

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.

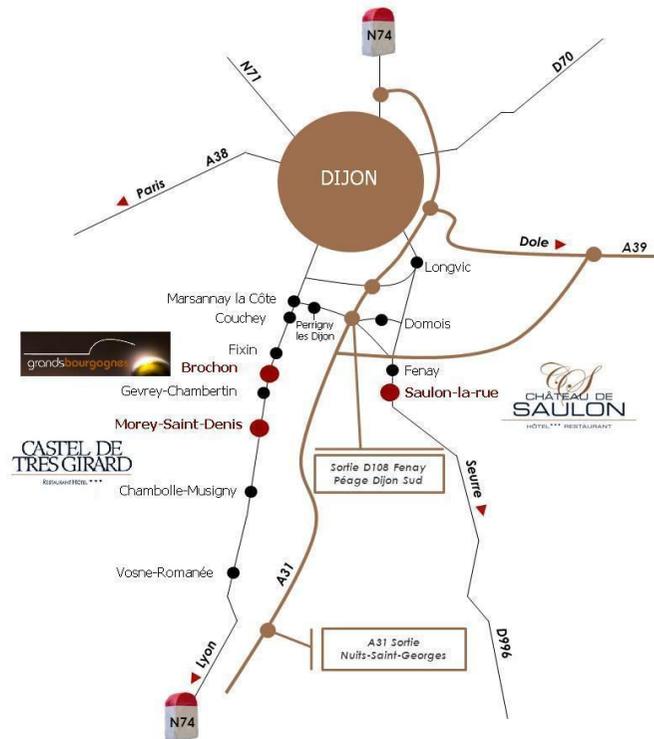
Le château met à votre disposition des salles équipées pour tout type d'évènements professionnels.

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*	2 Pauses			
<i>Tarif</i>	De 49 € à 55 €	De 59 € à 65 €	De 65 € à 69 €	De 159 € à 165 €	De 195 € à 199 €	Tarif à la demande
<i>Café d'accueil,</i> servit à l'arrivée des participants (café, jus de fruit, thé)	X	X	X	X	X	
<i>Réunion,</i> Salle à la lumière du jour, et équipée d'un écran, vidéoprojecteur, paper-board, connexion wifi, eaux minérales	X	X	X	X	X	X
<i>Pause Bourguignonne,</i> Café, thé, jus de fruits, charcuterie et Bourgogne aligoté	X	* Choix de pause	X	X	X	
<i>Déjeuner, boissons comprises,</i> 1/3 de vin blanc et rouge par personne, eaux minérales, café	X	X	X		X	
<i>Déjeuner, boissons comprises</i> <i>OU dîner, boissons comprises*</i> (* Boissons comme décrites ci-dessus)				X		
<i>Pause sucrée,</i> Café, thé, jus de fruits, pâtisserie du Chef		* Choix de pause	X	X	X	
<i>Dîner, boissons comprises,</i> 1/3 de vin blanc et rouge par personne, eaux minérales, café					X	
<i>Chambre individuelle et petit déjeuner buffet,</i> (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 Bouhélier	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

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 tandoori

Repas séminaire ~ 2018 ~

Automne - Hiver

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
Effilochée de lieu aux légumes croquants, vierge aux œufs de truite fumée
Terrine de la mer aux fèves et nouilles soba, coquillages et crustacés

ENCORE

Pavé de colin, écrasé de chou 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 au vinaigre de truffes,
purée de céleri

ENCORE

Assiette de fromages frais et affinés (uniquement le soir)

ENCORE

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



Menu Gourmand Automne-Hiver

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

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

ENCORE

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
régλισse

ENCORE

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'Epoisses
« 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

ENCORE

Assiette de fromages frais et affinés

ENCORE

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 rouge et fromage blanc, sorbet exotique
Tartelette citron meringuée, sorbet citron basilic

