



# EVENEMENTS GOLF 2011



---

Ne pensez plus à rien..., respirez !



Château de Chailly – Hôtel & Golf - BP10 - 21320 Pouilly en Auxois - France  
Tél : +33 (0)3 80 90 30 30 – Fax : +33 (0)3 80 90 30 00 - E-mail : [reservation@chailly.com](mailto:reservation@chailly.com)  
[www.chailly.com](http://www.chailly.com)



# Bienvenue au Château de Chailly

## *Un domaine exceptionnel pour goûter l'art de vivre en Bourgogne*

Avez-vous jamais rêvé de séjourner dans un ancien château du XVIème siècle au cadre étonnant et au charme authentique ? Seul l'hôtel-golf Château de Chailly vous transporte hors du temps avec cette élégance distinguée d'une forteresse médiévale anoblie par la Renaissance.

Le Château de Chailly-sur-Armançon, classé Monument Historique, a été restauré avec art pour devenir l'un des plus prestigieux hôtels de Bourgogne. Il offre à ses hôtes un confort moderne de grande classe dans un univers de tradition à la française.



### UN HOTEL \*\*\*\*



45 chambres dont 8 magnifiques suites aménagées avec charme et raffinement. Réparties en 4 catégories, toutes les chambres sont équipées de : WIFI gratuit, air conditionné, TV satellite, téléphone, minibar, coffre-fort, machine à thé et café expresso, sèche-cheveux, peignoirs et pantoufles.

- 19 CHAMBRES MORVAN de 25 m<sup>2</sup>, situées dans les ailes du château, elles disposent toutes d'une salle de bains avec baignoire-douche et toilettes séparées. Certaines sont communicantes et bénéficient d'une petite terrasse.
- 18 CHAMBRES AUXOIS de 30 m<sup>2</sup>, situées en très grande partie dans une aile du château, disposant toutes de salle de bains avec baignoire-douche, toilettes séparées et coin salon. Certaines sont communicantes et bénéficient d'une petite terrasse.
- 5 JUNIORS SUITE de 60 m<sup>2</sup>, situées dans une aile du château, disposant toutes d'une salle de bains avec douche séparée en complément de la baignoire, de toilettes séparées ainsi que d'un salon séparé.
- 3 SUITES CHATEAU de 90 m<sup>2</sup>, situées dans la bâtisse principale du château



offrant chacune une décoration différente avec vue exceptionnelle sur le golf. Très spacieuses, elles se composent d'une grande salle de bains personnalisée avec douche séparée en complément de la baignoire, de toilettes séparées, d'un bureau, d'un grand salon séparé, d'une table de bridge. Deux de ces suites situées dans les donjons du château, disposent d'une charpente en bois exceptionnelle et unique.



### DEUX RESTAURANTS



#### ***L'Armançon - Restaurant gastronomique.***

Il réserve aux gourmets d'inoubliables moments arrosés des plus grands crus de Bourgogne. Et pour compléter les atouts gastronomiques du château, le cadre cosy du **Lion's Bar**.

#### ***Le Rubillon - Restaurant fraîcheur.***

Une cuisine simple et légère, idéale pour les déjeuners d'affaires, les golfeurs et les repas décontractés. Et dès les beaux jours, profitez de la terrasse en bordure du golf et de la piscine.

## UN GOLF 18 TROUS



Ce magnifique parcours de 18 trous (Par 72 de 6 146 m), doucement vallonné et traversé par un ruisseau, le Rubillon, présente l'harmonie d'une nature préservée. Univers de rêve où chaque joueur trouve dans le terrain un adversaire à sa mesure, le Golf de Chailly a été conçu par Thierry Sprecher et Géry Watine, champion de France professionnel en 1989.

## DES SALONS SOMPTUEUX



Copyright : « Jean-Charles Valienne »

Situés dans la bâtisse principale du château, **6 salons de caractère**, pour des moments d'exception et des événements de toutes tailles. Chaque salon est climatisé et bénéficie de la lumière du jour ainsi que de vues exceptionnelles.

