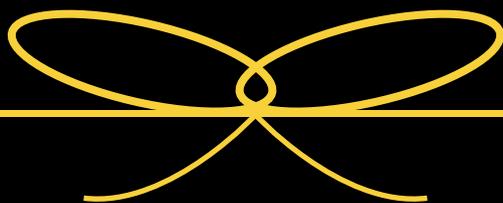


Le Château Bourgogne



Vin d'honneur



Bars-ateliers



Dîner à l'assiette



Live-cooking



Brunch



**TRAITEUR
CHÂTEAU
BOURGOGNE**







Château Bourgogne

Le Restaurant qui se déplace

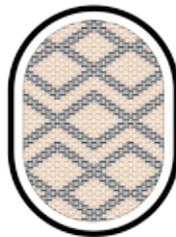
Le restaurant Le Château Bourgogne propose un service traiteur à la carte, depuis 1985. Le chef Gonzalo Pineiro et sa brigade vous concoctent une offre personnalisée, qui ne laissera pas vos convives indifférents ! Nos équipes se déplacent sur le lieu de votre choix, avec cuisiniers et service.

Côté cuisine, créativité et saveurs sont les maîtres mots. L'engagement est clair : proposer des produits frais, de saison et issus de producteurs locaux. Salé et/ou sucré, froid et/ou chaud, cuisiniers et pâtisseries préparent un menu élaboré et raffiné, qui saura enchanter les papilles de vos invités !

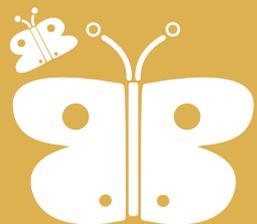
Ces différentes offres peuvent évoluer au gré des saisons et des sites que vous aurez sélectionnés pour votre événement.

Notre équipe commerciale est à votre entière 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

