



MENU inclus dans notre forfait « Séminaire Résidentiel » Boissons incluses

Laissez-vous séduire par un repas élaboré par notre Chef en fonction des produits de la saison
Ou choisissez votre menu (uniforme pour l'ensemble des convives) parmi les propositions suivantes :

Déjeuner : une entrée, un poisson ou une viande et un dessert

Dîner : une entrée, un poisson ou une viande, un fromage et un dessert

OËuf poché au Bourgogne Aligoté

Ou Tartare de tomate et chèvre frais de la Bresse

Ou Terrine de foie gras cuit au naturel

Ou Ragoût d'escargots de Bourgogne et fèves au lard paysan

Ou Saumon confit au sel d'agrumes et choux fleur en aigre doux

Ou Duo de soupes chaudes :

Crème de potimarron, éclat de lard paysan & Crème de petits pois, tomates confites

Ou Duo de soupes froides : melon et menthe poivre & tomate et basilic pourpre

(uniquement du 15 mai au 15 septembre)

Gambas rôties à la Plancha, taboulé frais

Ou Dos de cabillaud, compotée de fenouil et nuage à l'orange

Ou Pavé de saumon de Norvège, 'Pompadour' écrasées à l'huile de cacahuètes

Ou Tournedos de bœuf à la vigneronne et millefeuille de légumes

Ou Joes de porc confites à la Nuitone et pommes de terre en bain de vapeur

Ou Suprême de volaille cuite à basse température et tatin de légumes et pesto

Faisselle de la Bresse

Ou Epoisses de la Maison 'Gaugry' et râpé de radis noir

Macaron aux fruits de saison

Ou Nougat glacé aux pommes confites

Ou Mousse aux 3 chocolats et croquant pailleté

Ou Tartelette au chocolat et aux arachides grillées

Ou Tarte aux pommes caramélisées des Sœurs Tatin

Ou Gillyssime : Pyramide au chocolat, macaron du moment, verrine de fruits et tartelette aux pommes

Le choix des plats doit être uniforme pour l'ensemble des convives et à nous communiquer 10 jours avant la manifestation

Les plats peuvent être modifiés en fonction de la saison et du marché

Tous nos prix s'entendent taxes et service inclus



Château de GILLY

Gilly les Cîteaux - 21640 Vougeot

Tél : 33 (0)3 80 62 89 98 - Fax : 33 (0)3 80 62 82 34

gilly@grandesetapes.fr - www.chateau-gilly.com



Pour diversifier vos repas « Séminaire »

Dans nos forfaits 'journées de travail' et 'séminaires', les déjeuners comprennent une entrée, un plat et un dessert et les dîners comprennent une entrée, un plat, un fromage et un dessert
 Nous pouvons vous proposer quelques services complémentaires :

- **Supplément Fromage : 5 € par personne**
 Exemple : assiette du Maître Fromager (3 fromages différents)
- **Supplément second plat : 11 € par personne**
 Un poisson ou une viande
- **Supplément Mignardises : 5 € par personne**
 3 Mignardises au choix du pâtissier servies avec votre café
- **Buffet froid ou chaud proposé à la place du déjeuner ou du dîner initialement prévu**
(organisé pour plus de 30 personnes)
 Le chef réalisera le buffet en accord avec le marché de saison
- **Supplément Cocktail déjeunatoire ou Dînatoire à 5 € par personne**
(organisé pour plus de 15 personnes)
Cocktail Déjeunatoire comprend : assortiment de 20 pièces salées et/ou sucrées et un plat chaud (servi en shaffing dish) au choix du chef Ou un assortiment de 20 pièces salées et/ou sucrées, un buffet de fromages et de desserts
Cocktail Dînatoire comprend : assortiment de 20 pièces salées et/ou sucrées, un plat chaud (servi en shaffing dish) au choix du chef et un buffet de fromages et de desserts.
- **Supplément Dîner de gala : 30 € par personne**
 Voir proposition ci-après



Château de GILLY

Gilly les Cîteaux - 21640 Vougeot
 Tél : 33 (0)3 80 62 89 98 - Fax : 33 (0)3 80 62 82 34
gilly@grandesetapes.fr - www.chateau-gilly.com