## DE LA DETENTE



Piscine extérieure chauffée de juin à septembre, court de tennis, jacuzzi, hammam, bar, caveau de dégustation, salon de billard et de jeux.

## DES SERVICES



Copyright : « Jean-Charles Valienne »

Parking extérieur, hélisurface, pressing, room service, bagagiste, business desk, WIFI, ...

Château de Chailly – Hôtel & Golf - BP10 - 21320 Pouilly en Auxois - France  
Tél : +33 (0)3 80 90 30 30 – Fax : +33 (0)3 80 90 30 00 - E-mail : [reservation@chailly.com](mailto:reservation@chailly.com)  
[www.chailly.com](http://www.chailly.com)

**En voiture :**

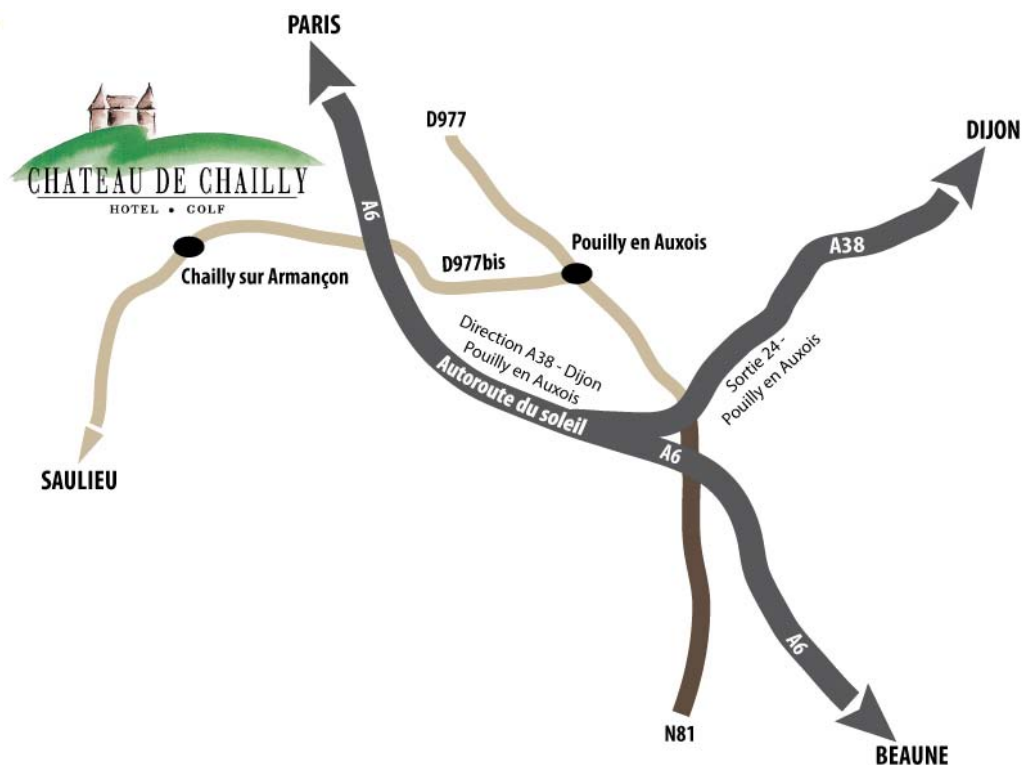
A 5 minutes de l'autoroute A6.

A 2h30 de Paris centre par l'A6, sortie A38, direction Pouilly-en-Auxois, puis direction Saulieu.

A 30 minutes de Dijon par l'A38, sortie 24 "Pouilly-en-Auxois", puis direction Saulieu.

A 30 minutes de Beaune par l'A6, sortie A38, direction Pouilly-en-Auxois, puis direction Saulieu.

Liaisons routières : Nancy, Metz, Bruxelles, Belfort, Mulhouse, Bâle, Lyon, Mâcon, Genève.



*Coordonnées GPS du Château de Chailly :*

Latitude : 47 d° 16 minutes 20 secondes NORD

Longitude : 04 d° 29 minutes 17 secondes EST

**En train :**

De Paris à Dijon par le TGV (1h40). Transfert par taxi ou limousine sur demande.

