordinatrice événementielle de l'agence '*De Main de Maître*'

Ainsi que :

- Une *suite offerte* pour les mariés pour la nuit de noces,
- La mise à disposition d'une *salle pour les enfants*,
- Deux *chambres « Supérieure »* pour parents ou amis (Hors petits déjeuners et pour tout mariage de minimum 70 personnes),
- Une *dégustation de votre repas de mariage* (sur réservation) - valable pour 2 personnes, hors vendredi et samedi soir et hors jours fériés. Au delà de 2 personnes, une réduction de 50% sur le prix du menu sera faite.





Votre Vin d'Honneur

Apéritif au « Verre » (sur la base d'1 verre par personne) :

- *Cocktail Gillotin ou Coupe de Crémant* à 10 € par personne
(Eaux de vie de poire, crème de cassis, crémant de Bourgogne)
- *Coupe de Champagne Taittinger* à 16 € par personne

Formule « Open Bar » (sur la base d'1 heure)

- *Open Bar « Crémant »* à 16 € par personne, par heure
Composé de : Crémant de Bourgogne, vin blanc, crème de fruits, jus de fruits, sodas et eaux minérales - à discrétion
- *Open Bar « Champagne »* à 20 € par personne, par heure
Composé de : champagne du propriétaire, vin blanc, crème de fruits, jus de fruits, sodas et eaux minérales - à discrétion

Au delà d'une heure, facturation des boissons selon consommation

Pour les « Bambins »

- *Buffet de gourmandises à disposition*
Composé : Jus de fruits , coca cola, sprite, eaux minérales, bonbons, et gourmandises...

Toutes nos formules sont accompagnées de 3 feuilletés et gougères par personne



Pour agrémenter votre Vin d'Honneur

Les assortiments :

- *Assortiment 5 pièces à 8€ par personne*
(3 pièces froides et 2 pièces chaudes ou 3 pièces froides, 1 chaude et 2 pièces sucrées)
- *Assortiment 7 pièces à 12€ par personne*
(3 pièces froides, 2 pièces chaudes, 2 pièces sucrées)

Déco & Gourmandises :

- *Buisson de légumes - 20 personnes à 50 €*
Exemple : Brochette de Choux Fleurs, Tomates Confites et Feta, Tomates Cerise et Mozzarella,, Carottes...
- *Pain Surprise Poisson - 15 personnes à 46 €*
Exemple : Saumon fumé, Rillettes de Thon...
- *Pain Surprise Charcuterie - 15 personnes à 32 €*
Exemple : Rillettes, Rosette, Terrine, Jambon blanc...
- *La Cloche à Fromages - 15 personnes à 50 €*
Exemple : Chèvre, Fromage de Cîteaux, Comté, Brillat Savarin, Epoisses...
- *Pyramide de Macarons - 20 personnes à 40 €*
Exemple : Fruits rouges, Pistache, Café, Chocolat, Vanille...
- *Les Fruits - 10 personnes à 50 €*
Exemple : Corbeille de fruits, farandole de fruits rouges...



Les Menus

« Le Palais des Ducs »

à 58€ par personne (entrée, poisson **ou** viande, fromage et dessert – hors boissons)

Entrées

Saumon fumé du Château, chantilly à la moutarde Fallot
Ou Ballottine de volaille aux escargots de Bourgogne, bouillon ail et persil

Poisson **ou** Viande

Pavé d'Ombre à la plancha, concassée de tomates sauce crémeuse à l'aligoté, risotto aux asperges
Ou Noix de veau cuit à basse température, sauce sauge et tomates confites, gratin comtois et pois mangetout

Fromage

Duo de fromages affinés de la région

Desserts

Voir propositions ci-après

Café & Mignardises

« Le Délice du Père Abbé »

à 72€ par personne (entrée, poisson, viande, fromage et dessert – hors boissons)

Entrées

Marbré de pigeon et foie gras, chutney de pomme à la cannelle
Ou Mousseline de loup et rouget safranée, légumes croquants à la provençale

Poissons

Daurade juste poêlée, compotée de fenouil, jus aux agrumes
Ou Sandre et caviar d'aubergines, jus corsé au thym et olives noires

