

Le Château Bourgogne



TRAITEUR
LE CHÂTEAU
BOURGOGNE

Château Bourgogne

Le Restaurant qui se déplace

Le restaurant Le Château Bourgogne propose un service traiteur à la carte, depuis 1985.

Le chef Gonzalo Pineiro, le Chef Pâtissier Damien Curie, et leur brigade vous concoctent une offre personnalisée, qui ne laissera pas vos convives indifférents ! Nos équipes se déplacent sur le lieu de votre choix, avec cuisiniers et service.

Côté cuisine, créativité et saveurs sont les maîtres mots. L'engagement est clair : proposer des produits frais, de saison et issus de producteurs locaux comme la Ferme Dubois à Varois et Chaignot, la boucherie La Bressane à Mâcon, la Ferme du Pontot à Gevrey-Chambertin, la Ferme Fruirouge à Concoeur, et bien d'autres fournisseurs de qualité. Salé et/ou sucré, froid et/ou chaud, cuisiniers et pâtissiers préparent un menu élaboré et raffiné à votre image, qui saura enchanter les papilles de vos invités !

Nous privilégions les circuits courts, mais également les emballages recyclables et éco-responsables pour toutes nos prestations. Ainsi, ces différentes offres vous sont données à titre indicatif, pour illustrer notre savoir-faire, mais elles évoluent au gré des saisons et des produits du moment.

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour répondre à tous vos besoins et élaborer une offre sur-mesure :

- Par téléphone au 03.80.72.31.13
- Par mail à contact@traiteurs-bourgogne.com

Votre contact privilégié, Mme Mathilde GEISSER : h1227-sb@accor.com



Vin d'honneur

Les Forfaits Open Bar

- Perle - A partir de 18€/personne
8 pièces par personne, à choisir parmi une sélection de pièces froides et chaudes
- Saphir - A partir de 26€/personne
12 pièces par personne, à choisir parmi une sélection de pièces froides et chaudes
- Diamant – A partir de 34€/personne
16 pièces par personne, à choisir parmi une sélection de pièces froides et chaudes
- Option 2h Open Bar à 12€/personne :
Eaux, Jus de Fruits, Crémant de Bourgogne,
Bourgogne Aligoté, Crème de Cassis (Boudier)



Vin d'honneur

Suggestions pièces froides

- Langoustine, rougail de tomate au citron vert
- Panna Cotta de petit pois à la menthe et ricotta
- Pressé de volaille fermière, version basquaise
- Cube de bœuf charolais, ketchup au cassis
- Opéra de foie gras, textura de fraises
- Ceviche de dorade royale, cébette et pomme granny
- Notre version tomate/mozzarella
- Aquarium de crevette tropicale et pomelos

Suggestions pièces chaudes

- Croustillant de noix de Saint-Jacques à l'estragon
- Burger de canard, oignons confits et piment d'Espelette
- Nage de lotte au Crémant de Bourgogne, salpicon de légumes
- Mini hot-dog bourguignon, moutarde Fallot
- Nems de crevette, shiitake et soja
- Agneau confit au romarin, caviar d'aubergine
- Médaille de volaille façon Gaston Gérard

Nos suggestions s'adaptent à la saison, selon nos arrivages



Vin d'honneur

Les animations live-cooking

- Animations culinaires froides

- L'Ecailler (2 par personne) à partir de 10€/personne
Huîtres de Marennes d'Oléron fines de clair n°3
Pain de seigle, beurre demi-sel, vinaigre à l'échalotte

- Le Wrap (2 par personne) à partir de 6€/personne
Végétal, scandinave, montagnard...

