

RÉCEPTION
— AU —
CHÂTEAU

2023

CHÂTEAU DE
MARSANNAY

NOS SALLES

LE CHÂTEAU DE MARSANNAY SE SITUE À DIX MINUTES DE DIJON, CITÉ DES DUCS DE BOURGOGNE, CITÉ DU VIN ET DE LA GASTRONOMIE.

Notre équipe de professionnels, réactive et soucieuse du bon déroulement de votre évènement, est à votre disposition pour vous proposer une offre sur-mesure.

Chaque projet est étudié, n'hésitez donc pas à nous consulter pour toute demande particulière.

Pour organiser votre évènement, nous mettons à votre disposition deux salles de caractère.

LA SALLE DES VIGNES

Un cadre exceptionnel, au cœur même du vignoble, s'offre à vous, pour vos apéritifs et vos cocktails, dressés au pied des vignes.



LA SALLE DE RÉCEPTION

Votre dîner est servi dans un espace unique, de style cistercien, pouvant accueillir jusqu'à 350 personnes assises.

Avec ses doubles voûtes et ses fûts de chêne, notre salle de réception de 400m² est le cadre idéal pour créer une ambiance chaleureuse et conviviale.



Nous disposons d'une cuisine entièrement équipée et propice à la réalisation de dîners concoctés par de grands chefs de la gastronomie locale.



LOCATION DE NOS ESPACES

NOMBRE DE PERSONNES	TARIF TTC
30 à 100 personnes	1500€ TTC
101 à 200 personnes	2500€ TTC
201 à 350 personnes	4000€ TTC



NOS FORMULES

LE DOMAINE DU CHÂTEAU DE MARSANNAY
OUVRE LA ROUTE DES GRANDS CRUS DE BOURGOGNE
ET PRODUIT PLUS DE 40 CUVÉES QUE NOUS VOUS PROPOSONS À
DES TARIFS PARTICULIÈREMENT ÉTUDIÉS.

Les vins accompagneront les temps forts de votre évènement :



VOTRE
COCKTAIL

COCKTAIL

Rosé

COCKTAIL

Village

COCKTAIL

Premier Cru



VOTRE VIN AU
DÉJEUNER OU
AU DÎNER

FORMULE

Bourgogne

FORMULE

Village

FORMULE

Premier Cru



VOTRE COCKTAIL

LE CHÂTEAU DE MARSANNAY VOUS PROPOSE TROIS FORMULES
POUR VOTRE COCKTAIL.

Tous les vins sont produits au Château de Marsannay.

COCKTAIL *Rose*

SERVICES COMPRIS DANS LA FORMULE	TARIF TTC PAR PERSONNE
Service d'un Crémant de Bourgogne rosé*	8 EUROS

COCKTAIL *Village*

SERVICES COMPRIS DANS LA FORMULE	TARIF TTC PAR PERSONNE
Service d'un Crémant de Bourgogne rosé*	23 EUROS
Service d'un Marsannay blanc, rosé ou rouge*	

COCKTAIL *Premier cru*

SERVICES COMPRIS DANS LA FORMULE	TARIF TTC PAR PERSONNE
Service d'un Crémant de Bourgogne rosé*	39 EUROS
Service d'un Gevrey Chambertin Premier cru*	

N'hésitez pas à demander notre suggestion de menus

** Dans la limite d'une bouteille pour 6 personnes par référence, toute bouteille consommée au-delà sera facturée au tarif caveau -10%.*



VOTRE VIN AU DÉJEUNER OU AU DÎNER

POUR ACCOMPAGNER LE REPAS DE VOTRE ÉVÈNEMENT,
NOUS VOUS PROPOSONS TROIS FORMULES :

FORMULE

Bourgogne

SERVICES COMPRIS DANS LA FORMULE	TARIF TTC PAR PERSONNE
Bourgogne Pinot Beurot*	32 EUROS
Bourgogne Rouge*	

FORMULE

Village

SERVICES COMPRIS DANS LA FORMULE	TARIF TTC PAR PERSONNE
Marsannay Blanc*	45 EUROS
Marsannay Rouge*	
Gevrey-Chambertin*	

FORMULE

Premier cru

SERVICES COMPRIS DANS LA FORMULE	TARIF TTC PAR PERSONNE
Marsannay Blanc Les Champs-Perdrix*	60 EUROS
Marsannay issu d'un lieu dit*	
Gevrey-Chambertin Premier Cru* (Bel Air/Champeaux)	

N'hésitez pas à demander notre suggestion de menus

** Dans la limite d'une bouteille pour 6 personnes par référence, toute bouteille consommée au-delà sera facturée au tarif caveau -10%.*

CHÂTEAU DE
MARSANNAY



LA RESTAURATION

LE CHÂTEAU DE MARSANNAY TRAVAILLE AVEC LES MEILLEURS
TRAITEURS ET RESTAURATEURS DE DIJON.

Notre équipe et nos partenaires restaurateurs se tiennent à votre disposition pour
vous permettre d'accorder parfaitement les vins avec votre repas.

RESTAURATION AU CHOIX	ESTIMATION TARIF TTC PAR PERSONNE
Café d'accueil – mini viennoiseries – jus de fruits	À PARTIR DE 15 EUROS
Menu « Cocktail »	À PARTIR DE 40 EUROS
Menu « déjeuner ou dîner »	À PARTIR DE 50 EUROS
Pause-café – petits gâteaux et fruits – jus de fruits	À PARTIR DE 15 EUROS

Retrouvez la liste des traiteurs retenus par le Château de Marsannay en fin de ce dossier.



