



**LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE**



CARTE TRAITEUR

Menus

Cocktails

Buffets

Plateaux repas

Animations - Live Cooking

Boissons

— Devis sur mesure —

« Le Château Bourgogne : Le Restaurant qui se déplace ! »

Notre Chef de Cuisine, Gonzalo Pineiro, et notre équipe de pâtisseries vous proposent quelques suggestions de cocktails, buffets et menus, pour vous mettre en appétit.

Ces différentes offres peuvent également évoluer au gré des saisons et des sites que vous aurez sélectionnés pour accueillir vos invités. .

Toutes nos prestations sont élaborées à partir de produits issus de producteurs locaux, garants de leur fraîcheur et de leur qualité.

Notre Responsable Commerciale, Myriam Neveux, est votre interlocutrice privilégiée pour répondre à toutes vos exigences et est à votre entière disposition pour l'élaboration d'une offre personnalisée adaptée à tous vos souhaits.

Nous vous assurons de nos meilleurs soins quant au bon déroulement de votre événement. Nous mettons à votre service tout notre savoir faire.



**LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE**

En quelques mots :



Plus de 35 ans d'expérience à
votre service



Un Chef de cuisine, des pâtisseries
et toute une équipe à votre
disposition pour composer votre
menu



Plus de 50 000 couverts servis
en 2016



Palais des Congrès de Dijon
Circuit de Prenois
Château de Marsannay...



Produits locaux et de saison



Service de repas de
5 à 5000 convives

BRUNCH

Café, thé, jus de fruits
Mini viennoiseries en assortiment
Assortiment de yaourts nature et aux fruits

Plateau de charcuteries régionales

Assortiment de crudités

Assortiment de fromages

Assortiment de tartes
Mousse au chocolat
Crème caramel

Eux minérales plates et gazeuses

Nos petits + sur demande :

Plat chaud servi au buffet

Ballotine de volaille

Crème à l'estragon

Riz basmati



**A partir de 20.00 € HT
par personne**

DÉJEUNER DE TRAVAIL

Terrine vigneronne de la Maison Sabatier
Confiture d'oignons déglacés au vinaigre de framboise

Ou

Terrine de rouget et ratatouille croquante
Coulis de tomate relevé au piment d'Espelette

Suprême de poulet fermier façon Gaston Gérard
Velouté au paprika

Gâteau de pommes de terre gratinées au Comté

Ou

Dos de cabillaud poché
Meurette au Chardonnay
Clafoutis de chou fleur

Miroir au cassis et son coulis de fruits rouges

Ou

Lingot praliné aux éclats de Noisettes
Coulis aux fèves de Cacao

Café



25.00 € HT
par personne

MENU TRADITION

Persillé de truite du Jura, minestrone de légumes de saison

Chantilly au yuzu

Ou

Lingot de volaille fermière pochée à l'estragon, Moutarde à l'ancienne

Jeunes pousses au Xérès

Filet de daurade royale doré sur peau au tandoori, Velouté de chorizo doux

Clafoutis de chou fleur et brocolis

Ou

Epaule de veau confite au romarin façon parmentière

Jus corsé à la sauge

Dôme chocolat sur pain d'épices et crème anglaise à la vanille Bourbon

Ou

Le Chanoine

(Sablé aux épices, palets fruits rouges, financier cassis, mousse chocolat noir)

Café

Nos petits + sur demande :

Option fromage

Menu Végétarien

Menu Couleurs Locales

Menu Gastronomique...