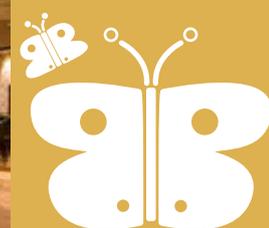
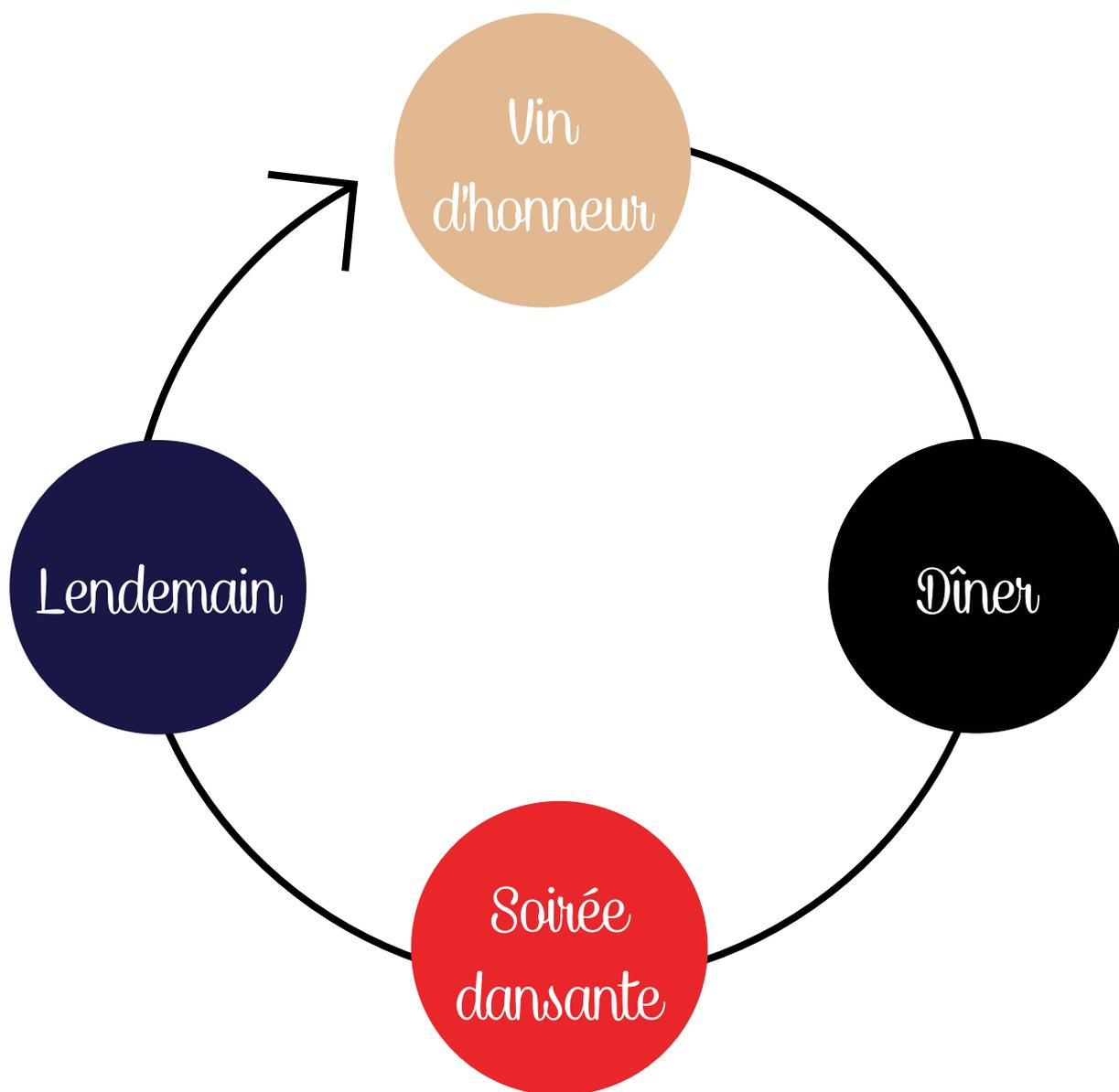


**TRAITEUR
CHÂTEAU
BOURGOGNE**



Partenaire Traiteur

Une Offre clé en main



Vin d'honneur

Les Forfaits Open Bar

- Perle - 25€ / personne

2h d'Open Bar :

Eaux, Jus de Fruits, Sodas, Crémant de Bourgogne, Bourgogne Aligoté

3 gougères & 8 pièces par personne, à choisir parmi la sélection de pièces froides et chaudes

- Saphir - 35€ / personne

2h d'Open Bar :

Eaux, Jus de Fruits, Sodas, Crémant de Bourgogne, Bourgogne Aligoté, Bière à la pression

3 gougères & 12 pièces par personne, à choisir parmi la sélection de pièces froides et chaudes

- Diamant – 45€ / personne

2h d'Open Bar :

Eaux, Jus de Fruits, Crémant de Bourgogne, Bourgogne Aligoté, Bière à la pression

3 gougères & 16 pièces par personne, à choisir parmi la sélection de pièces froides et chaudes



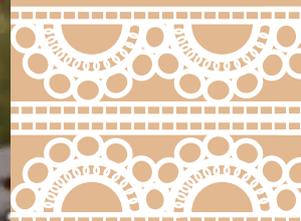
Vin d'honneur

Pièces Froides

- Aquarium de Crevettes « Brésil » et Pomelos
- Pressé de Rouget, Légumes confits et Rouille safranée
- Cannelloni de Saumon fumé et Crabe des neiges à la Coriandre
- Sucette de Tomate Mozzarella revisitée
- Wrap façon César
- Gaspacho de Melon, salpicon de Fruits rouges (selon saison)
- Création Œuf mimosa
- Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Combava
- Cornet de Chèvre et Betterave Chioggia
- Taboulé de Quinoa et Piquillos
- Ceviche de Dorade, Cébettes et Pomme Granny
- Opéra de Foie Gras et pulpe de Mangue
- Croustini de Bœuf en carpaccio et Pesto

