



Château de Gilly

Château-Hôtel de charme

en Bourgogne

★★★★

Réceptions

~

Banquets

Vos interlocutrices privilégiées

Laure Bureau

Tél : 33(0)3.80.62.80.03

affaires.gilly@grandesetapes.fr

Laëtitia Veber

Tél : 33(0)3.80.62.86.86

interne.gilly@grandesetapes.fr



Château de Gilly



Nos apéritifs

Nos apéritifs

- Kir Bourguignon à 8 € le verre
- Cocktail Guillotin à 10 € le verre (*Crémant de Bourgogne, crème de cassis, eau de vie de poire*)
- Cocktail de fruits de saison à 10 € le verre
- Crémant de Bourgogne à 10 € la coupe
- Champagne Deutz à 18 € la coupe

Formule « Open Bar »

(sur la base d'1 heure, au delà, facturation des boissons selon consommation)

- Open Bar « Crémant » à 20 € par personne
Composé de Crémant de bourgogne, vin blanc, crème de cassis, jus de fruits, sodas et eaux minérales
- Open Bar « Champagne » à 25 € par personne
Composé de Champagne de propriétaire, vin blanc, crème de cassis, jus de fruits, sodas et eaux minérales

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

Pour agrémenter votre apéritif, nous vous proposons :

- Assortiment de 5 pièces à 9 € par personne
- Assortiment de 7 pièces à 12 € par personne

Pour les « Bambins »

Buffet à 7 € par enfant composé de jus de fruits, soda, eaux minérales et gougères

Découvertes des vins de Bourgogne*

(Dégustation débutant au plus tard à 18h30 et selon les disponibilités de notre sommelier)

- Bourgogne de Tradition à 26 € par personne
1 vin blanc 'Village', 1 vin rouge 'Village' et 1 vin rouge '1er cru'
- Bourgogne Généreuse à 42 € par personne
1 vin blanc 'Village', 1 vin blanc '1er cru' et 2 vins rouges '1er cru'

Toutes nos découvertes sont accompagnées d'un assortiment de produits régionaux :
gougères, jambon persillé et fromage.

**Nous ne pourrions assurer de découvertes de vins pour les groupes supérieurs à 20 personnes, nous vous proposerons alors un apéritif autour du vin.*



Château de Gilly



Place du Château – 21640 Gilly lès Cîteaux
Téléphone : 03 80 62 89 98 - Télécopie : 03 80 62 82 34
Site Internet : www.chateau-gilly.com

Nos menus hors boissons

Menu 'Tradition de Bourgogne' à 39 Euros

Gravelax de saumon d'Ecosse, citron vert - vodka, pain complet toasté

Ou Œuf poché en meurette revisité

Magret de canard rôti, fricassée de lentins de chêne à l'orange confite,
jus au ras el hanout, polenta crémeuse

Ou Pavé de cabillaud en croûte d'herbes, risotto safrané, coulis de crustacés,
poêlée de légumes du moment

Assiette de fromages affinés de la Maison Delin

(supplément à 6 Euros par personne)

Poire pochée au cassis de Bourgogne, crème glacée au yaourt, sacristain aux amandes

Ou Transparence de petits fruits de nos vergers à la mascarpone, chips de pain d'épices

~

Menu 'Parfums et saveurs' à 60 Euros

Amuse-bouche

Feuilleté d'escargots de Bourgogne et girolles, crèmeuse d'herbes à la fée verte

Ou Transparence de tourteau légèrement épicé, crème d'avocat hass au yuzu, crumble de granola

Epaule d'agneau doucement confite au gingembre, jeunes carottes au miel,
caviar d'aubergine fumé, polenta

Ou Dos de sandre de nos rivières rôti au massalé, millefeuille de Roseval et confit d'oignons rouges à la grenadine,
sauce à la moutarde Fallot, tombée d'épinard

Fromages affinés de la Maison Delin

Meringue dans l'esprit d'une Pavlova à la mangue et ananas, rafraîchie à la vanille de Madagascar

Ou Crème chiboust en gratin de fruits de saison

~

Menu « Entre vignobles et Abbaye cistercienne » à 82 Euros

Amuse-bouche

Déclinaison de foie gras :

En chapelure de pain d'épices ; Crème brûlée pavot - gruë ; Nem de foie gras au cacao et gingembre confit

Blanc de turbot en vapeur douce de mélisse, mousseline de céleri, coulis d'artichaut au Chablis

Pièce de veau de pays rôtie, fricassée de girolles, marrons et gnocchis au lard de Colonnata, jus court truffé

Fromages affinés de la Maison Delin

Dôme glacé chocolat et Marc de Bourgogne, tuile au miel de pays

Mignardises



Château de Gilly



Place du Château - 21640 Gilly lès Cîteaux
Téléphone : 03 80 62 89 98 - Télécopie : 03 80 62 82 34
Site Internet : www.chateau-gilly.com

Pour le dessert

Vous pouvez, à la place du dessert individuel, choisir un gâteau « entier » avec décoration et inscription de votre choix, parmi les propositions suivantes :

- *Le trois chocolats* : Joconde chocolat, mousse chocolat au lait, chocolat noir et chocolat blanc. Glaçage brillant.

