

*Votre Mariage
au Château de Saulon*



~ 2018 ~

Votre Mariage au Château



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 styles, qui vous assureront grand confort lors de votre séjour.

Le château met à votre disposition plusieurs salles équipées, ainsi que différents espaces pour le bon déroulement de votre évènement.



Votre Mariage au Château

Servi dans notre salle « Le Clos » aux poutres apparentes pouvant accueillir de 80 à 140 personnes (maximum)

Location des espaces et de la salle de réception : 1 000 € à 3 000€

Servi dans les salons du Château (maximum 250 personnes) ou aux abords de la piscine à la belle saison



Salle de réception le Clos



Réception sous chapiteau

Vin d'honneur

Capacité d'accueil

La salle Le Clos : avec une superficie de 180 m², elle peut accueillir jusqu'à 150 invités, tout en conservant la piste de danse en parquet. Pour votre confort, la salle est climatisée ou chauffée.

Le chapiteau : au-delà de 150 invités, nous vous proposons la mise en place d'un chapiteau dans notre parc de 27 hectares. Aménagement et tarifs en fonction du nombre de convives.

Pour votre plus grande tranquillité, vous pourrez privatiser l'établissement, selon dates et disponibilités (tarif sur devis).

Notre maître d'hôtel sera en charge de votre soirée jusqu'à votre départ de la salle : 5h du matin (selon la réglementation en vigueur).

Heures supplémentaires à partir de 2h du matin, facturées : 120 € / heure

La Table

Notre maître d'hôtel peut vous proposer une table d'honneur ovale pour 10 à 14 personnes et des tables rondes de 8 à 11 convives (nappage blanc).

Menus

Notre Chef, Olivier PERREAUT, vous propose ses différents menus, « Délice » et « Prestige » de 49 € à 69 €, et notre sommelier saura vous conseiller dans le choix de vos vins : forfaits de 26 € à 35 €.

Nous proposons des repas pour vos prestataires à 30 € - boissons incluses.

Hébergement

Pour le confort de vos invités, l'hôtel dispose de 32 chambres sur réservation.

Le repas test

Nous vous proposons de venir tester le menu que vous aurez choisi avant votre mariage. Ce repas test sera facturé 35 € pour un menu 4 plats et 45 € pour 5 plats, par personne, boissons comprises. Vous devrez réserver 2 semaines à l'avance et préciser le choix du menu que vous souhaitez déguster. Offre réservée à 6 personnes maximum.

Vin d'honneur

Servi dans les salons du Château (maximum 250 personnes) ou aux abords de la piscine à la belle saison



Les

boissons

Champagne Besserat de Bellefon « Grande tradition »	75 cl	40 € / bouteille
Champagne Besserat de Bellefon « Cuvée des Moines » Rosé ou blanc de blanc	75 cl	50 € / bouteille
Crémant de Bourgogne - Domaine Bouhélier	75 cl	30 € / bouteille
Kir (Bourgogne Aligoté, Crème de Cassis)	75 cl	20 € / bouteille
Jus de fruit	100 cl	7 € / bouteille
Perrier, Soda divers	100 cl	7 € / bouteille
Eau minérale (Eviant, Badoit)	100 cl	6 € / bouteille

Pour accompagner vos boissons

Forfait canapés n°1	8 pièces par personne	16€
Forfait canapés n°2	12 pièces par personne	20€
Forfait canapés n°3	15 pièces par personne	24€

Canapés froids

Religieuse mozzarella et poivrons rouges
Vichyssoise aux poireaux et pommes de terre
Mousse de foie de volaille au vinaigre de framboise
Mini burger, beurre salé et rosette
Tartelette de thon au sésame et piquillos
Salade de poulet au vinaigre de Banyuls
L'Amour de Nuits aux pignons de pins et herbes fraîches
Croûton de confit d'oignons blancs à l'andouille de Guémené
Rillettes de la mer en corolle et roquette
Crêpe au seigle et chantilly de saumon fumé
Mini Bagel au sésame, mousse d'avocats
Salade de lingots et Chorizo doux

Canapés chauds

Blinis de boudin aux pommes
Rouget en chemise de pomme de terre
Beignet de crevettes sauce aigre douce
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

Menus Mariage

- ✓ *Menu Délice 49 € (4 plats – poisson ou viande)*
- ✓ *Menu Délice 54 € (Délice 49 € + 1 mise en bouche)*
- ✓ *Menu Délice 59 € (5 plats – poisson et viande)*