Pièces Chaudes

- Mini Burger Charolais à l'Epoisses
- Mini Hot-Dog bourguignon au ketchup de Cassis
- Blanquette de Lotte et Meurette au Chablis
- Croustillant de Gambas façon asiatique
- Clafoutis méditerranéen au Parmesan
- Salpicon de Foie Gras et Poivre de Tasmanie
- Tataki de Saumon aux graines de Sésame
- Brochette de Veau au Tandoori
- Brochette de Volaille fermière au Curry de Madras
- Brochette d'Agneau au Thym-Citron



Vin d'honneur

Les Animations Live-cooking

- Animations culinaires froides
 - Animation Gaspacho revisité au siphon, Espuma
4€ / personne
 - Les Tartares Terre et Mer 6€ / personne
 - Le Cochon ibérique – Découpe de Jambon de Bellota Lomo et Chorizo 8€ / personne
 - Bar à Huîtres, perle de Citron vert et Echalotes
8€ / personne
 - Les Foies Gras et chutney de Fruits d'été 8€ / personne
- Animations culinaires chaudes
 - Animation mini Burger et Hot-Dog de notre région
4€ / personne
 - Les Risotto – Végétal, Saint-Jacques, Champignons
6€ / personne
 - Les Œufs bio – Façon Meurette, brouillés aux Truffes d'été
8€ / personne
 - Animation plancha : Assortiment de Brochettes - Bœuf, Volaille et Saumon 8€ / personne

Sur une base de 40 personnes

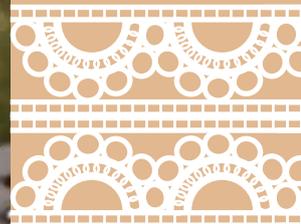
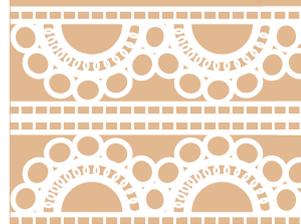


Vin d'honneur

Les Bars-Ateliers

- Atelier Mojito 5€ / personne
Menthe fraîche, Citron vert, Rhum ambré, Cassonade et Eau gazeuse
- Atelier Bar à Cocktails 5€ / personne
Cuba Libre, Pina Colada, Sex on the Beach
Servis en bonbonne
- Atelier Bar à Champagne 8€ / personne
Assortiment de Crèmes et Liqueurs
Purée de Fruits rouges et jaunes
Accompagné de Fruits frais

Sur une base de 40 personnes



Dîner à l'assiette

Menu Perle

- Entrée

Charlotte de Saumon fumé d'Ecosse, perle au Yuzu
Ou

Tarte fine froide, concassé de Tomates au Basilic,
fraîcheur de Légumes croquants, Jambon de pays affiné

- Plat

Cannelloni de Volaille fermière,
lit de Champignons forestiers, velouté à l'Estragon
Ou

Filet de Dorade Royale cuit sur peau, vierge d'Agrumes,
pulpe de Patate douce au Gingembre

- Fromage

Trio de fromages de saison

- Dessert

5 variétés de gâteaux à sélectionner parmi la liste

42€ / personne



Dîner à l'assiette

Menu Saphir

- Entrée

Pressé de Crabe des Neiges, minestrone de Mangue et Ananas au Poivre de Sichuan

Ou

Lingot de Foie Gras de Canard confit à basse température, textura de Pomme d'Amour

- Plat

Noisette de mignon de Veau dorée, jus réduit au Romarin, écrasé de Charlotte saveur truffée

Ou

Filet de Bar cuit en chapelure au Tandoori, velouté de Crustacés, royale de Petits Pois à la Menthe