- Le Foie Gras (2 par personne) à partir de 10€/personne
En espuma, poudre de pain d'épices, mi-cuit textura de fruit

- Le Potager (3 par personne) à partir de 6€/personne
Cuit et cru de produit fermier de notre région, dégustation avec différents dips
et huile d'olive (huilerie beaujolaise)

Sur une base de 50 personnes



Les animations live-cooking

- Animations culinaires chaudes

- Le Bœuf Charolais (2 par personne) à partir de 10€/personne
Tataki sauce aigre douce et cébette, tartare, aller-retour

- Le Wok (2 par personne) à partir de 8€/personne
Gambas sauvages, gingembre, soja et Poulet fermier moutarde Fallot

- Le Burger Terre Mer (2 par personne) à partir de 8€/personne
Canard, veau, saumon décliné avec différents fromages de Côte d'Or

- La Pasta (3 par personne) à partir de 7€/personne
Assortiment de ravioles, truffe, crabe, ricotta basilic...

Sur une base de 50 personnes



Dîner à l'assiette

Menu Perle

• Entrée

Gravelax de saumon betterave
Chioggia et pétales de radis,
guacamole au piment d'Espelette

Ou

Tarte fine froide, textura de tomate
collection, burrata AOP au balsamique
et jambon Bellota « Pata Negra » 3 ans
d'affinage

• Plat

Ballotine de volaille fermière cuite à
basse température, jus à la moutarde
Fallot, croustillant au comté et royale
de petits pois

Ou

Dos de cabillaud poché aux aromates,
coulis de langoustine, mélodie de
légumes de saison

• Boîte à fromage

Trio de fromages de la région (Comté,
Citeaux, Langres)

Option: Morbier, Epoisses, Delice de
Pommard et Chèvre cendré : 5€/
personne

• Dessert

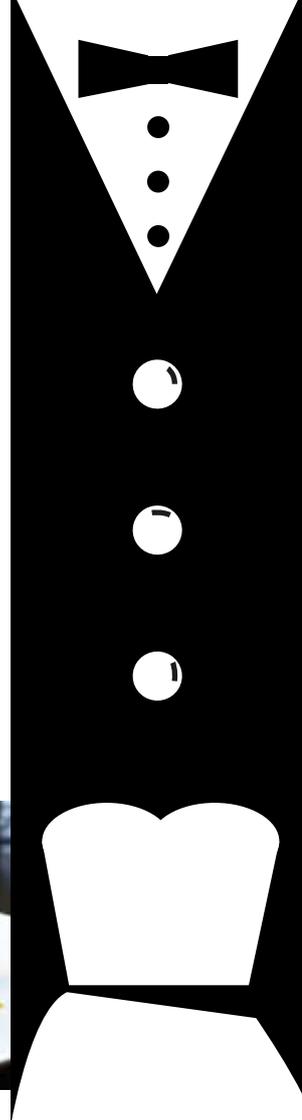
2 variétés de gâteaux à sélectionner
parmi la liste

Ou

pièce montée avec 3 choux par
personne, 9€/personne

Supplément 3 mignardises par
personne, à partir de 4€/personne

à partir de 55€/personne



Dîner à l'assiette

Menu Saphir

• Entrée

Cannelloni de saumon fumé, rilette de chair de crabe à la coriandre et pomelos, tzatziki de concombre

Ou

Pressé de foie gras de canard mi-cuit, marmelade de pastèque au yuzu et sable de pain d'épices

• Plat

Noisette de mignon de veau cuit rosé à la plancha, nems de champignons de saison et pistache, jus perlé à la truffe

Ou

Filet de bar en viennoise d'agrumes, tian de légumes confits aux herbes de Provence, vierge d'olives Taggiasche

• Boîte à fromage

Trio de fromages de la région (Comté, Citeaux, Langres)

Option: Morbier, Epoisses, Delice de Pommard et Chèvre cendré : 5€/personne

• Dessert

2 variétés de gâteaux à sélectionner parmi la liste

Ou

pièce montée avec 3 choux par personne, 9€/personne

à partir de 65€/personne



Dîner à l'assiette

Menu Diamant

• Entrée

Fraîcheur de langoustine marinée au Tikka Massala, chutney de mangue passion au poivre de Sichuan et combawa