**A partir de 30.00 € HT
par personne**

MENU DE GALA

Mise en bouche

Lingot de foie gras de canard landais cuit à basse température
Croustillant de pain d'épices

Compotée de mangue et ananas au poivre de Sichuan vert
Ou

Pressé de langoustines et légumes confits à l'huile safranée
Pesto au basilic et tuile de parmesan

Tournedos de filet de bœuf saisi, Réduction de Pinot Noir au Cassis
Ecrasée de Charlotte truffée
Ou

Dos de sandre doré en chapelure de tandoori
Velouté de gambas, Légumes fanes glacés

Assiette de 3 fromages affinés de nos régions, Pain aux noix
(Epoisses affiné au Marc de Bourgogne, Délice de Pommard, Soumaintrain)

Macaron au romarin et verrine de citron meringué
Ou

Barre 3D au chocolat blanc caramélisé et confits de groseilles
Pulvérisation de chocolat noir

Café



**A partir de 60.00 € HT
par personne**

COCKTAIL TRADITION

Bouchées salées froides

Crevette bouquet, minestrone de fruits exotiques au poivre de Sichuan
Ballottine de volaille fermière, pain céréales
Brochette de magret de canard, figue violette
Ratatouille croquante, filet de rouget à l'huile vierge
Ceviche de bar et cébettes au yuzu
Liégeoise de chèvre frais et pain d'épices aux olives noires

Bouchées salées chaudes

Cromesqui de fromage de chèvre, coulant au miel d'acacia
Tataki de saumon aux graines de sésame grillées
Brochette de volaille marinée au curry de Madras
Brochette d'agneau marinée aux épices douces
Nem d'escargots et légumes confits
Croustillant de crevette en robe de pomme de terre, sauce soja

Mignardises sucrées

Douceur chocolat groseilles
Chouquette vanille
Macaron carambar
Opéra façon Lenôtre
Mini chou au Grand Marnier
Dôme praliné aux éclats de noisettes

Liste non exhaustive...



**Le cocktail dinatoire
composé de 20 bouchées :
35.00 € HT
par personne**

COCKTAIL PRESTIGE

10 bouchées salées froides

Liégeoise de chèvre, arlequin de légumes croquants
Céviche de daurade royale, cébette et jus de calamansi
Bagel, tomate confite et jambon du Morvan affiné
Cannelloni de miettes de crabe, Crémant de Bourgogne rosé gélifié
Lingot de foie gras de canard, mangue et ananas au poivre de cassis
Pincho de bœuf Charolais, marbré au Pinot Noir

...

05 bouchées salées chaudes

Truffe de boudin noir en chapelure de pain d'épices, compotée de pomme verte
Nem d'escargots de Bourgogne, minestrone de légumes au beurre persillé
Tataki de saumon aux graines de sésame et moutarde

...

05 bouchées sucrées

Verrine cassis et chocolat
Pyramide chocolat épices
Croustillant framboise de Concoeur et Corboin

...

Nos petits + sur demande :

Animations
Live-cooking



50.00 € HT
par personne

BUFFET FROID / CHAUD

Buffet d'entrées et hors d'œuvre

Ballottine de truite à l'aneth, crème acidulée
Plancha de jambon du Morvan, Rosette et Chorizo - Condiments
Cannelloni de volaille marbré aux épinards, chantilly à l'estragon
Emincé de tomates allongées, billes de mozzarella à l'huile de basilic
Dip de fromage blanc, déclinaison de légumes du moment

Plats Froids servis au buffet

Quasi de veau et salade de farfale aux olives
Pressé de rouget barbet en robe de courgettes, Sauce moutarde aux fines herbes

Plats Chauds

Blanquette de veau mijoté, champignons et oignons caramélisés, Riz basmati
Pavé de saumon poêlé, Velouté au pistil de crocus, Clafoutis de légumes d'automne

Buffet des fromages

Assortiment de fromages de nos régions, Pain au noix et Pain de Campagne

Buffet des desserts

Poire caramel
Tarte exotique
Choco griottines
Mousse chocolat noir et romarin

Café

Liste non exhaustive...



