



**LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE**

BROCHURE MARIAGE

TRAITEUR & RESTAURANT – CRÉATEUR DE MOMENTS INOUBLIABLES

NOTRE *engagement*

Un service sur-mesure depuis 1985



Depuis plus de **35 ans**, notre équipe met son savoir-faire au service de votre événement. Le Chef **Gonzalo Pineiro**, ambassadeur 100 % Côte-d'Or, le Chef Pâtissier **Damien Curie** et leurs brigades élaborent des menus uniques, adaptés à vos goûts. Le jour J, un maître d'hôtel vous accompagne sur l'ensemble de votre mariage. Notre cuisine, à base de produits **frais, locaux et de saison**, reflète l'excellence du terroir bourguignon. Engagés pour l'**environnement**, nous favorisons les circuits courts et utilisons des emballages recyclables.



VIN d'honneur

A choisir parmi une sélection
de pièces cocktail froides et chaudes

SUGGESTIONS FROIDES

*Langoustine, rougail de tomate au citron vert
Panna cotta de petits 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*

SUGGESTIONS 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 de Dijon
Médaille de volaille façon Gaston Gérard*

OPTION :
ANIMATION(S)
CULINAIRE(S)
SUR DEMANDE

8 PIÈCES
par personne

24 €

10 PIÈCES
par personne

29 €

12 PIÈCES
par personne

34 €

Eaux & jus de fruits inclus

Nos suggestions s'adaptent à la saison et à vos envies



MENU Harmonie

ENTRÉE

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

ou

Tarte fine froide, texture 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 de Dijon,
croustillant au Comté et royale de petits pois

ou

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

FROMAGES

Boîte à fromages de la région
(Ex : Comté, Citeaux, Langres)

DESSERTS

Sablé aux framboises de Saulon-la-Chapelle,
alliance parfaite au basilic

ou

Biscuit macaron au cacao,
ganache montée chocolat-noisette et grué de cacao

ou

Pièce-montée
(3 choux par personne sup. 3€)

60 € PAR PERSONNE

MENU Gourmand

ENTRÉE

Cannelloni de saumon fumé, rillettes 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

FROMAGES

Boîte à fromages de la région
(Ex : Comté, Citeaux, Langres)

DESSERTS

Le chocolat dans tous ses éclats,
parfum vanille et fève de tonka

ou

Nectarine à l'infusion de verveine en émulsion,
finger citron gingembre

ou

Pièce-montée
(3 choux par personne sup. 3€)

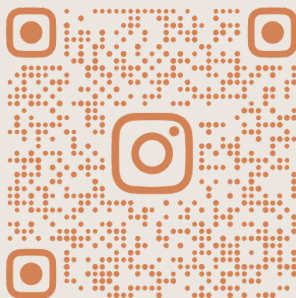
70 € PAR PERSONNE

Eaux, café & pain inclus
(3 mignardises sup. 5€)

SUR mesure

Racontez-nous votre histoire

Que vous souhaitiez **des saveurs de saison** ou **des créations sur-mesure** nos chefs répondent à toutes vos envies pour faire de votre mariage **un moment d'exception**.



 **Un mariage en images**

Scannez le QR Code pour plonger
au cœur d'un mariage exceptionnel,
où nos créations ont fait sensation.



SERVICES & transport

600€ DANS UN RAYON DE 30 KM AUTOUR DE DIJON

VIN D'HONNEUR

- Buffet avec nappage blanc
- Verrerie élégante et serviettes cocktail
- Supports de présentation et décoration soignée

REPAS

- Assiettes et couverts en inox
- Nappage et serviettes en tissu
- Verrerie complète

TOUT AU LONG DE VOTRE MARIAGE

- Un maître d'hôtel dédié, votre interlocuteur pour le jour J

SUR DEMANDE



INSTALLATION
LA VEILLE



FORFAIT
VINS



MENUS
ENFANTS &
INTERVENANTS



PRESTATION
D'APRÈS-SOIRÉE
DISPONIBLE



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

22 boulevard de la Marne - 21000 Dijon
Mathilde Geisser | 03.80.72.31.13
contact@traiteurs-bourgogne.com
www.hotel-mercure-dijon.fr/traiteur