Ou

Tatin de foie gras de canard, pomme Pink Lady caramélisée au sucre de canne et pain d'épices

• Plat

Tournedos de filet de bœuf charolais doré à la plancha, crème aux morilles, pressé de charlotte à la truffe

Ou

Blanc de turbot sauvage, bisque de crustacés au Carvi, déclinaison de légumes bio à l'huile aux herbes

• Boîte à fromage

Trio de fromages de la région (Comté, Citeaux, Langres)

Option: Morbier, Epoisses, Delice de Pommard et Chèvre cendré : 5€/personne

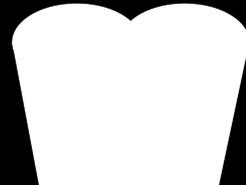
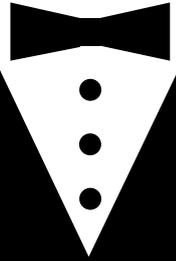
• Dessert

2 variétés de gâteaux à sélectionner parmi la liste

Ou

pièce montée avec 3 choux par personne, 9€/personne

à partir de 89€/personne



Dîner à l'assiette

Les gâteaux

Ces gâteaux sont déclinés avec les parfums de saison, à définir selon la date de votre mariage

- **Arabica** (Biscuit café, crémeux dulcey, mousse café à froid)
- **Baguera** (Brownie chocolat blanc, crunchy praliné spéculos, crémeux caramel, mousse chocolat blanc)
- **Charlotte framboise verveine** (biscuit amande, compotée de framboises, mousseline légère verveine, décor frais aux fruits de Saulon la Chapelle)
- **Concorde – Sans Gluten** (Meringue chocolat, mousse chocolat au lait, copeaux de meringue chocolat)
- **Dacquoise praliné et poires confites**
- **Kumaru** (Biscuit farine et graines de sarrasin, crémeux fève de Tonka, ganache montée 70% cacao)
- **Paradis des Hautes-Côtes – Sans Gluten** (Meringue bourgeon de cassis, mousse chocolat blanc et baies de cassis de la Ferme Fruirouge à Concoeur, copeaux de meringue bourgeon de cassis)

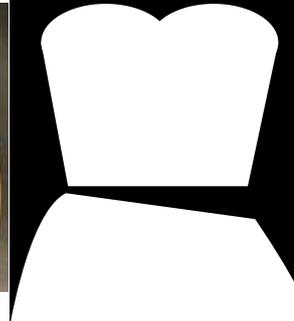
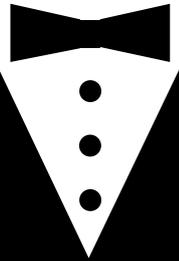


Dîner à l'assiette

- **Petit Nice** (Biscuit huile d'olive basilic, crémeux citron, mousse mandarine yuzu)
- **Retour de Cueillette** (Biscuit Pain de Gênes abricot, panna cotta à la Reine des Prés, mousse abricot, miroir Reine des Prés)
- **Tarte Pistache Pamplemousse** (Fond streusel amande, suprême de pamplemousse, ganache montée pistache)
- **Opéra** (Café, chocolat, biscuit Joconde)



Scannez-moi
pour découvrir les gâteaux
de saison



Dîner à l'assiette

Les forfaits boissons

- Perle - A partir de 12€/personne
 - Bourgogne Chardonnay 2014 – La Chablisienne (1 bouteille pour 6)
 - Bourgogne Pinot Noir 2015 – Domaine Pansiot (1 bouteille pour 6)
 - Eau minérale (1 bouteille pour 2)
 - Un café par personne

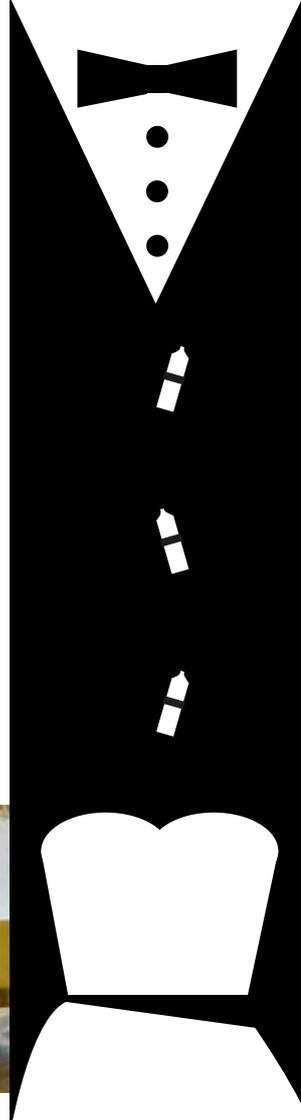
- Saphir - A partir de 18€/personne
 - Mâcon Charnay 2015 – Cave de Charnay les Mâcon (1 bouteille pour 6)
 - Hautes Côtes de Beaune 2013 – Domaine Carré (1 bouteille pour 6)
 - Eau minérale (1 bouteille pour 2)
 - Un café par personne



Dîner à l'assiette

- Diamant - A partir de 24€/personne
 - Chablis « Cuvée Emeraude » 2015 – Domaine Gautheron (1 bouteille pour 6)
 - Maranges 1^{er} Cru « Fussièrè » 2014 – Domaine Bachelet (1 bouteille pour 6)
 - Une coupe de Crémant par personne avec le dessert
 - Eau minérale (1 bouteille pour 2)
 - Un café par personne

*Ces millésimes vous sont donnés à titre indicatif, selon approvisionnement
Nous consulter pour toute bouteille de vin supplémentaire*



Dîner à l'assiette

Buffet enfant

- Velouté de Melon charentais et Fruits rouges ou brochette de Mozzarella et Tomate cerise
- Wraps de Poulet façon César ou arc-en-ciel de mini Burger, chips de Légumes
- Bar à Fruits frais et petits gâteaux

A partir de 16€/enfant
Disponible pour les enfants jusqu'à 10 ans

Menu interwenant

- Plateau repas froid - A partir de 25€/personne

Composé d'une entrée, d'un plat, de 2 fromages et d'un dessert, à choisir parmi notre sélection.

Tous nos plateaux sont accompagnés de couverts et verre jetables, d'une serviette en papier, d'un petit pain individuel et d'une bouteille d'eau minérale 50 cl.



Partenaire Traiteur

Service, matériel et transport

800€ - dans un rayon de 30km :

- Vin d'honneur
 - Buffet avec nappage blanc
 - Serviettes cocktail et cendriers
 - Verrerie complète « Élégance »
 - Support de présentation et décoration de nos Ateliers
- Dîner à l'assiette
 - Assiette « Style »
 - Nappage et serviettes coton blanc – Serviettes pliées
 - Couverts inox « Vieux Paris »
 - Verrerie complète « Élégance »
- Tout au long de votre soirée :
 - Un maître d'hôtel : homme-orchestre de votre mariage, il est votre interlocuteur pour le jour J
 - Un serveur pour 20 personnes : chemise blanche, pantalon noir, chaussures noires
- Installation veille : 100€ - dans un rayon de 30 km



Partenaire Traiteur

Repas test offert pour les mariés

Les Options sur Demande

- Brunch, animation tardive, bar...

Des heures supplémentaires peuvent être facturées à partir de minuit, en réponse aux dispositions légales, à déterminer en fonction de votre projet.

Les eaux et boissons softs sont compris dans les forfaits pour la durée du repas, supplément à définir pour une option eaux et boisson softs après le repas.





Le Château Bourgogne



TRAITEUR LE CHÂTEAU BOURGOGNE

22, boulevard de la Marne - 21000 DIJON
03.80.72.31.13 - contact@traiteurs-bourgogne.com
hotel-mercure-dijon.fr/traiteur