- *Délice chocolat et caramel beurre salé* : Mousse chocolat au lait, intérieur caramel beurre salé. Biscuit dacquoise noix et noisettes concassées et caramélisées.

- *La charlotte aux fruits* : Mousse de fruits de saison, brunoise de fruits et biscuits cuillère onctueux.

- *Le succès « pain d'épices et cassis » du Père Abbé* : Biscuit pain d'épices, mousse cassis, ganache chocolat blanc et gelée de cassis.

- *Douceur vanillée* : Mousse bavarois vanille et assortiment de fruits de saison sur un biscuit moelleux et savoureux.

~

Menu à 19 Euros par enfant (de moins de 12 ans)

Assiette de charcuterie
Ou Finger de saumon croustillant
Ou Assiette de crudités

Pièce de bœuf ou dos de poisson ou Burger 'Volaille'
avec frites, ou pâtes ou légumes de saison

Moelleux au chocolat et billes de framboise
Ou Coupe de glaces
Ou Brochette de bonbons

Nos forfaits boissons

Nous vous proposons de choisir un forfait comprenant **1 verre de vin blanc et 1 verre de vin rouge (au choix du sommelier)**, 1/2 bouteille d'eau minérale et café, parmi les suggestions ci-dessous :

- *Forfait « La Bourgogne en toute simplicité »* à 18 € par personne
Exemple : Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes, Mâcon-Village, Hautes-Côtes de Nuits Villages, Bourgogne Pinot Noir, Côte de Beaune Villages, Hautes-Côtes de Beaune Villages ...
- *Forfait « La Bourgogne de Tradition »* à 26 € par personne
Exemple : Petit-Chablis, Viré-Clessé Village, Pouilly-Vinzelles Village, Côte de Nuits Villages, Meursault, Givry, Chorey les Beaune Village ...
- *Forfait « La Bourgogne Talentueuse »* à 38 € par personne
Exemple : Santenay, Rully 1er Cru, Montagny 1er Cru, Mercurey 1er Cru, Beaune-Grèves 1er Cru, Savigny les Beaune 1er Cru ...

Tarifs et menus susceptibles d'être modifiés



Château de Gilly



Place du Château – 21640 Gilly lès Cîteaux
Téléphone : 03 80 62 89 98 - Télécopie : 03 80 62 82 34
Site Internet : www.chateau-gilly.com



GRANDES ETAPES FRANÇAISES

CHÂTEAUX-HÔTELS ET DEMEURES DE CHARME

★★★★

Accès par le Nord de la France :

De Dijon :

Prendre la RN 74, direction Beaune, Lyon
A l'entrée de Vougeot, au rond-point, prendre la 3ème à droite, direction Gilly les Cîteaux.
Suivre Château de Gilly, Hôtel - Restaurant.

De Paris :

1- Prendre l'autoroute A6 direction Beaune, puis suivre Dijon – Lyon par l'A31.
Sortir à Nuits St Georges
2- Prendre l'autoroute A5, puis l'A31, direction Lyon. Sortir à Nuits St Georges

De Nancy :

Prendre l'autoroute A31, direction Beaune – Lyon. Sortir à Nuits St Georges

De Mulhouse :

Prendre l'autoroute A36 jusqu'à Dijon puis l'A31, direction Lyon. Sortir à Nuits St Georges.



Du péage de Nuits St Georges :

Au 1er rond point, prendre la 1^{ère} à droite,
Au 2nd rond point, sortir en face direction Gilly les Cîteaux – Flagey Echezeaux
100 m après l'aérodrome et avant le pont « enjambant » l'autoroute, prendre la première route à gauche.
Traverser Flagey et à la sortie, le Château se trouve à votre gauche.

Accès par le Sud de la France :

De Lyon :

Prendre l'autoroute A6 puis A31, direction Dijon.
Sortir à Nuits St Georges.

De Beaune :

Prendre la RN 74, direction Dijon.
Au rond point de Vougeot, prendre la 1ère à droite, direction Gilly les Cîteaux.
Suivre Château de Gilly, Hôtel - Restaurant.

Accès par avion :

Aérodrome de Nuits St Georges (5 km)
Aéroport Dijon-Longvic (15 km)



Château de Gilly



Place du Château – 21640 Gilly lès Cîteaux
Téléphone : 03 80 62 89 98 - Télécopie : 03 80 62 82 34
Site Internet : www.chateau-gilly.com