Médallions de foie gras de canard cuit au naturel
et sa vinaigrette de framboises

ou

Filets de rouget rôtis sur une bohémienne de légumes,
sauce vierge à l'huile de basilic

ou

Pressée de filets de caille aux petits légumes de saison
et tomates confites, vinaigrette aux noix

~~

Filets de daurade royale poêlés, jus réduit au magret fumé

ou

Médallions de lotte à la crème de courgettes et basilic,
julienne de légumes croquants

~~

Filet de bœuf rôti au jus d'une daube et mousseline
de pommes de terre au fromage de Cîteaux

ou

Noisettes de filets d'agneau au romarin, polenta à la ciboulette

ou

Tournedos de magret de canard aux myrtilles
et pomme de terre écrasée au jambon fumé du Haut-Doubs

~~

Buffet de fromages frais et affinés, pain aux noix

~~

Gâteau des Mariés découpé en salle

ou

Pième montée de 4 choux par personne

ou

Assiette Gourmande (Assortiments de 3 petits desserts)

- ✓ *Menu Prestige 59€ (4 plats – poisson ou viande)*
- ✓ *Menu Prestige 64 € (Prestige 59 € + 1 mise en bouche)*
- ✓ *Menu Prestige 69 € (5 plats – poisson et viande)*

Terrine de foie gras de canard au pain d'épices du Château et croustillant de
figues au porto

ou

Brochette de gambas rôties et mousse de tapenade d'olives vertes
et tomates, salade de roquette et sauce vierge

ou

Salade de filets de pigeon, vinaigrette au jus de truffe salade de jeunes
pousses

~~

Dos de bar rôti aux coquillages, jus crémeux au safran et grains de riz du
monde

ou

Filet d'empereur poêlé sur un méli-mélo de légumes, coulis de crustacés aux
épices colombo

~~

Filet de bœuf en habit de croûte feuilletée, réduction de pinot noir et baies
de cassis

ou

Volaille de Bresse rôtie à la crème de comté et vin jaune, pommes de terre
charlottes braisées au jus

ou

Filet mignon de veau rôti, gratin de pommes de terre au lard fumé, jus au
jambon du Haut-Doubs

~~

Buffet de fromages frais et affinés, pain aux noix

~~

Gâteau des Mariés découpé en salle

ou

Pième montée de 4 choux par personne

ou

Assiette Gourmande (Assortiments de 3 petits desserts)

Menu Enfant

Entrée - plat **ou** Plat - dessert & jus de fruits : 10 €

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



Assiette de crudités

ou

Jambon blanc et melon

~~

Filet de bœuf et pommes sautées

ou

Filet de poisson et riz

ou

Filet de volaille à la crème et ses pâtes
fraîches

~~

Glace ou sorbet

ou

Mousse au chocolat et ses friandises

Forfaits boissons mariages

Les forfaits seront modifiés en automne 2016 en fonction des domaines et millésimes disponibles

*Tarif indiqué par personne - sur la base de consommation moyenne d'une bouteille de vin 75 cl (toutes couleurs confondues)
Pour 2 personnes, une bouteille d'un litre d'eau minérale par personne, café/thé et mignardises.*

Forfait à 26 €

Saint Véran « le Grand Bussière » 2011 Domaine Olivier Merlin
Chablis 2014 Domaine Nathalie et Gilles Fèvre

~

Côte de Nuits-villages « Croix Violette » 2011/2012 Domaine Frédéric Magnien
Givry « Les Dracy » 2014 Domaine Michel et Fils Sarrazin

~

Forfait à 29 €

Montagny 1^{er} Cru « Les Vieilles Vignes » 2012/2013 Domaine Stéphane Aladame
Marsannay « Le Clos » 2013 Domaine René Bouvier

~

Mercurey 1^{er} Cru « Les Vasées » 2013 Domaine François Raquillet
Rully 1^{er} Cru « Les Cloux » 2014 Domaine Paul et Marie Jacqueson

~

Forfait à 32 €

Saint Romain 2013/2014 Domaine Alain Gras
Mercurey « Vieilles Vignes » 2014 Domaine François Raquillet

~

Morey Saint Denis 2012 Domaine Michel Magnien
Chorey-Les-Beaune « Vieilles Vignes » 2013 Domaine Rapet Père et Fils

