

Votre Séminaire au cœur de la Bourgogne

Château de Gilly



Journées de travail & Séminaires résidentiels

Edition 2015 - 2016

Vos interlocutrices privilégiées :

Laure BUREAU

affaires.gilly@grandesetapes.fr

 03 80 62 80 03

Laetitia VEBER

interne.gilly@grandesetapes.fr

 03 80 62 86 86



Journée de Travail



Journée de Travail « Tradition » à 60 € par personne

Journée de Travail « Élégance » à 75 € par personne

Cette prestation comprend :

✓ 1 salle de réunion plénière : Mise à disposition

*A la lumière du jour, Accès Wifi gratuit et illimité,
Aménagée dans le style de votre choix et équipée d'un écran, d'un paperboard et d'un vidéo projecteur*

✓ les 2 pauses :

- Journée de travail « **Tradition** » : pauses « aux bons soins du Chef »
- Journée de travail « **Elégance** » : pauses régionales à choisir parmi les propositions ci-après

✓ le déjeuner :

- Journée de travail « **Tradition** » : entrée, plat et café gourmand « aux bons soins du chef »
- Journée de travail « **Elégance** » : entrée, plat et dessert à choisir parmi les propositions ci-après

✓ les boissons incluses lors des repas : vins exclusivement de Bourgogne au choix du sommelier :

- Journée de travail « **Tradition** » : 1 verre de vin, ½ bouteille d'eau minérale et 1 café par personne
- Journée de travail « **Elégance** » : 1 verre de vin blanc, 1 verre de vin rouge, ½ bouteille d'eau minérale et 1 café par personne

Toute consommation au-delà du forfait sera facturée en supplément

✓ Wifi Offert durant la totalité du séjour

✓ Un menu imprimé à chaque repas

Service complémentaire :

- l'équipement de la salle en sonorisation et/ou en matériel spécifique (pupitre, caméra, PC...) fera l'objet d'une location auprès de l'un de nos prestataires (moyennant un supplément)
- la location d'une ou plusieurs salles de sous commission équipées d'un paperboard et d'un écran est à partir de 150 € la journée

Tous nos prix s'entendent taxes et service inclus.



Séminaire Résidentiel



Séminaire « Tradition » à 249 € par personne et par Jour

Séminaire « Élégance » à 299 € par personne et par Jour

Cette prestation comprend :

- ✓ l'hébergement en chambre individuelle : mise à disposition à partir de 15h00 et à libérer avant 10h00 le jour du départ
- ✓ le petit-déjeuner buffet servi dans la salle Pierre de Nivelles
- ✓ 1 salle de réunion plénière : Mise à disposition
*A la lumière du jour, Accès Wifi gratuit et illimité,
Aménagée dans le style de votre choix et équipée d'un écran, d'un paperboard et d'un vidéo projecteur*
- ✓ les 2 pauses :
 - Journée de travail « **Tradition** » : pauses « aux bons soins du Chef »
 - Journée de travail « **Elégance** » : pauses régionales à choisir parmi les propositions ci-après
- ✓ le déjeuner
 - Journée de travail « **Tradition** » : entrée, plat et café gourmand « aux bons soins du chef »
 - Journée de travail « **Elégance** » : entrée, plat et dessert à choisir parmi les propositions ci-après
- ✓ l'apéritif régional : kir bourguignon et gougères
- ✓ le dîner :
 - Séminaire « **Tradition** » : entrée, plat et dessert « aux bons soins du Chef »
 - Séminaire « **Elégance** » : entrée, plat et dessert à choisir parmi les propositions ci-après
- ✓ les boissons incluses lors des repas : vins exclusivement de Bourgogne au choix du sommelier
 - Séminaire « **Tradition** » : 1 verre de vin au déjeuner, 2 verres de vin au dîner, ½ bouteille d'eau minérale et 1 café par personne
 - Séminaire « **Elégance** » : 1 verre de vin blanc, 1 verre de vin rouge, ½ bouteille d'eau minérale et 1 café par personne

Toute consommation au-delà du forfait sera facturée en supplément
- ✓ Wifi Offert durant la totalité du séjour
- ✓ Un menu imprimé à chaque repas

Service complémentaire :

idem que pour Journée de travail



Menus Journées de Travail & Séminaires « Éléance »

Menus Automne - Hiver :