**En avion :**

Aéroports de Paris (2 à 3h00 de route). Transfert par taxi ou limousine sur demande.

Aéroport de Dijon-Longvic (45 minutes). Transfert par taxi ou limousine sur demande.

Liaisons aériennes directes via Eastern Airways : Bordeaux – Dijon / Toulouse – Dijon.

**En hélicoptère :**

Hélisurface devant le Château.

*Coordonnées GPS:*

Latitude : 47 d° 16 minutes 15 secondes NORD

Longitude : 04 d° 29 minutes 22 secondes EST

# 10 bonnes raisons d'organiser votre compétition ou événement professionnel au golf du Château de Chailly

---

## **1. UN MERVEILLEUX OUTIL DE COMMUNICATION**

Le golf a de nombreuses valeurs communes avec l'entreprise : précision, endurance, ténacité, esprit de compétition, esprit d'équipe, dépassement de soi, respect... Autant de bonnes raisons de les faire fructifier en réunissant vos équipes dans nos lieux.

## **2. LA SITUATION**

A 5 minutes de la sortie d'autoroute A6, à seulement 30 minutes de Dijon et de Beaune, à 2h00 de Lyon et 2h30 de Paris, le golf du Château de Chailly est facilement accessible. Proche du vignoble bourguignon et du Parc du Morvan.

## **3. UN CADRE ENCHANTEUR**

Le golf du Château de Chailly, c'est d'abord un parcours qui s'étend autour d'un château du XVIème siècle, classé Monument Historique. Un écrin de verdure au contrefort du Morvan. Les passionnés vont adorer, les novices pourront apprendre et ceux qui ne jouent pas apprécieront à coup sûr la beauté des lieux.

## **4. TRAVAIL ET DETENTE**

Un séminaire est fait aussi pour apporter détente, espace et évasion aux participants. Notre équipe vous propose un programme d'animations golfiques adapté au temps que vous souhaitez consacrer à la détente.

## **5. L'EXCLUSIVITE DU PARCOURS**

Le golf du Château de Chailly est un cadre valorisant, propice pour vos lancements de produits ou voitures, opérations de prospection et de fidélisation de clients. Privatisez le parcours, votre événement sera inoubliable!

## **6. UN ACCUEIL PERSONNALISE**

Une équipe chaleureuse, professionnelle et attentionnée à votre écoute. Un accueil personnalisé et l'assurance d'un suivi permanent de votre manifestation, compétition ou activité golfique sur place.

## **7. UNE INFRASTRUCTURE MAGNIFIQUE ET MAGIQUE**

Pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes pour vos repas, pauses, réunions ou remises de prix dans le cadre d'une compétition, vous disposez de 6 salons de caractère dans le château et d'une terrasse surplombant le golf. Nous pouvons également organiser des initiations œnologiques dans le caveau du château.

## **8. UN PARCOURS D'UNE QUALITE EXCEPTIONNELLE**

Découvrez un magnifique parcours de golf 18 trous mariant avec audace le classicisme d'un parc à la française et le challenge golfique. Univers de rêve à l'harmonie d'une nature préservée, ce parcours doucement vallonné, traversé d'un ruisseau offre à tout golfeur le plaisir du jeu.

## **9. DES AIRES D'ENTRAINEMENT**

Nous disposons d'aires d'entraînement particulièrement adaptées aux groupes et aux compétitions : practice couvert, pitching-green, sortie de bunker, aire de lavage, pro-shop, matériel de location...

## **10. DES METS ET DES VINS EXQUIS**

L'assurance d'une compétition ou d'un séminaire réussi, c'est aussi le plaisir de la table. Notre Chef a spécialement composé une carte à base de produits frais et de saison, adaptée à vos événements ou compétitions. Notre Maître d'hôtel vous fera découvrir les trésors du terroir viticole bourguignon.

# 10 questions - réponses avant de partir en séminaire-golf

---

## **1. DOIS-JE SAVOIR JOUER ?**

Non. Pour les néophytes, nous proposons des initiations avec un professeur professionnel. C'est une excellente occasion de découvrir le golf de façon ludique et détendue.