~

Forfait à 35 €

Meursault « Les Cloux » 2013/2014 Domaine Pascal Prunier-Bonheur
Chablis 1^{er} Cru « Fourchaume » 2014 Domaine Nathalie et Gilles Fèvre

~

Gevrey-Chambertin 2012 Domaine Duband
Chambolle- Musigny « Vieilles Vignes » 2012 Domaine Lignier-Michelot



*Les vins seront sélectionnés lors de votre repas test, en fonction du budget retenu et pour accompagner au mieux les plats que vous aurez choisis.
Les forfaits varient en fonction de l'appellation d'origine du vin.*

Les derniers détails

Le Château de Saulon vous accueille dans un cadre idyllique, où le moindre détail fera de votre mariage *un jour inoubliable* pour vous et vos proches. Pour ce faire, notre équipe vous propose différentes prestations et services annexes.

Bars à thème

Une pointe de gourmandise pour votre mariage ? L'équipe du Château de Saulon vous propose différents bars à thème :

- ∞ **Bar à rafraîchissement** : à l'arrivée de vos invités, un bar à rafraîchissement peut vous être proposé jusqu'au lancement du vin d'honneur : eaux minérales agrémentées de fruits frais, et coupes de fruits de saisons à disposition. *Tarifs : 7 € par personne*
- ∞ **Bar à douceur** : parce qu'il n'y a pas d'heure pour la gourmandise, pourquoi ne pas proposer un buffet de douceurs lors du vin d'honneur ou pour la fin de soirée ? macarons, guimauves, mini-cupcakes,... qui pourront s'accorder aux couleurs de votre thème pour impressionner vos invités ! **Tarifs sur devis.**
- ∞ **Bar à bonbons** : pour faire plaisir aussi bien aux petits qu'aux grands, nous vous proposons un buffet de bonbons à déguster sans modération ! *Tarifs : moins de 80 invités : 120 € / plus de 80 invités : 200 €*

La liste des différents prestataires

Une fois votre réservation confirmée, c'est avec plaisir que nous vous ferons parvenir la liste des différents prestataires avec lesquels nous avons l'habitude de travailler. Nous insistons sur l'importance de ces choix (animation, photographe, fleuriste, etc.) pour la garantie du succès de votre soirée. Nous restons à votre entière disposition pour vous guider lors de ces choix.

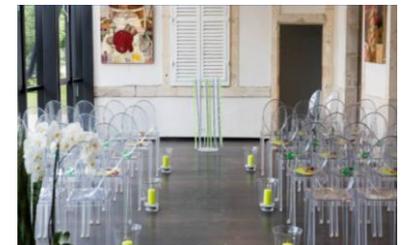
Droits de SACEM offerts.

Baby-sitter

Afin de garantir une soirée sereine et paisible à vous et à vos invités, nous pouvons vous recommander les services d'une ou plusieurs baby-sitters pour la garde des enfants. Tarifs de 10 € à 15 € par heure.

Services annexes

- ∞ Location de housses de chaises blanches à 4.50€ par housse
- ∞ Impression de vos menus sur table : 3 € / menu
- ∞ Cérémonie laïque (40 chaises de blanches mises à votre disposition)
- ∞ Feux d'artifices
- ∞ Lancées de ballons
- ∞ Départ en montgolfière
- ∞ Hélicoptère



Lendemain de mariage

Pour faire perdurer la magie de ce week-end inoubliable, le Château de Saulon vous propose ses formules brunch, servies dans les salons du Château ou côté piscine pendant la belle saison – de 11h30 à 15h00.

Brunch classique à 20 €

Salade de fruits de saison
Fromage blanc
Yaourts
Viennoiseries
Pain et confitures locales
Céréales

Œufs brouillés
Bacon grillé

Eaux minérales et jus de fruits
Boissons chaudes

Brunch régéal à 30 €

Viennoiseries
Pain et confitures locales

Assortiment de charcuterie
(jambon blanc, jambon cru, rosette.)