**A partir de 25.00 € HT
par personne**

BUFFET PRESTIGE

Entrées et hors d'œuvre préparés par notre Chef

Céviche de daurade royale, cébettes et yuzu
Crevettes bouquet de Madagascar, minestrone mangue et ananas
Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette pomelos
Cannelloni de saumon fumé farci à la chair de crabe des neiges et coriandre
Millefeuille de tomate d'antan, mozzarella bufala au pesto
Fraîcheur de légumes printaniers, huile d'olive et xérès
Gaspacho de petits pois à la menthe, jambon cru du Morvan
Salade façon niçoise, thon au sésame, sauce vierge à l'olive
Carpaccio de bœuf « charolais », sisho mix

Plat chaud servi à table

Noisettes de mignon de veau façon Rossini, Jus perlé à la truffe
Légumes de fanes glacés au beurre d'Isigny
Ou
Pavé de bar sauvage cuit sur peau, relevé au piment d'Espelette, Coulis de gambas
Galette provençale au thym citron

Buffet des fromages affinés de nos régions

Grand Buffet des desserts

Nos petits + sur demande :

Bar à soupes
Tartines / Bagels / Wraps



**A partir de 45.00 € HT
par personne**

PLATEAU REPAS

Suggestions Entrées froides

Millefeuille de tomate Cœur de Bœuf et mozzarella di bufala, Pesto au basilic
Salade de lentilles du Puy, saucisse de Morteau, Vinaigrette moutarde
Miettes de crabe des neiges, Suprême de pomelos et pomme verte
Méli mélo de légumes croquants, huile vierge, Pétales de magret de canard fumé

Suggestions Plats et garnitures froids

Dos de cabillaud poché dans un bouillon aromatique,
Mayonnaise aux fines herbes, Légumes croquants au Xérès
Pièce de bœuf cuite saignante glacée au Pinot Noir
Salpicon de pommes Charlotte, Vinaigrette moutarde
Tataki de saumon aux graines de sésame torréfiées, sauce soja, Cœur de sucrine

Suggestions Fromages

Comté ou Brie ou Morbier ou Saint Nectaire ou Domaine de Bresse

Suggestions Desserts

Le Plénitude (*chocolat noir et éclats de chocolat au beurre salé*)
Le Concorde, crème anglaise
Paris Brest revisité au cacao
Caramélissimo

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.

Liste non exhaustive...



**21.00 € HT
par personne**

PANIER REPAS

Salade scandinave (penne regate, saumon fumé d'Ecosse label rouge, crème légère au yuzu, aneth et ciboulette)

Sandwich Caesar (blanc de poulet grillé, tomate, cœur de romaine, sauce moutardée)

Une pomme et une madeleine

Eau minérale 50 cl plate « Cristaline »

OU

Salade bio (taboulé, légumes confits, raisins, menthe, huile d'olive)

Sandwich classique (jambon blanc, emmental, beurre charentais)

Une banane et un financier

Eau minérale 50 cl plate « Cristaline »

Panier repas présenté dans un sac traiteur kraft avec une fourchette jetable, une barquette avec couvercle jetable, un sachet pour le sandwich.



10.00 € HT
par personne

FORFAIT BOISSONS

Apéritifs

Bourgogne Aligoté et crème de cassis – Jus de fruits
Gougères bourguignonnes et feuilletés au fromage (4 par pers.)

Sur la base d'une consommation : 7.00 € HT par personne

Crémant de Bourgogne et crème de cassis – Jus de fruits
Gougères bourguignonnes et feuilletés au fromage (4 par pers.)

Sur la base d'une consommation : 8.00 € HT par personne

Champagne brut Lallier Cuvée R012 – Jus de fruits
Gougères bourguignonnes et feuilletés au fromage (4 par pers.)