## **2. AVEC QUEL MATERIEL ?**

Ne vous en souciez pas. Pour les débutants, nous mettons à disposition des clubs et des balles. Pour les joueurs confirmés qui n'auraient pas pu venir avec leur propre matériel, nous disposons de demi-séries en location.

## **3. AVEC QUEL EQUIPEMENT ?**

Pour les néophytes, il faut juste se munir de chaussures de sport à semelles plates. Les joueurs confirmés possèdent leur propre paire de chaussures de golf équipées de pointes destinées à aérer les greens.

## **4. COMMENT S'HABILLER ?**

Il n'est pas de tradition de pratiquer le golf en tenue négligée. La tenue peut-être simple, sportive, mais toujours correcte dans l'esprit du respect de l'étiquette et des autres.

## **5. QU'EST-CE QUE L'ETIQUETTE ?**

C'est le respect du code de bonne conduite au golf : respect des autres joueurs, respect du terrain, ... Un guide de l'étiquette est disponible dans tous les clubs affiliés à la Fédération Française de Golf.

## **6. QUELLE EST LA MEILLEURE PERIODE POUR JOUER ?**

Elle correspond à la grande période des séminaires, soit entre mars et novembre. La pluie au golf, ce n'est pas gênant d'autant que les cours ou les initiations sont dispensés au practice qui lui est couvert.

## **7. QUELS EXERCICES PHYSIQUES POUR SE PREPARER ?**

Tout le monde peut jouer au golf, à tout âge, à condition de faire quelques étirements et assouplissements avant le départ.

## **8. LE GOLF EST-IL BON POUR LA SANTE?**

Comme toute activité physique, il répond au mot d'ordre « Mangez, bougez, c'est la santé ». Le golf est surtout recommandé pour lutter contre le stress et développer la concentration.

## **9. LE GOLF EST-IL ECOLO ?**

Aucun sport n'est plus proche de la nature. Les personnels qui travaillent à l'entretien du golf sont formés et sensibilisés au respect de l'environnement. Au golf de Chailly, nous mettons tout en œuvre pour privilégier des méthodes de traitement du terrain permettant de préserver l'équilibre naturel.

## **10. FAUT-IL CONTRACTER UNE ASSURANCE SPECIALE ?**

Tous les participants à un événement golfique (tournoi, compétition) doivent avoir obtenu une licence de la Fédération Française de Golf. Dans le cadre d'une activité d'entreprise, cette dernière s'assure auprès d'un courtier spécialisé.

# Le Golf du Château de Chailly

## PRESENTATION DU GOLF



Le Golf de Chailly a été conçu par Thierry Sprecher et Géry Watine, champion de France professionnel en 1989. Autour de son Château du XVIème siècle, le Golf de Chailly offre un magnifique parcours de 18 trous (Par 72 - 6 146 m) mariant avec audace le classicisme du parc à la française, et les techniques golfigues d'avant-garde en matière de construction golfigue. 75 hectares doucement vallonnés, traversés par un ruisseau, le Rubillon, présentent l'harmonie d'une nature préservée. Univers de rêve où le champion comme le débutant trouve dans le terrain un adversaire à sa mesure. Chaque trou est équilibré dans ce sens : un Par difficile, un Birdie audacieux et un Bogey facile. Les vues et les sensations varient selon la position sur le parcours. Le Château disparaît derrière les buttes, réapparaît puis disparaît encore. Il est le point de repère, et ramènera le joueur au Club -House.

## PLAN DU PARCOURS ET CARTE DE SCORE



TROU	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Aller
Départ blancs	355	178	377	444	333	149	402	336	442	3016
Départ jaunes	230	168	358	432	327	141	383	329	431	2889
Départ bleus	297	134	316	391	285	124	333	322	398	2600
Départ rouges	263	125	302	359	272	110	333	315	375	2454
PAR	4	3	4	5	4	3	4	4	5	36
COUP RECUS	13	11	5	7	17	15	1	3	9	