Gravlax de saumon, crème citron vert-vodka
Ou Velouté de potimarron, samosas d'oignons caramélisés et châtaignes
Ou Œufs pochés en meurette revisités

Magret de canard rôti, darphin de céleri et bintje au cerfeuil, cœurs de sucaines
Ou Pavé de rumsteak snacké, polenta poêlée, échalote confite et purée de carotte au miel,
sauce à la lie de vin rouge

Ou Filet de bar rôti, effeuillée d'endives à l'orange, risotto au safran

Assiette de fromages affinés de nos régions
(supplément à 8 Euros par personne)

Crème brûlée pain d'épices et sa tuile
Ou Poire pochée au cassis de Bourgogne, glace yaourt, crumble spéculoos
Ou Cœur d'ananas rôti au gingembre, glace vanille

Menus Printemps - Été :

Carpaccio de bar et nectarines, croquants de fenouil au curcuma
Ou Gaspacho de poivron jaune confit, bruschetta de fêta à la sarriette et tomate confite
Ou Salade de mesclun aux copeaux de légumes et parmesan, vinaigrette à la truffe d'été

Sauté d'agneau au citron confit et fèves, purée de pois chiche façon Houmos
Ou Dos de Cabillaud rôti, tian niçois, pesto rosso, polenta aux olives
Ou Suprême de volaille snacké, risotto au vert et gremolatta

Assiette de fromages affinés de nos régions
(supplément à 8 Euros par personne)

Minestrone de fruits frais, sorbet citron jaune, sacristain au sésame
Ou Tarte fine feuilletée aux fruits de saison
Ou Pannacotta à la fraise pop corn, réduction de balsamique

- Le choix des plats doit être identique pour l'ensemble des convives.
- Le menu est à nous communiquer 15 jours avant la manifestation.
- Merci de bien vouloir communiquer vos éventuels intolérances et régimes alimentaires.



Pour agrémenter votre séminaire

- ✓ **Café d'accueil** (café, thé, jus de fruits et viennoiseries) à 6 € par personne
- ✓ **Pauses thématiques (comprises dans le forfait 'Elégance')**
 - « **Passion gourmande** » : macarons, mini tartelettes, verrines de mousses, mini religieuses
 - « **Retour des Vendanges** » : navettes charcutières
 - « **Crêpes et Bugnes** » : crêpes, bugnes accompagnées de sucre, compote et chocolat
 - « **Tout chocolat** » : demis entremets au chocolat (craquant, mousseux...)
 - « **Muffins** » : muffins au chocolat, au citron et à la framboise
 - « **Fromagère** » : fromages régionaux et pains divers
- ✓ **Supplément pause permanente dans la salle de réunion** à 10 € par personne et par pause
- ✓ **Location de salle de sous-commission** à partir de 150 € par salle
- ✓ **Découvertes des vins de Bourgogne***

Dégustation débutant au plus tard à 18h30 et selon les disponibilités de notre sommelier
Toutes nos découvertes sont accompagnées d'un assortiment de produits régionaux : gougères, jambon persillé et fromage

 - « **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', 1 vin rouge 'Village' et 2 vins rouges '1er cru'

* Nous ne pourrions assurer de découvertes de vins pour les groupes supérieurs à 20 personnes, nous vous proposerons alors un apéritif autour du vin.
- ✓ **Nos apéritifs**
 - Kir Bourguignon à 8 € le verre
 - Cocktail Gillotin (crème de cassis, Crémant de Bourgogne, eau de vie de poire) à 10 € le verre
 - Crémant de Bourgogne à 10 € la coupe
 - Champagne Deutz à 18 € la coupe
 - Tous nos apéritifs sont accompagnés de 3 feuilletés-gougères par personne
- ✓ **Supplément Menu de Gala**

35€ par personne : Mise en bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert & mignardises
- ✓ **Hébergement : Sur classement**

En Chambre Junior Suite à 150 € par chambre
- ✓ **Cadeau en chambre**
 - Assortiment de 3 pots de Moutarde de 21 cl à 12 €
 - « Kit Kir » : ½ bouteille de Bourgogne Aligoté & 1 mignonnette de crème de cassis à 12 €
 - Coffret de 2 bouteilles de vin à partir de 45 €

Tarifs et menus susceptibles d'être modifiés



Accès à notre hôtel



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 1ère 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)