Dîner de Gala (hors boissons)
Supplément de 30 € par personne

(Menu servi jusqu'à 21h00 pour l'ensemble des convives et 13h30 le dimanche et jours fériés)

Terrine de foie gras de canard cuit au naturel

Nage d'écrevisses au Champagne

Filet de bar juste poêlé, compotée de chou au lard, émulsion de basilic

Délicate pause glacée des Hautes Côtes

Cœur de bœuf 'Wellington', jus réduit, légumes poêlés au beurre demi-sel

Soumaintrain à la moutarde au moût de raisin

Le Gillysime du Château :
*Pyramide au chocolat, macaron du moment,
verrine de fruits et tartelette aux pommes*

Le choix des plats doit être uniforme pour l'ensemble des convives et à nous communiquer 10 jours avant la manifestation
Les plats peuvent être modifiés en fonction de la saison et du marché
Tous nos prix s'entendent taxes et service inclus



Château de GILLY

Gilly les Cîteaux - 21640 Vougeot
Tél : 33 (0)3 80 62 89 98 - Fax : 33 (0)3 80 62 82 34
gilly@grandesetapes.fr - www.château-gilly.com



Pour personnaliser votre séjour, nous vous proposons :

Dégustation de vin : Organisée avec notre Sommelier (un minimum de 8 participants est nécessaire - sous réserve de disponibilité du sommelier - dernière dégustation à 19h00) à choisir parmi nos suggestions ci-jointes (vins ci-dessous donnés à titre d'exemple) :

- **Terroir de la Côte de Nuits - 21 €**
 - o Marsannay blanc, Vosne-Romanée, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges
- **Dégustation à l'aveugle - 26 €** (animation organisée pour 25 personnes maximum)
 - o Challenge organisé entre les collaborateurs. Vous pourrez récompenser les meilleurs d'entre eux en leur offrant un coffret de vins, un repas ou un séjour dans l'un de nos établissements...
 - o Chaque participant repartira avec un diplôme certifiant son initiation à la découverte des vins de Bourgogne
- **Prestige de Bourgogne - 32 €**
 - o Chablis 1^{er} Cru, Puligny-Montrachet 1^{er} Cru, Nuit Saint Georges 1^{er} Cru, Corton Grand Cru
- **Les grands crus de la Bourgogne - 80 €**
 - o Meursault 'Clos de la Barre', Corton Charlemagne, Clos Vougeot, Echezeaux

Apéritif : Organisé avant votre repas et à choisir parmi nos suggestions ci-jointes sur la base de 1 verre accompagné de 3 feuilletés / gougères

- **Le kir au Bourgogne Aligoté 7 €**
- **Le Cocktail Gillotin 10 €** (Crème de cassis, Crémant de Bourgogne, eau de vie de poire)
- **Le Champagne 14 €**

Vins : Afin de vous faire découvrir les richesses du vignoble Bourguignon, nous vous proposons d'autres appellations (vins ci-dessous donnés à titre d'exemple) :

- **Appellations 'Village' : Supplément de 9 € par personne**
 - o Saint-Véran, Macon Lugny, Marsannay, Ladoix, Auxey-Duresses
- **Appellations '1er Cru' : Supplément de 19 € par personne**
 - o Chablis 1er cru 'Montmains', Ladoix 1er cru, Rully 1er cru, Beaune 1er cru, Savigny-les-Beaune 1er cru, Nuits-Saint-Georges 1er cru
- **Appellations 'Prestige' : Supplément de 30 € par personne**
 - o Ladoix 1er cru, Saint-Aubin 1er cru, Volnay 1er cru, Gevrey-Chambertin 1er cru, Morey-Saint-Denis 1er cru

Les effervescents :

Champagne à partir de 40 € la bouteille

Champagne de Prestige à partir de 60 € la bouteille

Crémant de Bourgogne à 25 € la bouteille



Château de GILLY

Gilly les Cîteaux - 21640 Vougeot

Tél : 33 (0)3 80 62 89 98 - Fax : 33 (0)3 80 62 82 34

gilly@grandesetapes.fr - www.chateau-gilly.com