10	11	12	13	14	15	16	17	18	Retour	Total	Slope
381	169	347	484	287	368	141	397	497	3071	6087	142
381	155	347	465	264	348	141	371	474	2946	5835	136
322	130	296	402	245	303	108	325	427	2558	5158	139
293	110	270	394	245	303	108	299	411	2433	4887	138
4	3	4	5	4	4	3	4	5	36	72	
4	8	14	10	18	12	16	2	6			

Le golfeur pourra s'entraîner sur le practice (18 postes dont 12 couverts), travailler ses sorties de bunkers, peaufiner ses approches ou encore régler ses putts. Il pourra également prendre une leçon particulière ou suivre un stage avec le professeur. Voitures, chariots et clubs sont en location au Pro-Shop où les joueurs trouveront également un vaste choix d'équipements et de vêtements de golf.

# Tarifs & Initiations au golf

## TARIFS GOLF 2011

GREEN FEE 18 TROUS	BASSE SAISON	HAUTE SAISON
	Novembre à Mars	Avril à Octobre
De 1 à 10 joueurs	50 €	60 €
De 11 à 30 joueurs	45 €	55 €
De 31 à 40 joueurs	40 €	50 €
De 41 à 90 joueurs	35 €	45 €
Plus de 90 joueurs	30 €	40 €

Nos prix s'entendent TTC, par personne.

### Suppléments :

- Droits de jeu : 10 € par personne (gestion de carte et validation des scores auprès de la FFG).
- Seau de balles : 2 €
- Location d'un chariot : 5 €
- Location d'une ½ série: 20 €
- Location d'une série complète : 30 €
- Location d'une voiturette pour 9 trous : 21 €
- Location d'une voiturette pour 18 trous : 40 €

## INITIATION AU GOLF

### Le Professeur :

Guillaume BERNARD est professeur diplômé d'état et enseigne au Château de Chailly depuis 16 ans. Il enseigne à tous les joueurs (du débutant au confirmé) et fera découvrir le golf à vos clients, collaborateurs, amis ou proches d'une manière ludique et en situation réelle de jeu. Des fiches techniques personnalisées, des analyses vidéo du jeu, travail sur le parcours et aux différents ateliers seront proposés aux participants.

### 1H30 D'INITIATION SANS PARCOURS

Généralités : principe du jeu, les clubs avec leur différente fonction, l'étiquette, la sécurité.

Pratique : comment utiliser le club, positionnement, frappe de la balle dans les différents ateliers (driving, approche, sortie de bunkers et putting).

Pour finir : concours de putting ou d'approche.

### 3H00 D'INITIATION AVEC PARCOURS

Généralités : principe du jeu, les clubs avec leur différente fonction, l'étiquette, la sécurité.

Pratique : comment utiliser le club, positionnement, frappe de la balle dans les différents ateliers (driving, approche, sortie de bunkers et putting).

Parcours : pendant 1h30 avec explication des règles.

TARIFS	1h30 d'initiation sans parcours	3h00 d'initiation avec parcours
De 4 à 6 personnes	40 €	75 €
De 7 à 10 personnes	35 €	55 €
De 11 à 20 personnes	30 €	50 €
De 21 à 30 personnes	25 €	45 €
31 personnes et plus	25 €	40 €

Nos prix s'entendent TTC, par personne. Les clubs, les chariots et les balles d'entraînement sont fournis.

A partir de 20 participants, nous prévoyons un 2ème intervenant.

# Pauses à thème

*Une invitation aux plaisirs gustatifs pour un moment de détente réussi*

*Les pauses participent à la réussite globale de votre événement. Servies sur le parcours ou à l'accueil du golf, notre équipe y a pensé, faites-vous plaisir et choisissez...*

## ☞ PAUSES ☞

### **CAFE D ACCUEIL**

**5€**

Café, thé, jus de fruits,  
sélection de viennoiseries.

### **PAUSE SPORTIVE**

**7 €**

Riz au lait de coco et coulis de framboises,  
barres de céréales, yaourts fermier,  
éventail de fruits saison.

### **PAUSE TERROIR**

**10 €**

Jambon persillé, rosette, jambon cru, comté,  
brie, pâté en croute, légumes crus (chou fleurs,  
concombre, carotte, tomate cerise, mayonnaise).

### **PAUSE SANDWICH**

**15 €**

Club sandwiches : saumon fumé, concombre,  
rosette, jambon cru, thon, fromage.

### **PAUSE GOURMANDE**

**20 €**

Blinis de Saumon fumé, foie gras de canard,  
légumes crus à l'anchoïade, terrine de volaille  
fermière, tartine de chèvre frais et jambon de  
pays, plateau de 3 fromages Bourguignons,  
mousse chocolat, grosse madeleine de Proust.

### **PIQUE-NIQUE A EMPORTER**

**15 €**

3 Club sandwiches (jambon-beurre, saumon  
fumé-concombres, rosette-cornichons),  
1 jus de fruits ou eau minérale, 1 fruit,  
1 gâteau chocolat.

## ☞ FORFAITS VINS ☞

### **FORFAIT 1 VERRE (15 cl)**

**4 €**

Vin Rosé :  
Domaine Buisson  
ou  
Vin Rouge :  
Côte d'Auxerre

### **FORFAIT 2 VERRES (15 cl)**

**7 €**

Vin Rosé :  
Domaine Buisson  
ou  
Vin Rouge :  
Côte d'Auxerre  
ou  
Vin Blanc :  
Bourgogne aligoté

### **FORFAIT 3 VERRES (15 cl)**

**10 €**

Vin Rosé :  
Domaine Buisson  
ou  
Vin Rouge :  
Côte d'Auxerre  
ou  
Vin Blanc :  
Bourgogne aligoté

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

Château de Chailly – Hôtel & Golf - BP10 - 21320 Pouilly en Auxois - France  
Tél : +33 (0)3 80 90 30 30 – Fax : +33 (0)3 80 90 30 00 - E-mail : reservation@chailly.com  
[www.chailly.com](http://www.chailly.com)

# Cocktails de remise des prix

---

## *Marquez les esprits lors de votre remise des prix*

*Pour assurer la réussite de votre remise de prix, nous avons composé une gamme de cocktails servis à volonté pendant une demi-heure. Nous vous invitons à sélectionner la formule de votre choix parmi les propositions suivantes :*

### **COCKTAIL BOGEY**

---

**7 €**

Bourgogne aligoté, crème de cassis et jus fruits  
+  
assortiment de graines salées diverses, olives et gougères

### **COCKTAIL PAR**

---

**10 €**

Bourgogne aligoté, crème de cassis et jus fruits  
+  
Pâté en terrine et pain de campagne, assortiment de graines salées diverses, olives et gougères

### **COCKTAIL BIRDIE**

---

**14 €**

Vin blanc, crème de Cassis, crème de mûre, crème de pêche, bière blonde à la bouteille,  
jus de fruits, sodas et eaux minérales  
+  
assortiment de graines salées, olives et gougères

### **COCKTAIL EAGLE**

---

**20 €**

Vin blanc, crémant de Bourgogne, crème de Cassis, crème de mûre, crème de pêche,  
bière blonde à la bouteille, jus de fruits, sodas et eaux minérales  
+  
assortiment de 3 canapés froids par personne, graines salées, olives et gougères

### **COCKTAIL ALBATROS**

---

**29 €**

Vin blanc, crémant de Bourgogne, Champagne maison (2 coupes par personne),  
crème de Cassis, crème de mûre, crème de pêche,  
bière blonde à la bouteille, jus de fruits, sodas et eaux minérales  
+  
assortiment de 6 canapés froids par personne, graines salées, olives et gougères

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

---

Château de Chailly – Hôtel & Golf - BP10 - 21320 Pouilly en Auxois - France  
Tél : +33 (0)3 80 90 30 30 – Fax : +33 (0)3 80 90 30 00 - E-mail : reservation@chailly.com  
[www.chailly.com](http://www.chailly.com)

# Menus

---

## *Un voyage des sens pour le plaisir des yeux et des papilles*

*Notre Chef a imaginé des préparations spécialement adaptées à vos compétitions et événements golfigues. Vous dégusterez une cuisine créative, respectant l'authenticité des goûts, la qualité des produits et le rythme des saisons. Nous vous invitons à sélectionner l'une des propositions suivantes (choix d'un menu identique pour l'ensemble des convives).*

### **FORMULE COMPETITION**

servie uniquement le midi

---

**25 €**

Entrée + buffet chaud + dessert  
(eau, vin et café inclus)

*Entrée froide sur table :*

Tourteau et céleri rémoulade  
Terrine de volaille au poivre vert et condiments  
Salade de haricots verts à la crème d'échalote, jambon du Pays



*Plat pour le buffet chaud :*

Tartare de bœuf, pommes frite et salade verte  
Longe de porc rôtie à la sauge, écrasée de pommes de terre à la ciboulette et légume de saison  
Gigot d'agneau rôti à l'ail, pommes boulangères, tomate provençale  
Dos de sandre rôti aux échalotes et pommes cocotte, sauce vin rouge  
Tournedos de saumon, gnocchi et agrumes, sauce vierge



*Dessert sur table :*

Tarte fine aux pommes, glace vanille  
Entremet au chocolat, crème anglaise  
Assiette de fruits frais, coulis de framboises



Café & mignardises

*Vins (1 verre par personne) :*

Mâcon Charnay Blanc 2009, Vessigaud  
ou  
Côtes de Brouilly 2009 rouge, Domaine Perroud

*Tout supplément sera facturé à la bouteille.*

*Les choix de vins sont susceptibles d'être modifiés sans préavis en fonction des disponibilités en cave.*

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

## FORMULE BOURGOGNE

---

**39 €**

Entrée + plat + dessert servi à table  
(eau, vin et café inclus)

Gelée de queue de bœuf au vin rouge, légumes en vinaigrette  
Saumon mariné aux herbes et huiles épicées, salade de roquette  
Jambon persillé de Bourgogne, haricots verts en salade au citron et ciboulette



Fricassée de volaille au vinaigre, tagliatelles à la crème  
Sauté de bœuf bourguignon, pommes vapeur  
Pavé d'entrecôte poêlée, sauce vin rouge, gratin dauphinois et champignons  
Pavé de lieu jaune, bouillon de coquillages et soupions  
Tournedos de saumon, gnocchis et agrumes, sauce vierge



Vacherin glacé à la fraise, coulis de fruits rouges  
Entremets cassis, poire pochée au vin rouge  
Biscuit moelleux au chocolat, glace vanille



Café & mignardises

*Vins (1 verre par personne):*

Mâcon Charnay Blanc 2009, Vessigaud

ou

Bourgogne Pinot Noir Bio, 2008, Ballorin

*Tout supplément sera facturé à la bouteille.*

*Les choix de vins sont susceptibles d'être modifiés sans préavis en fonction des disponibilités en cave.*

*Afin de vous satisfaire au mieux, nous vous prions de bien vouloir nous faire part des intolérances alimentaires des participants (religion, régime spécial, allergie) avant votre arrivée.*

*D'autre part, veuillez noter que les **horaires de passage à table** sont les suivants : de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30. Pour tout passage à table tardif, un supplément de 5 € par convive et par heure entamée sera facturé afin de couvrir nos frais de service et d'ouverture tardive de nos cuisines.*

*Par ailleurs à l'occasion de **soirées ou open bar au-delà de 01h00 du matin**, il est facturé un coût supplémentaire de 100 € pour toute heure entamée. Ce supplément est porté à 300 € par heure entamée dès 03h00 du matin.*

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

---

Château de Chailly – Hôtel & Golf - BP10 - 21320 Pouilly en Auxois - France  
Tél : +33 (0)3 80 90 30 30 – Fax : +33 (0)3 80 90 30 00 - E-mail : reservation@chailly.com  
[www.chailly.com](http://www.chailly.com)

## MENU DE SAISON

---

49 €

Entrée + plat + dessert servi à table  
(eau, vin et café inclus)

Vinaigrette de crevettes aux haricots verts et soja à la ciboulette  
Bœuf en tartare et carpaccio, salade de pousse au parmesan  
Œuf poché dans une gelée de crustacés et légumes croquants  
Fines lamelles d'avocat et tourteaux à l'huile de persil  
Marbré de volaille et foie gras aux artichauts, chantilly moutarde et roquette