Salade verte
Salades de saison (x 4)

Œufs brouillés

Saucisses et bacon grillés
Plateau de saumon fumé

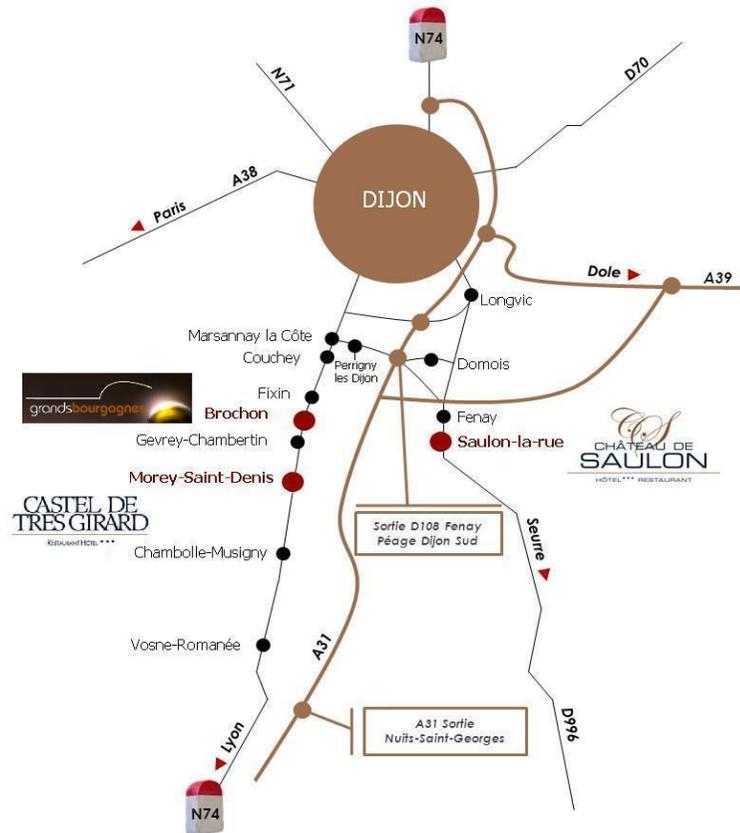
Servis avec cornichons, olives vertes & noires,
mayonnaise et vinaigrette

Salade de fruits de saison
Mousse au chocolat
Tarte aux fruits de saison

Eaux minérales et jus de fruits
Boissons chaudes

Plateau de fromages de la région : supplément 5 € par personne
Vin rosé – 25 € la bouteille – quota 1 bouteille pour 5

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)

Conditions Générales de Vente 2018

Confirmation de réservation :

Toute réservation, quelque soit le type de prestation, doit être confirmée par écrit, accompagnée par un premier versement d'arrhes de 1000 € et des présentes conditions générales de vente signées. Un deuxième versement d'arrhes de 2500 € vous sera demandé au plus tard le 31/12/17. Sans le versement de cette somme, nous ne pourrons pas maintenir la réservation de la date choisie.

Ces sommes resteront acquises pour l'établissement en cas d'annulation à moins de 9 mois avant le début de la manifestation.

Fermeture de l'établissement :

Conformément à la législation en vigueur, la salle de réception devra être libérée au plus tard à 5 heures du matin.

Garantie des couverts et des chambres :

Le nombre définitif de repas à servir doit être arrêté 72 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 2 mois avant l'arrivée des clients.

Location de salle :

Pour toute organisation de mariage le samedi soir, une location d'espace de 1000 à 3500 € vous sera facturée suivant la saison.

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 2 heures du matin pour le service du soir, les heures suivantes seront considérées comme heures supplémentaires.

Les heures supplémentaires seront facturées 120 € par heure. Toute heure supplémentaire commencée sera facturée dans son intégralité.

Accès à la piscine :

Par mesure de sécurité et de tranquillité pour la clientèle de l'hôtel, l'accès à la piscine est strictement interdit la nuit de 23h00 à 08h00.

En cas de non respect et de plainte de notre clientèle, nous pourrions être amenés à vous facturer les remises consenties.

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, de vente de l'établissement ou du fond de commerce ou cas fortuit l'y contraignant (guerre, incendie, grève, dégâts des eaux, catastrophe naturelle, etc....).

Recommandations :

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible de porter, en aucune manière, préjudice à l'établissement, qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

Modalités de paiement :

Le solde de la facture est payable le lendemain de la manifestation. Passé cette date, une indemnité de retard sera calculée au mois le mois au taux d'escompte en vigueur à cette date, majoré de deux points.

L'organisateur est garant des « extras » (téléphone, minibar, bar, etc....) de ses invités qui ne seraient pas réglés à leur départ.

Litiges :

En cas de litige, la juridiction compétente est celle dont relève l'établissement.

Date de la manifestation :

Fait le :

Le Client :

Signature précédée de la mention « lu et approuvé »