Forfaits boissons séminaire



Forfait inclus dans la proposition

Mâcon Davayé « Les Belouzes» 2014 Domaine Cheveau

ou

VDP Chardonnay 2014 Domaine du Tariquet

ou

Bourgogne Chardonnay 2014 Domaine Olivier Merlin

CR

Côtes du Rhône 2014 Domaine la Lyre

ou

Bourgogne Pinot Noir 2014 Domaine Frédéric Magnien

ou

VDP Merlot Syrah 2012 Domaine du Mage

ou

Côteaux Bourguignons 2014 Domaine Magnien

~ 2018 ~

Formule Amateur + 6 € par personne

Petit Chablis 2014 Domaine Pascal Bouchard

ou

Hautes-Cotes-De-Beaune « En Bois Guillemain » 2014 Domaine Jean Chartron

CR

Hautes Côtes de Nuits 2013 Domaine Berthaut

ou

Mâcon « La Roche Vineuse » 2014 Domaine Olivier Merlin

Formule Connaisseur + 12 € par personne

Saint Véran 2014 Domaine Olivier Merlin

ou

Chablis 2015 Domaine Nathalie & Gilles Fèvre

CR

Mercurey 1^{er} Cru « Les Vasées » 2015 Domaine François Raquillet

ou

Marsannay 2013/2014 Domaine René Bouvier

Formule Expert + 18 € par personne

Saint Romain 2013/2014 Domaine Alain Gras

ou

Mercurey « Vieilles Vignes» 2014 Domaine Raquillet

CR

Morey Saint Denis 2011/2012 Domaine Michel Magnien

ou

Beaune 1^{er} Cru « Les Sizies » 2013 Domaine Prunier Bonheur

Cocktail dînatoire hors boissons ~ 2018 ~

29 € par personne pour 15 pièces / 33 € par personne pour 22 pièces

45 € par personne pour 30 pièces (dont 8 canapés au choix du Chef)

Canapés froids

Mini moelleux citron aneth, guacamole et baby poivrons
Bouchon de pomme de terre safrané, chantilly de saumon fumé
Pain d'épices, mousse de foie gras et figue
Velouté de topinambour et senteur de truffe
Bouchée de jambon de Vendée forestière
Toast de ricotta à l'huile d'olive et baies roses
Aspic de lapin au Savagnin et aux noix
Tartare de bulot en aioli et roquette
Mousseline Dubarry au citron vert, émincé de gambas

Canapés chauds

Mini cake aux escargots et beurre persillé
Crevette en tempura aux saveurs asiatiques
Cromesquis de pieds de cochon et moutarde à l'ancienne
Petits palets de parmesan et tomates semi-confites
Cassolette de fruits de mer et crème de courge

Canapés à base de fromages

Fromage des vigneron à la moutarde de cassis
Bouchon de Bleu de Bresse pané aux noix
Toast de Ricotta aux pignons de pins et figues

Canapés sucrés

Macaron au choix du Chef
Financier noisette et chocolat
Rocher noix de coco
Panna cotta vanille et coulis de fruits rouge
Mini choux à la crème de pistache



Forfaits boissons cocktails dînatoires ~ 2018 ~



Les boissons

Kir (Bourgogne Aligoté, Crème de Cassis)		25 € / bouteille
Crémant de Bourgogne		31 € / bouteille
Champagne Besserat de Bellefon		46 € / bouteille
Jus de fruit	100 cl	7 €
Perrier, Soda divers	100 cl	7 €
Eau minérale (Evian, Badoit)	100 cl	6 €

10 € par personne

Vin blanc et vin rouge, au choix du Sommelier

~~

Eaux minérales et café inclus

13 € par personne

Vin blanc, vin rouge

Appellations Bourgogne génériques, au choix du Sommelier

Crémant de Bourgogne

~~

Eaux minérales et café inclus

18 € par personne

Vin blanc, vin rouge

Appellations Village, au choix du Sommelier

Champagne Besserat de Bellefon Grande Tradition

~~

Eaux minérales et café inclus

29 € 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

~ 2018 ~

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.