Pavé de saumon à basse température, sauce vierge aux agrumes et gnocchis  
Parmentier de canard confit, jus de coco blanc  
Volaille fermière rôtie, crème légère à la réglisse, champignons et risotto  
Carré de cochon de lait rôti, jus à la sauge, pomme écrasée à la ciboulette  
Sandre rôti, pomme lyonnaise au lard et fèves, jus de veau



Croustillant chocolat-pistache, sorbet tuile cacao  
Parfait glacé à la verveine, sirop de verveine  
Petit vacherin glacé à la réglisse garni de fraises  
Mille feuille vanille sauce chocolat  
Blanc-manger à la vanille, coulis d'abricots, croquant au sésame



Café & mignardises

*Vins (2 verres par personne):*

Chably Blanc, 2008, Durup

ou

Auxey Duresse Rouge, 2007, Carré

*Tout supplément sera facturé à la bouteille.*

*Les choix de vins sont susceptibles d'être modifiés sans préavis en fonction des disponibilités en cave.*

*Afin de vous satisfaire au mieux, nous vous prions de bien vouloir nous faire part des intolérances alimentaires des participants (religion, régime spécial, allergie) avant votre arrivée.*

---

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

Château de Chailly – Hôtel & Golf - BP10 - 21320 Pouilly en Auxois - France  
Tél : +33 (0)3 80 90 30 30 – Fax : +33 (0)3 80 90 30 00 - E-mail : reservation@chailly.com  
[www.chailly.com](http://www.chailly.com)

# Cocktail déjeuner ou dîner

*Transformez votre repas en un moment informel*

## **COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE**

**48 € par personne**

### *Bouchées salées*

Crevettes curry mangue  
Crème brûlée foie gras cacahuète  
Mousseline artichaut parmesan  
Escargots vin rouge cumin champignons  
Sushi saumon et pamplemousse  
Brochette de magret laqué miel sésame  
Pique Saint-Jacques sésame  
Tarama et tourteau gelée de concombre  
Gelée de tomate, crème de petit pois  
Jambon persillé au poivre vert



### *Bouchées sucrées*

Milk-shake banane rhum  
Crème pistache tuile cacao  
Coque de fruit de la passion en mousse  
Ganache chocolat café biscuit amaréna  
Blanc-manger vanille et fruits rouges



Café & mignardises

*Cette composition est un exemple.*

*Notre chef de cuisine ne travaillant que des produits frais et de saison,  
les bouchées sont susceptibles d'être modifiées.*

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

# Privatisation du Golf de Chailly

## *Offrez-vous l'exclusivité du parcours de golf.*

Créez l'événement et communiquez dans un domaine idyllique. Offrez-vous un écrin unique et authentique dont vos invités garderont un fabuleux souvenir!

Le Golf de Chailly est un cadre valorisant pour optimiser vos relations publiques, promouvoir une marque, lancer un produit, fidéliser vos clients, autant de moments précieux qui méritent une attention particulière. Nous vous offrons la possibilité de privatiser notre parcours afin de marquer les esprits.

Une équipe chaleureuse, professionnelle et attentionnée vous est dédiée. Elle est à votre écoute et vous réserve un accueil personnalisé et l'assurance d'un suivi permanent de votre manifestation golfique.

N'hésitez pas à nous contacter, nous nous ferons un plaisir de vous établir un programme sur mesure.

### Tarifs de privatisation du parcours de golf du Château de Chailly

<b>Semaine</b>	<b>Tarifs</b>
Matin avec un départ avant 9h00	3000 €
Journée	5400 €
<b>Week-end</b>	<b>Tarifs</b>
Matin avec un départ avant 9h00	3900 €
Journée	6400 €

Nos tarifs s'entendent TTC et comprennent :

- La privatisation de la totalité du parcours de golf et de ses infrastructures : practice et seuil de balles, aires d'entraînement, club-house, vestiaires du golf.
- Les green-fees et droits de jeu pour l'ensemble des participants.
- Le café d'accueil du matin pour l'ensemble des participants.



Copyright : « Jean-Charles Valienne »