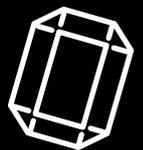
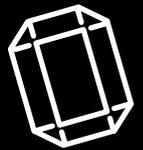
- Fromage

Trio de fromages de saison

- Dessert

5 variétés de gâteaux à sélectionner parmi la liste

52€ / personne



Dîner à l'assiette

Menu Diamant

- Entrée

Salade de Homard tiède, carpaccio de Légumes au Vinaigre de Calamansi

Ou

Escalope de Foie Gras de Canard poêlée, chutney de Pêche à la Vanille de Madagascar

- Plat

Blanc de Turbot poêlé au Lait et Coriandre, velours au Champagne rosé, arlequin de Légumes fanes

Ou

Tournedos de filet de Bœuf Charolais, jus au Diamant Noir, sauté de Girolles

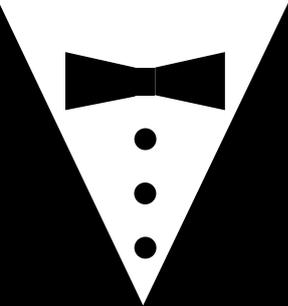
- Fromage

Trio de fromages de saison

- Dessert

5 variétés de gâteaux à sélectionner parmi la liste

72€ / personne



Dîner à l'assiette

Les Gâteaux

- Atypique (biscuit à la Moutarde, compotée de Potiron, mousse Noix de Pécan)
 - Baguera (brownies Chocolat blanc, crunchy Praliné Spéculos, crémeux Caramel, mousse Chocolat blanc)
 - Baya (biscuit Dacquoise, Fraises des bois, mousse Mangue, palets Fraise)
 - Bubble Gumm, sans gluten (frangipane Citron, gelée Fraise, ganache montée « Bonbon »)
 - Cannelle (biscuit Epices, Caramel, crème Vanille, confit Pommes Poires)
 - Concorde (meringue Chocolat, mousse Chocolat au lait, copeaux de Meringue Chocolat)
 - Cookie Cake (biscuit Amandes et pépites de Chocolat, croustillant Praliné, mousse Cookies)
 - Eden (croustillant, crémeux Citron vert, dacquoise Amandes, mousse Chocolat blanc)
 - Karadoc (financier Amandes, caramel Cacahuètes, mousse Chocolat noir)
 - Mont Blanc (sablé breton, crème de Marrons, Meringue blanche, Chantilly)
 - Naranja (sablé Noisettes, crémeux Orange sanguine Basilic, frangipane Noisettes, chantilly Orange)
 - Paradis Dulcey (meringue Café, mousse Chocolat blanc caramélisé)
 - Simplet (brownie Fruits secs, insert Chocolat Noisette, biscuit Chocolat, mousse Vanille)
 - 100 % Choc, sans gluten (biscuit Chocolat sans farine, croustillant Riz-praliné, mousse Chocolat)
-
- La traditionnelle Pièce Montée + 9€ / personne
 - Le Weeding Cake du Château + 9€ / personne



Dîner à l'assiette

Les Ateliers Dessert

- Animation Smoothies : Fraise, Mangue, Pêche, Framboise...
4€ / personne
- Animation Candy Bar : assortiment de Bonbons
6€ / personne
- Animation Charrette de Glaces 8€ / personne
- La Fête Foraine : Barbe à papa, Pop-Corn...
8€ / personne
- Animation Fondue au chocolat, Tagada et Fruits frais
8€ / personne

A votre disposition le temps du dessert

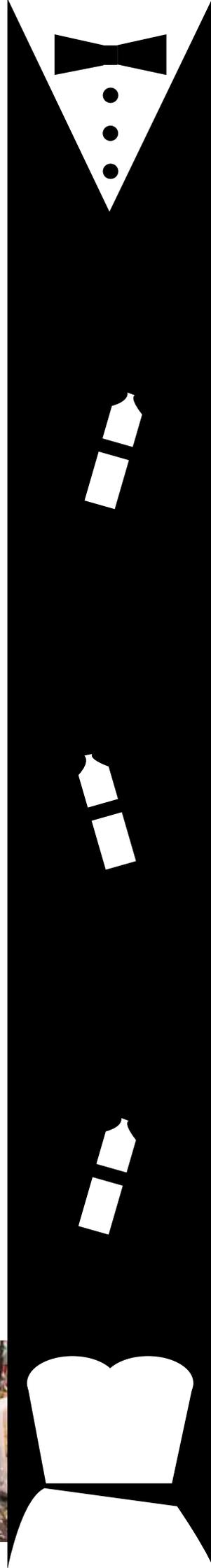


Dîner à l'assiette

Les Forfaits Boissons

- Perle - 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 - 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
- Diamant - 24€ / personne
 - Chablis « Cuvée Emeraude » 2015 – Domaine Gautheron (1 bouteille pour 6)
 - Maranges 1^{er} Cru « Fussièrre » 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

Nous consulter pour toute bouteille de vin supplémentaire



Dîner à l'assiette

Buffet Enfant

- Smoothies de Melon charentais et Fruits rouges
- Brochettes de Mozzarella et Tomate cerise
- Wraps de Poulet façon César
- Arc-en-ciel de mini Burger, chips de Légumes
- Bar à Fruits frais

16€ / enfant

Les Ateliers Enfants

- Atelier décalcomanie 2€ / enfant
- Bar à Donuts : assortiment de différents parfums
4€ / enfant



Dîner à l'assiette

Menu Intervenant

- Plateau repas froid 19€ / 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.

- Menu du Marché 24€ / personne

Composé d'une entrée, d'un plat chaud et d'un dessert. Servi à l'assiette, accompagné d'une bouteille d'eau minérale 50 cl.

Les menus du Marché sont similaires à ceux de notre restaurant Le Château Bourgogne et varient selon la saison et l'inspiration du Chef et sa brigade.



Soirée Dansante

Les Boissons

- Jus de Fruits, Sodas, Eaux 8€ / litre
- Crémant 35€ / bouteille
- Magnum Rosé de Provence 45€ / bouteille
- Champagne Lallier (1 bouteille pour 6) 45€ / bouteille
- Whisky, Gin, Vodka 50€ / bouteille + softs inclus
- Magnum Champagne Lallier 70€ / bouteille
- Magnum Grey Goose 90€ / bouteille



Soirée Dansante

Les Ateliers Soirée

- Bar à Hot-dog 4€ / personne / heure
- Bar à Smoothies : Fraise, Mangue, Pêche, Framboise...
4€ / personne / heure
- Bar à Mignardises : assortiment de 4 Mignardises
5€ / personne / heure
- Candy Bar : assortiment de Bonbons
6€ / personne / heure
- Bar à Jäger Bomb 5€ / personne / heure
- Bar à Mojito 5€ / personne / heure
Menthe fraîche, Citron vert, Rhum ambré, Cassonade et Eau gazeuse
- Bar à Cocktails 5€ / personne / heure
Cuba Libre, Pina Colada, Sex on the Beach
Servis en bonbonne
- Bar à Champagne 8€ / personne / heure
Assortiment de Crèmes et Liqueurs
Purée de Fruits rouges et jaunes
Accompagné de Fruits frais
- Offert : Bar à mini Burger en fin de soirée



Le Lendemain

Le Brunch Classique

- Les Incontournables :
 - Mini Viennoiseries
 - Assortiment de Yaourts naturels et aux fruits
- Le Salé :
 - Plateau de Charcuteries régionales
 - Assortiment de Crudités
 - Assortiment de Fromages
- Les Gourmandises :
 - Assortiment de Tartes
 - Mousse au Chocolat
 - Crème Caramel
- Les Boissons :
 - Eaux minérales plates et gazeuses
 - Café, Thé
 - Jus de fruits