Sur la base d'une consommation : 15.00 € HT par personne

Forfait softs (jus de fruits, sodas, eaux minérales plates et gazeuses)

Sur la base d'une consommation : 3.00 € HT par personne



**A partir de 7.00 € HT
par personne**

FORFAIT VINS

*Suggestion de forfait vins en accompagnement
Sous réserve de disponibilité des millésimes ci dessous*

Forfait n° 1

Bourgogne Chardonnay 2014 – la Chablisienne (1 bt pour 6, 27.00 € HT la bouteille)
Bourgogne Pinot Noir 2015 – Domaine Pansiot (1 bt pour 6, 27.00 € HT la bouteille)

Au tarif de 8.00 € HT par personne

Forfait n°2

Macon Charnay 2015 – Cave de Charnay les Macon (1 bt pour 6, 29.00 € HT la bouteille)
Hautes Côtes de Beaune 2013 – Domaine Carré (1 bt pour 6, 33.00 € HT la bouteille)

Au tarif de 11.00 € HT par personne

Forfait n°3

Hautes Côtes de Nuits 2015 – Domaine Pansiot (1 bt pour 6, 31.00 € HT la bouteille)
Chorey les Beaune 2015 – Domaine Maratray Dubreuil (1 bt pour 6, 47.00 € HT la bouteille)

Au tarif de 14.00 € HT par personne

Forfait n°4

Chablis « Cuvée Emeraude » 2015 – Domaine Gautheron (1 bt pour 6, 37.00 € HT la bouteille)
Maranges 1er Cru « Fussièrre » 2014 – Domaine Bachelet (1 bt pour 6, 49.00 € HT la bouteille)

Au tarif de 16.00 € HT par personne



**A partir de 8.00 € HT
par personne**

CONDITIONS GÉNÉRALES

Toutes nos prestations et tarifs sont modulables selon la saison, le nombre de participants et/ou le site retenu par vos soins.

Les taux de TVA applicables sur ces différentes prestations sont de 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées et 20% sur les boissons alcoolisées, les frais de personnel, les frais de déplacement et la location de matériel.

Elles comprennent la fourniture du nappage et serviettes en tissu blanc, de la vaisselle, de la verrerie «classique» et du service jusqu'à 0h00 pour les dîners. Au-delà de cet horaire, il conviendra de tenir compte des heures supplémentaires facturées au taux horaire de 37.50 € HT par collaborateur. Les frais de transport et de livraison sont offerts dans un périmètre de 10 kms de notre établissement. Au-delà, les frais sont de 2.00 € HT du km pour l'aller et le retour de nos véhicules.

Les prestations qui ne seraient pas comprises dans nos offres sont :

Le mobilier (tables, chaises, mange debout) ;

Le matériel de cuisine (étuve, plaque à induction, plancha ou autre) si la cuisine sur site n'en est pas équipée ;

Le nappage et les serviettes de couleur ;

La vaisselle, la verrerie ou les couverts non prévus dans notre offre ;

La décoration florale.

Nos prestations étant élaborées à partir de produits frais, nous vous remercions de nous communiquer vos choix de menus, uniques à tous les convives, au plus tard 2 semaines avant la date de votre réception.



**Conditions Générales de Vente
en annexe**

CONTACTEZ-NOUS !

« Le traiteur Le Château Bourgogne vous accompagne pour tous vos événements, particuliers et professionnels. »

Notre équipe traiteur se déplace à domicile ou en salle, avec cuisiniers et service.
Nous pouvons également réaliser une livraison de la formule choisie.

Pour une offre personnalisée et sur-mesure, n'hésitez pas à nous contacter :

Notre Responsable Commerciale, Myriam Neveux, est votre interlocutrice privilégiée pour répondre à toutes vos exigences et est à votre entière disposition pour l'élaboration d'une offre personnalisée adaptée à tous vos souhaits.

Restaurant/Traiteur Le Château Bourgogne

Mercure Dijon Centre Clemenceau
22, boulevard de la Marne - 21000 Dijon

Tel : +33 3.80.72.91.45

Fax : +33 3.80.73.61.45

myriam.neveux@accor.com

www.traiteurs-bourgogne.com

www.hotel-mercure-dijon.com





CARTE TRAITEUR

Menus

Cocktails

Buffets

Plateaux repas

Animations - Live Cooking

Boissons

Devis sur mesure



**LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE**