



*“Un événement à votre image”*

# Maison Chanzy

- 2026 -



Tarifs Particuliers -Prix TTC

Offre valable du 5 janvier au 20 décembre 2026

# Sommaire

Histoire Chanzy	- 2
Nos espaces	- 3
Traiteurs & Chefs privés	- 5
Forfaits vins	- 6
Mobilier & fleuristes	- 7
Photographes	- 8
Expériences CHANZY	- 9
Animations de groupes	- 10
Animations musicales	- 11
Conditions de l'établissement	- 12
Règlements & Contact	- 13



**CHANZY**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# Histoire Chanzy

## LE DOMAINE

Né en 1928 à Bouzeron, petit village de la Côte Chalonnaise, Chanzy exploite aujourd'hui 66 hectares de vignes sur les appellations Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry, Maranges, Santenay, Puligny-Montrachet, Volnay et Vosne-Romanée.



## NOTRE HISTOIRE

En 1928, Joseph Sordet crée le Domaine du Verger d'exemple à Bouzeron et cultive en parallèle de la vigne. Puis en 1952 M. Juif rachète le domaine et cultive alors 12 hectares d'aligoté jusqu'en 1966 lors du rachat par M. Beudet qui fait lui aussi monter l'exploitation à 18 hectares.

C'est en 1974 que le Domaine prend le nom de Chanzy avec l'arrivée de Daniel et Catherine qui cultivent 37 hectares de vignes, principalement sur Bouzeron, Rully et Mercurey. Puis en 2013, la société d'investissement OLMA, spécialisée dans le luxe expérientiel, en fait l'acquisition. Enfin, en 2017 la surface monte à 80 hectares de vignes sur 9 villages, répartis sur les 3 Côtes.



## LA MAISON

Ouvert en juin 2021, notre équipe vous accueille dans ce magnifique caveau en pierres blanches datant du 16e siècle. Cette cave chargée d'histoire donne sur une magnifique terrasse et un jardin avec vue sur les coteaux du Montrachet. C'est à la fois un bar à vin, un caveau de dégustation et un lieu de réception et de restauration.

Vous pouvez ainsi apprécier notre univers et la passion qui nous anime.

Si le choix est trop difficile, laissez-vous guider par notre équipe qui se fera un plaisir de vous emmener à travers un voyage olfactif et gustatif.



# Nos espaces

## Un lieu d'exception au cœur des Climats de Bourgogne

Nichée au cœur du prestigieux village de Puligny-Montrachet, la Maison Chanzy ouvre ses portes pour accueillir vos événements privés dans un cadre authentique et raffiné.

Sous les pierres voûtées de notre caveau de dégustation, partagez un moment unique en petit comité (jusqu'à 40 personnes), idéal pour une réception intime, une dégustation privée ou un repas de famille.

Notre grande salle de réception, élégante et lumineuse, peut accueillir jusqu'à 120 convives. Elle offre un espace modulable, parfait pour un mariage, un baptême, une réunion de famille ou tout autre événement marquant.

Aux beaux jours, profitez de notre magnifique jardin, véritable écrin de verdure au cœur des vignes, pour une réception en plein air comme un vin d'honneur, un cocktail dinatoire, pouvant réunir jusqu'à 120 personnes.

### Caveau de dégustation

**1000€ / jour** - basse saison - semaine

**Non privatisable** - basse saison - week-end

**Non privatisable** - haute saison - semaine

**Non privatisable** - haute saison - week-end

### Salle de réception

**1000€ / jour** - basse saison - semaine

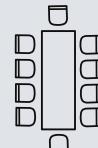
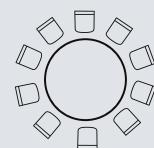
**1200€ / jour** - basse saison - week-end

**1200€ / jour** - haute saison - semaine

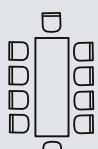
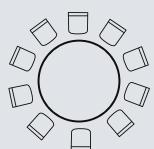
**1800€ / jour** - haute saison - week-end



Caveau de dégustation : 20 - 40 pax



Salle de réception : 50 - 120 pax



Basse saison : Début novembre à fin mars

Haute saison : Début avril à fin octobre

Materiel non inclus lors des privatisations



**CHANZY**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# Nos espaces

## Le Jardin

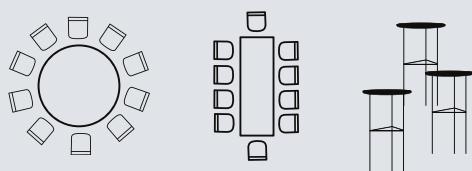
**1000€ / jour** - basse saison - semaine  
**1200€ / jour** - basse saison - week-end  
**1200€ / jour** - haute saison - semaine  
**1800€ / jour** - haute saison - week-end

## Établissement complet

**6000€ / jour** - toute l'année



*Le Jardin : 50 - 120 pax*



## Régisseur événementiel

Un régisseur événementiel est présent sur site pour assurer la coordination technique et logistique de votre événement.

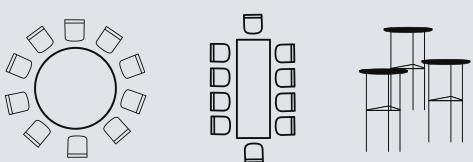
Il supervise l'ensemble des installations, veille au respect du planning et intervient immédiatement en cas de besoin.

Sa présence garantie un déroulement fluide et maîtrisé, dans le respect des exigences du lieu et de votre organisation.

**36€ / heure** - Le régisseur sera présent 1h avant et 1h après votre évènement.



*Établissement complet : 80 - 120 pax*



**CHANZY**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

*Basse saison : Début novembre à fin mars*  
*Haute saison : Début avril à fin octobre*  
*Materiel non inclus lors des privatisations*

# Traiteurs & Chefs privés

## L'excellence culinaire au service de vos réceptions

Pour faire de votre évènement un moment d'exception, nous mettons à votre disposition une sélection exclusive de chefs privés et traiteurs partenaires. Leur savoir-faire, leur créativité et leur sens du service garantissent une expérience culinaire sur mesure, qu'il s'agisse d'un repas assis, d'un dîner gastronomique ou d'un cocktail dînatoire.

Nos partenaires sont rigoureusement sélectionnés pour leur professionnalisme et leur capacité à s'adapter à chaque type d'évènement.

Vous souhaitez faire appel à un autre traiteur ? C'est tout à fait possible ! Une visite technique préalable sera alors obligatoire afin d'assurer le bon déroulement du service le jour de votre évènement.

### Liste de nos prestataires traiteurs

- Huez - Meursault  
**03.80.26.55.39**
- Gougère et Meurette - Corpeau  
**06.95.64.77.06**
- La Comédie des Mets - Beaune  
**06.07.28.69.89**
- L'Épicurien des Vignes - Saint-Désert  
**03.85.92.14.12**
- Morey Traiteur - Châlon-Sur-Saône  
**03.85.87.83.36**

### Liste de nos chefs privés

- Exquis (Luca Flaminio) - Beaune  
**07.88.11.18.23**
- Jordan Prot (Jordan Prot) - Beaune  
**06.03.64.46.43**



**CHANZY**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# Forfaits Vins

La Maison Chanzy vous propose une sélection de forfaits vins issus de son Domaine pour accompagner votre événement — repas, dîner ou cocktail.

Une manière élégante et authentique de découvrir le savoir-faire de la Maison et de sublimer chaque instant de convivialité.



## • Forfait découverte : 16,80€ /personne.

- Crémant de Bourgogne
- Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune
- Mercurey « Les Bussières »

## • Forfait Immersion : 20,40€ /personne.

- Crémant de Bourgogne
- Bouzeron « Clos de La Fortune » Monopole
- Maranges 1er Cru « La Fussière »



## • Forfait Clos : 26,40€ /personne.

- Bouzeron « Clos de La Fortune » Vieilles Vignes
- Mercurey « Clos Les Bussières » Monopole
- Beaune 1er Cru « Clos des Marconnets »



## • Forfait Premium : 45,60€ /personne.

- Crémant de Bourgogne
- Puligny-Montrachet « Les Reuchaux »
- Volnay 1er Cru « Frémiets »

## • Forfait Soft : 6,00€ /personne.

- Eaux plates, pétillantes, cafés

(Hors location matériel)

Nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes.

Il est également possible de faire une sélection de nos vins directement à la carte en commandant à l'unité.

Un droit de bouchon de **15€** par bouteille sera appliqué pour les vins servis qui ne sont pas du domaine, sauf pour le Champagne & le rosé.

Service non inclus des vins.



**CHANZY**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# Mobilier & Fleuristes

## L'art d'embellir vos plus beaux instants

Pour sublimer vos espaces et créer une ambiance à votre image par le biais de mobilier & décoration, nous vous proposons une sélection de prestataires fleuristes et location de matériel sélectionnés pour leur savoir-faire et leur sens du détail.

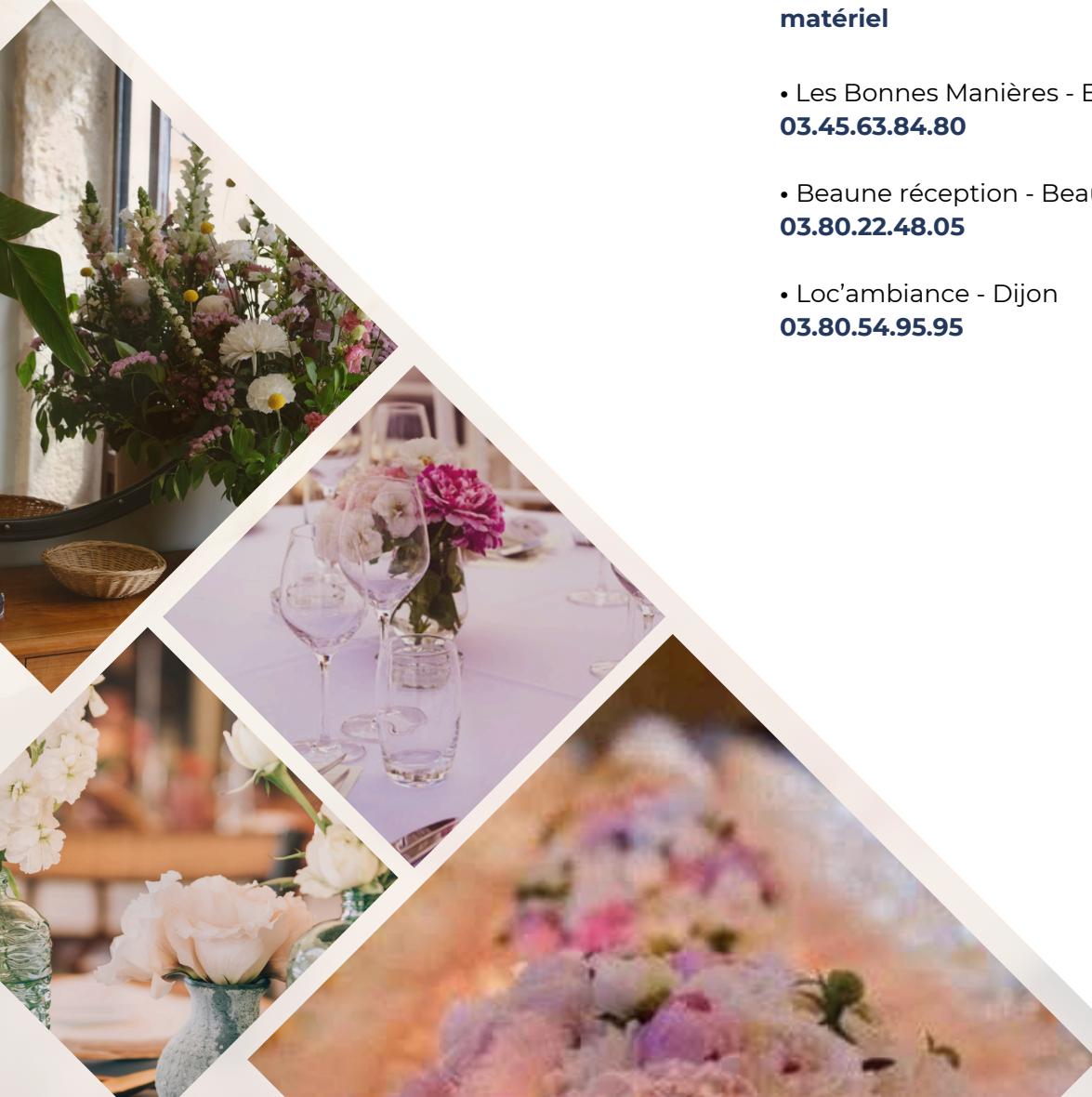
Avant toute mise en place, merci de vous rapprocher du responsable événementiel afin de valider la faisabilité et les conditions d'installation des éléments décoratifs et emplacement du mobilier.