22€ / personne



Le Lendemain

Le Brunch Plaisir

- Les Incontournables :
 - Café, Thé, Lait froid et chaud
 - Assortiment de Viennoiseries
 - Céréales et Yaourts
 - Jus d'Orange fraîchement pressé
- L'Atelier Créations :
 - Truffe de Boudin noir déglacé au Calvados
 - Feuilleté d'Escargots de Bourgogne au beurre de Persil
 - Saumon fumé d'Ecosse, Crème fraîche
 - Assortiment de Charcuteries d'ici et d'ailleurs
- Le Salad'Bar et Soupe :
 - Velouté de Cèpes Bouchon perlé à l'huile de Noisettes
 - Salade d'Endives et cerneaux de Noix
- Le Chaud en dégustation :
 - Carré de Veau rôti, jus réduit à la Truffe de Bourgogne
 - Blanquette de Lotte au Chardonnay, fricassée de Champignons des sous bois et Châtaignes
- De nos Pâturages :
 - Assortiment de Fromages et Pain de notre Boulanger
- Atelier Gourmand :
 - Verrine façon Forêt Noire
 - Tartelette Marron Chocolat
 - Smoothie Framboise Cassis
 - Crêpes et pâte à tartiner Noisettes « maison »

44€ / personne

Ce menu est donné à titre indicatif



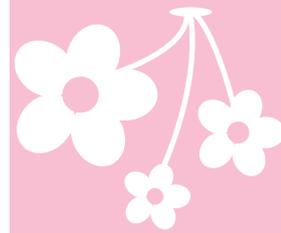
Partenaire Traiteur

Compris dans le Prix

- Vin d'honneur
 - Buffet avec nappage blanc
 - Vasque en inox et sceau à glaçons
 - Serviettes cocktail et cendriers
 - Verrerie complète « Élégance »
 - Support de présentation et décoration de nos Ateliers
 - Un mange-debout pour 40 personnes
- Dîner à l'assiette
 - Assiette « Style »
 - Nappage et serviettes coton blanc – Serviettes pliées
 - Couverts inox « Vieux Paris »
 - Verrerie complète « Élégance »
 - 4 photophores par table avec bougie blanche
- 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
 - Le transport est compris dans un rayon de 30 km



Partenaire Traiteur



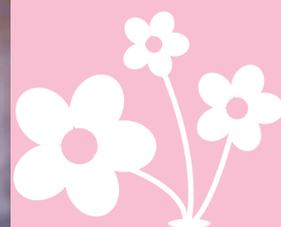
Offert pour chaque Mariage

- Mise en place de votre décoration sur table
- Bar à Sirop tout au long de la soirée
- Assortiment de mini Burger en fin de soirée

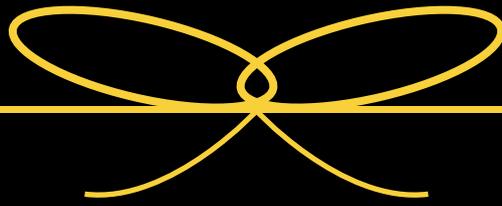


Les Options sur Demande

- Tables et chaises
 - Housse de chaise
 - Tente / chapiteau
 - Couverts, verrerie, assiettes en gamme supérieure
 - Tour de serviettes
-
- Photo Booth pour immortaliser ce moment
-
- Des heures supplémentaires peuvent être facturées en réponse aux dispositions légales, à déterminer en fonction de votre projet.



Le Château Bourgogne



Vin d'honneur



Bars-ateliers



Dîner à l'assiette



Live-cooking



Brunch



Traiteur Le Château Bourgogne

22, boulevard de la Marne - 21 000 Dijon

03.80.72.31.13

contact@traiteurs-bourgogne.com

hotel-mercure-dijon.fr/traiteur