Viandes

Pièce de bœuf rôtie, jus de cuisson à la lie de vin, fricassée de légumes de saison et gnocchis
Ou Volaille fermière aux écrevisses et coulis d'étrille, mille-feuille de charlotte et pousses d'épinard

Fromage

Assiette des maîtres fromagers

Desserts

Voir propositions ci-après

Café & Mignardises



*« Le Festin des Princes » à 115€ par personne
(entrée, poisson, viande, fromage et dessert - boissons incluses*)*

Terrine de foie gras mi-cuit au naturel, chutney de fruits secs et mesclun à l'huile de noisette
Montagny 1^{er} Cru 2009/2010 - Domaine Henri de Villamont

Pavé de sandre aux écrevisses, compotée de poireaux, sauce crémeuse au crémant de Bourgogne
Saint Romain « La Perrière » 2009/2010 - Domaine Albert Bichot

Magret de canard aux baies de cassis, pommes Anna et légumes de saison
Santenay 1^{er} Cru « Maladière » 2009/2010 - Domaine Prieur Brunet

Trilogie de fromages 'Epoisses, Brillat Savarin et Comté'
Savigny les Beaune 1^{er} Cru « Clos des Guettes » 2009/2010 - Domaine Henri de Villamont

Desserts

Voir propositions ci-après

Café & Mignardises

* Accord Mets & Vins (millésimes sous réserve de modification)



Les Desserts (sous réserve de modification)

Dessert compris dans le forfait Mariage, gâteau présenté entier et découpé en salle

Les Chocolatés

3 chocolats

(Biscuit chocolat, mousse au chocolat noir, au chocolat au lait et au chocolat blanc)

Carrément chocolat

(Biscuit moelleux chocolat, crémeux au chocolat noir et mousse au chocolat noir)

Plaisir praliné & chocolat au lait

(Biscuit dacquoise noisettes, praliné feuillantine et mousse au chocolat au lait)

Les Fruités

L'Exotique

(Biscuit dacquoise à la noix de coco, papaye au citron, mousse mangue et mousse noix de coco)

Harmonie pistache / cerise

(Biscuit pistache, bavarois pistache et coulis de cerise)

Coral framboise

(Biscuit Joconde amande, mousse framboise, framboise et fraise des bois)

La Traditionnelle Pièce Montée (sup. 8€ par personne)

3 choux à la crème vanillée par personne et nougatine

La Pièce Montée Américaine (sup. 10€ par personne)

La Pièce Montée de Macarons (sup. 9€ par personne)

Les Boissons



En accompagnement de votre dîner :

Nos Forfaits Boissons (sur la base d'1/2 bouteille de vin par personne, eaux minérales et café inclus)

- *Forfait à 30€ par personne :*
 - o *Saint Romain, Domaine Buisson*
Ou Petit Chablis, Domaine Albert Bichot
 - o *Monthélie Château Dracy, Domaine Albert Bichot*
Ou Mercurey La Framboisière, Domaine Faiveley
- *Forfait à 45€ par personne :*
 - o *Rully 1^{er} Cru, Clos du Chêne, Domaine Picamelot*
Ou Montagny 1^{er} Cru, Domaine Henri de Villamont
 - o *Santenay Maladières 1^{er} Cru, Domaine Prieur*
Ou Savigny 1^{er} Cru, Clos des Guettes, Domaine Henri de Villamont

Champagne de propriétaire à 48 € /bouteille

Champagne Taittinger à 65 € /bouteille

Crémant de Bourgogne à partir de 25 € /bouteille

Droit de bouchon à 10 € /bouteille ouverte de 75cl (Uniquement pour le dessert et soirée dansante)

Pendant la soirée :

Les Digestifs – facturés à la bouteille ouverte

- Alcool de Poire à 60 € / bouteille de 70 cl
- Jet 27, Marie Brisard à 60 € / bouteille de 70 cl
- Gin, Vodka, Whisky à 60 € / bouteille de 70 cl
- Très vieux marc de Bourgogne à 70 € / bouteille de 70 cl
- Cognac VSOP à 70 € / bouteille de 70 cl
- Soft (jus de fruits, coca cola, eaux minérales...) à 8 € / le litre

Droit de bouchon pour vos propres alcools forts et/ou digestifs

à 10 € / bouteille ouverte de 75 cl

Fût de Bière à 45 € les 4/5 Litres

« Buffet de soirée »

Corbeille de fruits, bonbons (fraise tagada, carambar,...), biscuits maison (cookies, financiers, sablés) :

- Pour 50 personnes : 100 € / Buffet
- Pour 75 personnes : 145 € / Buffet
- Pour 100 personnes : 195 € / Buffet

Le lendemain



Brunch de Gilly à 30€ par personne

Mets proposés

Assortiment de Viennoiseries

~

Pain, beurre, confitures, céréales, pâte à tartiner, miel

~

Œuf brouillés, saucisses, bacon

Plateau de charcuterie (Jambon cru, à l'os, rosette, persillé) - Plateau de saumon fumé

~

Salade de fruits, fruits frais, et tarte de saison

~

Fromage blanc, yaourts natures et aux fruits

~

Fromages Régionaux

Boissons

Café, thé, chocolat, Jus de fruits (orange et pamplemousse), eaux minérales plates et gazeuses

Buffet Campagnard à 42€ par personne

Nos salades « Fraîcheur »

Salade de lentillons de Champagne et lard paysan

Salade de quinoa au saumon fumé, Betterave crue et bille de mozzarella

Melon et jambon cru, Tomates et chèvre frais de la Bresse

~

Plateau de charcuterie

Terrine de Jarret de porc au foie gras de canard, Jambon Blanc à l'os « Dégougé », Jambon cru, Rosette

~

Nos viandes « froides »

Exemple : Bœuf, Volaille et Agneau

~

Assiette Nordique

~

Plateau de fromages de la région

Epoisses, Cîteaux, Délice de Pommard au Cassis, Comté, Brillat Savarin, Chèvre de la Bresse

~

Desserts

Salade de fruits frais, fruits frais, Riz au lait, Pain Perdu, île Flottante

Fromage blanc, yaourts natures et aux fruits

~

Boissons

Café, thé, eaux minérales plates ou gazeuses

En Supplément : Bourgogne Pinot Noir, Bourgogne Aligoté, Marsannay Rosé à 18 € la Bouteille

Les derniers détails



Coordinatrice Événementielle

De Main de Maître : Madame Ombeline Catteau - Tél : 06 62 31 48 68

- o contact@de-main-de-maitre.fr
- o www.de-main-de-maitre.fr

« Du plus confidentiel au plus démesuré, confiez l'organisation et la coordination de votre mariage à « De Main de Maître ».

Parce que recevoir est un art et que l'excellence se cultive chaque jour, je vous propose un accompagnement de tous les instants.

Fil conducteur, mise en beauté, décoration, univers floraux, faire-part, retro planning, régie le jour J, remerciements, ...

Dans ce lieu hors du temps et grâce au soutien de partenaires passionnés, je mets mon expérience à votre disposition pour une réception d'exception. »



Plateau repas animateur à 25 € par personne

comprenant une entrée, un plat et un dessert 'au choix du chef', boisson non alcoolisée incluse.

Le repas sera servi dans une salle au choix de l'hôtelier.

Repas enfant de - de 12 ans à 19 € par enfant

comprenant une entrée, un plat et un dessert 'au choix du chef', boisson non alcoolisée incluse.

Salon pour votre cérémonie civile avec 20 chaises

Location de 150 €/salle pour la durée de la cérémonie.

Par mauvais temps, la salle de la cérémonie servira pour le vin d'honneur.

Housse de chaises:

Location de housse de chaise blanche au tarif de 5 € / chaise.

Privatisation du Château : Elle porte sur l'ensemble des chambres et des salons dès 14h00 le jour de votre arrivée jusqu'au lendemain 12h00.

Le prix de l'exclusivité varie selon la saison. Il inclut la location des salons et Chambres (48 au total), hors nourritures et boissons.

Haute Saison (de début Avril à fin Octobre)	16.800 Euros
Basse Saison (de début Novembre à fin Mars)	9.600 Euros