## Liste de nos décorateurs fleuristes

- Gentil Coquelicot - Meursault  
**06.74.44.45.06**
- Le Clos Végétal - Argilly  
**06.03.31.56.71**
- Maison Doignon - Chagny  
**03.85.87.07.40**
- L'Atelier des Fleurs - Chagny  
**09.82.47.93.68**

## Liste de nos prestations location de matériel

- Les Bonnes Manières - Beaune  
**03.45.63.84.80**
- Beaune réception - Beaune  
**03.80.22.48.05**
- Loc'ambiance - Dijon  
**03.80.54.95.95**



# Photographes

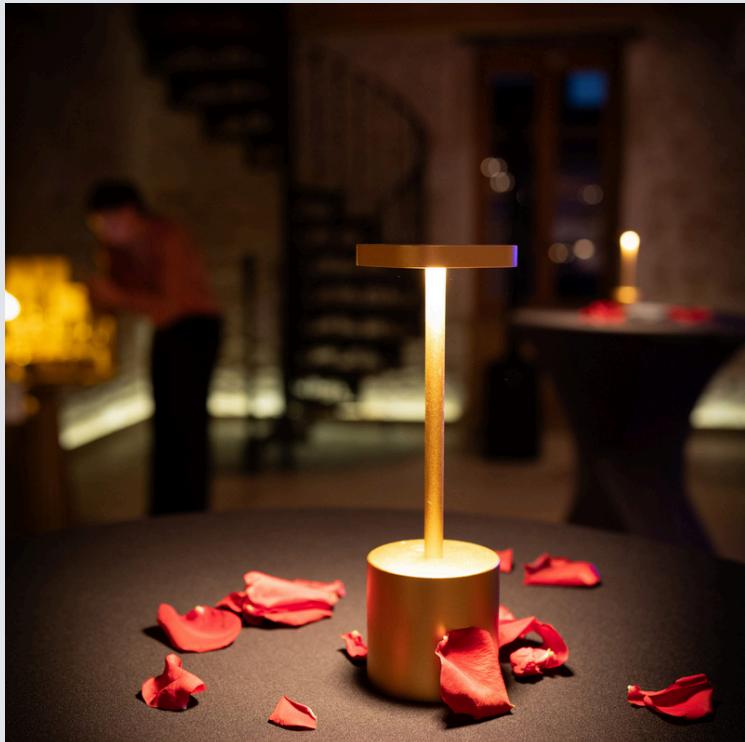
## L'art de capturer vos instants précieux

Pour immortaliser vos plus beaux instants, La Maison Chanzy s'entoure de photographes de confiance, passionnés et familiers des lieux.

Leurs connaissances de l'espace leur permettent de sublimer chaque moment et de transformer votre événement en souvenir inoubliable.

## Liste de nos prestataires photographes

- Sophie Garou - Montagny-Lès-Beaune  
**06.59.47.12.12**
- Mathilde Ponnelle-Brio - Beaune  
**06.64.87.96.11**
- Delphine Dubreuil - Beaune  
**07.78.68.20.85**
- Lorène Creusot - Beaune  
**06.86.89.60.41**

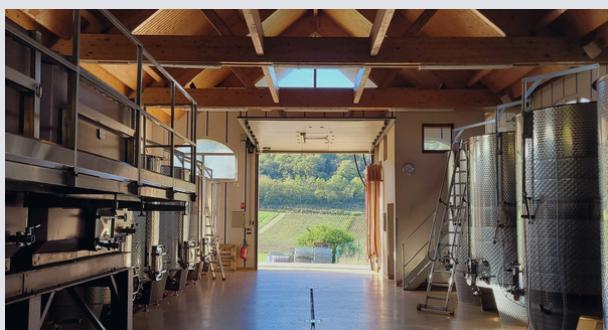


**CHANZY**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# Expériences CHANZY

## Nos propositions d'animations by CHANZY

En réalisation par nos équipes, profitez d'une expérience complète sur le domaine en faisant la découverte de nos caves et/ou de nos vins à travers une dégustation argumentée pour faire de votre évènement une réussite.



## Bouzeron - Les Caves

• Visite des caves et dégustation (2h00) :  
**25€ / Personne**

• Dégustation sur fûts (1h00) :  
**45,00€ / Personne**

• Dégustation 3 cépages (45min) :  
**15€ / Personne**

*Notre site à Bouzeron peut accueillir de 1 à 50 personnes.*

## Puligny-Montrachet - La Maison

• Dégustation l'Essentiel :  
**25€ / Personne**

*4 vins (2 blancs / 2 rouges) 3 Villages & 1 Premier Cru*

• Dégustation La Sélection du Sommelier :  
**35€ / Personne**

*5 vins (3 blancs / 2 rouges) 2 Villages & 3 Premiers Crus*

• Dégustation Les Grands Crus :  
**50€ / Personne**

*3 Grands Cru de Côte de Nuits (3 Rouges)*

*Notre site à Puligny-Montrachet peut accueillir de 1 à 120 personnes.*



**CHANZY**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# Animations de groupes

## Transformez chaque moment en partage et découverte autour du vin

Pour animer vos événements, la Maison Chanzy s'entoure d'intervenants passionnés, proposant des animations autour du monde du vin.

Qu'elles soient ludiques, participatives ou sensorielles, ces activités favorisent la cohésion de groupe et la convivialité, offrant à vos invités une expérience authentique, fédératrice et mémorable.



## Liste de nos animateurs

- Art du tonneau - Vignoles

**03.80.20.50.23**

*Apprenez et découvrez toute l'histoire de la tonnellerie depuis plus de 2000 ans. Nous vous apprendrons à monter votre propre tonneau à travers un atelier original, ludique et participatif.*

- Elijence - Beaune

**06.64.87.96.11**

*Expérience à travers les sens du corps humain, vivez et ressentez l'art de la table et du vin à travers plusieurs ateliers ludiques.*

- Casino du vin - Givry

**03.73.64.00.07**

*Faites la découverte parfaite entre le monde du vin et de la chance à travers plusieurs jeux.*

- My French Tour - Rully

**06.58.00.78.46**

*Profitez d'un tour à bord de la mythique voiture française 2CV dans les vignes avec les explications d'un guide durant votre balade.*



**CHANZY**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# Animations musicales

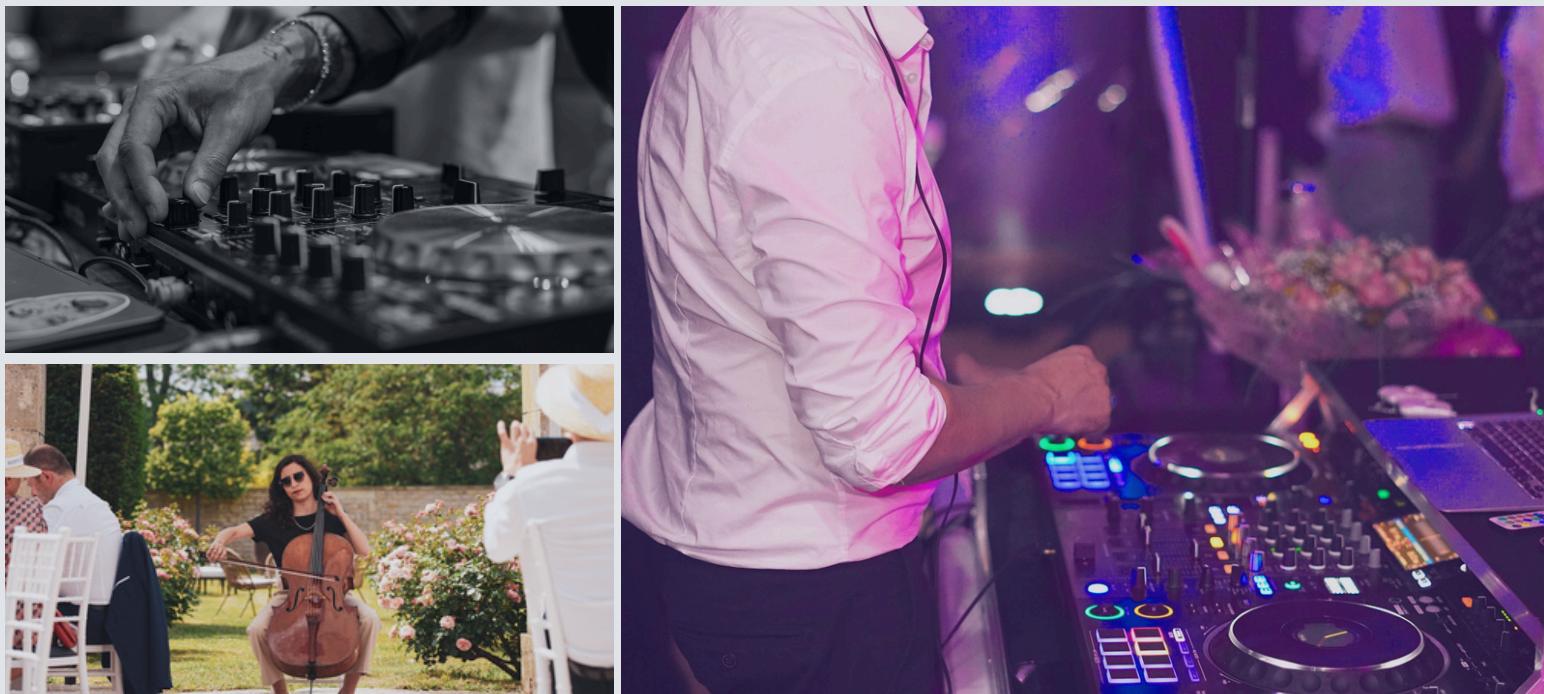
## Le rythme de vos instants

Pour sublimer vos soirées, la Maison Chanzy collabore avec des artistes et DJ passionnés, capables de créer des ambiances musicales sur mesure.

Qu'il s'agisse d'un cocktail élégant, d'une soirée dansante ou d'un moment plus intime, leur savoir-faire assure une atmosphère conviviale, festive et mémorable, accordée à l'esprit de la Maison.

## Liste de nos prestataires musicaux

- DJ Lucky Stars - Beaune  
**07.85.71.70.56**
- Mickael Bernard - Beaune  
**06.64.88.74.55**
- DJ Mac Lane - Beaune  
**06.31.75.58.54**



**CHANZY**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# Conditions de l'établissement

## Conditions des espaces et de l'établissement

- Le mobilier présent dans une pièce ne peut pas être déplacé dans un autre espace, cependant il peut-être retiré si besoin.
- L'heure de fin de l'évènement indiquée sur le contrat signifie l'arrêt de la musique, l'arrêt du service des boissons (15min avant), ainsi que le départ des participants, toute heure supplémentaire sera facturée **1000€.**
- Toute casse ou dégradation du matériel mis à disposition est sera facturé. La dégradation ou casse par l'un de vos prestataires extérieurs vous rend responsable et vous sera également facturé.

## Conditions d'aménagement et de décoration du lieu

- Aucune fixation permanente ne doit être réalisée sur les structures : il est interdit de clouer, visser ou percer les poutres, le bois, ou toute autre surface du lieu.
- Les éléments à base de feu (torches, feux d'artifice, etc.) sont strictement interdits, à l'exception des bougies d'anniversaire.
- Aucune modification ou altération des surfaces existantes (peinture, vernis, adhésifs permanents, etc.) ne pourra être autorisée.

## Conditions boissons et alcools

- Les bouteilles apportées par vos soins doivent être comptées par notre régisseur évènementiel à la fin de votre évènement pour la facturation du droit de bouchon.
- Prendre vos propres bouteilles de vins vous oblige à repartir avec les bouteilles (pleines & vides) à la fin de l'évènement. De même pour les cartons.

## Conditions d'utilisation de la cuisine

- Le traiteur doit rendre la cuisine dans l'état qu'il l'a trouvée à son arrivée, avec un sol propre, les machines vidées et les surfaces entièrement propres en reprenant tout les restes de nourriture le soir même de la prestation. Sous peine de facturer un supplément pour le ménage en cuisine.
- Les déchets recyclables ou non doivent être entièrement jetés dans le local poubelles ou reprise directement pas le prestataire avant son départ.
- Une visite technique des lieux est obligatoire en amont de l'évènement si le traiteur n'est pas un prestataire qui figure sur la plaquette évènementiel.

## Conditions des animations, animations musicales

- Le volume sonore au sein de l'établissement (extérieur inclus) ne doit pas être au delà de **105 décibels.**
- Les jeux de lumières, bulles et fumée sont autorisés, cependant les machines à feu sont strictement interdites.
- L'ensemble de l'installation des animations doit être retiré le jour même de l'évènement ou le lendemain au plus tard.

## Conditions location matériel

- Le matériel peut être livré 1/2 jours avant la prestation et doit être récupéré 1 jours ouvré après l'évènement sous peine d'être facturé en supplément.
- L'installation et le rangement du mobilier n'est pas à la charge de la Maison Chanzy, voir avec le traiteur/ vous-même.

## Conditions ménage

- Les lieux doivent être constamment maintenu propre, votre traiteur ou vous-même devez impérativement lors de l'évènement faire attention aux tâches sur les surfaces (nourriture, vins), qui doivent être retirées le plus rapidement possible. Toute salissure susceptible de dégradé le lieu vous sera facturée.

# Règlements & contact

- **Conditions de paiement :**

**Acompte de 40%** du montant total de la prestation à la validation du devis. Le solde restant est à régler **7 jours** avant la date de la prestation.

- **Mode de paiement :**

Virement bancaire

- **Validité du devis :**

30 jours

- **Conditions d'annulation :**

L'annulation peut entraîner des retenues :

- Plus d'un mois avant la date : 40% du montant total de la prestation
- Moins d'un mois avant la date : 80% du montant total de la prestation

**Maison Chanzy**

1 Rue du Pot de Fer 21190 Puligny-Montrachet  
03 80 21 78 73  
maison.chanzy.puligny@gmail.com

**William FAVRE**

Responsable Evénementiel et caveau de dégustation  
06 99 22 76 89  
william.favre@chanzy.com

**Taux TVA 10% :**

@MAISONCHANZY



WWW.CHANZY.COM

**- Forfaits softs (café, eaux...)****Taux TVA 20% :**

- Privatisations
- Vins / Forfaits vins