LE CONTRAT DE RÉSERVATION

VOS COORDONNÉES

Nom Prénom :

Adresse de la facturation :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

E-mail :

NOS PRESTATIONS

☐ Cocktail rosé

☐ Cocktail Village

☐ Cocktail Premier Cru

☐ Formule Bourgogne

☐ Formule Village

☐ Formule Premier Cru

LOCATION DE NOS ESPACES

Nombre de convives :

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Date de la réception :

Traiteur :

RÈGLEMENT

Montant de l'acompte (30% du montant total) :

Chèque à joindre à l'ordre du « Marché aux vins »

Carte Bancaire

Date expiration Code de sécurité

☐ *Acceptation des Conditions Générales de vente*

SC Château de Marsannay

Client

Le à

Le à

Signature

Signature

CHÂTEAU DE
MARSANNAY



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

✓ PARTENARIAT

Pour vous remercier de votre confiance, nous vous proposons ainsi qu'à vos convives de profiter de conditions tarifaires spécifiques (10% de remise exceptionnelle) sur l'ensemble des vins du domaine le jour de l'événement. Ces conditions tarifaires ne s'appliquent pas sur les offres en cours, ni sur les accessoires.

✓ RESERVATION, PRIX ET RÈGLEMENT

Les prix s'entendent TTC et sont fixés pour la location décrite dans ce contrat. Ils sont indiqués dans la feuille « réception » jointe. Le présent contrat devra parvenir dans les meilleurs délais au Château de Marsannay, dûment complété et revêtu de la signature du responsable organisateur de la réception. Il devra être accompagné d'un chèque d'arrhes correspondant à 30% de la facture globale. La réservation ne sera effective qu'après confirmation écrite du Château de Marsannay. Les arrhes seront conservées par le Château de Marsannay dans le cas où le client annulerait sa réservation moins de 30 jours avant la date prévue pour le repas. Le nombre d'invités facturé sera celui annoncé sept jours avant la date de la réception afin de tenir compte des frais engagés. Il sera augmenté si nécessaire des nouveaux participants constatés au moment de la manifestation. Si le nombre de participants n'est pas atteint, il n'y aura pas de réduction de facture. L'ensemble des prestations fournies par le Château de Marsannay (location salle et vente de vin) devra être réglé par le client au plus tard 30 jours après facturation.

✓ HORAIRES

Dans le cadre d'un déjeuner, les convives sont accueillis à partir de 12h jusqu'à 18h. Dans le cadre d'un dîner, les convives sont accueillis à partir de 19h jusqu'à 1h. En cas de dépassement des heures précédemment mentionnées, un supplément par heure sera facturé selon le nombre de convives tel que suit : 150 euros TTC par heure jusqu'à 150 convives, 200 euros TTC par heure entre 151 et 250 convives, 250 euros TTC par heure entre 251 et 350 convives. Toute heure entamée est due. Les lieux devront être libérés à 19h pour les déjeuners et le lendemain avant 8 heures pour les dîners.

✓ RESPONSABILITÉ

Le Château de Marsannay ne peut en aucun cas être tenu responsable des prestations des chefs traiteurs bien qu'ils soient mandatés par nos soins. Un vestiaire non surveillé est mis à disposition dans la salle de réception lors des événements. Le Château de Marsannay ne peut en aucun cas être tenu responsable des pertes ou vols éventuels. Le client renonce à tous recours contre le Château de Marsannay et toutes personnes physiques ou morales liées à celui-ci, en ce qui concerne les sinistres pouvant survenir avant, pendant et après la réception, objet du présent contrat.

✓ OBLIGATION DU CLIENT

Le client ne devra, en aucun cas, modifier l'environnement extérieur du château (ex : publicité, panneau, drapeau...) ni apporter de changement à la décoration intérieure de la salle (ex : déplacer le décor, masquer les tapisseries...). Le client se doit également de ne pas entreposer d'objets encombrants sur la scène et devant les issues. Il veillera à la bonne tenue des invités et sera responsable de toutes dégradations des lieux et du matériel mis à sa disposition, y compris des dommages causés aux tiers. Le montant des réparations ou remplacement sera facturé directement au client. L'installation se fera le jour de l'événement. Il est impératif que le client prenne toutes les dispositions nécessaires afin que ses invités ne perturbent pas les habitants du lotissement voisin. Si ces consignes n'étaient pas respectées, il appartiendrait au Château de Marsannay de communiquer les noms et adresses des perturbateurs aux services concernés. Nous signalons qu'il est interdit de fumer dans la salle de réception du Château.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

✓ TRAITEUR

Quatre chefs traiteurs ont été sélectionnés pour assurer la restauration lors d'événements au domaine. Il est fortement recommandé de choisir parmi les traiteurs référencés pour un gage de qualité. Si vous mandatez un autre chef traiteur, pour des raisons connues et acceptées de notre part, un cahier des charges devra être rempli et signé par celui-ci, le client et un représentant du domaine du Château de Marsannay. Le chef traiteur assure le service des vins, il fournit les eaux minérales ainsi que les nappes, serviettes et l'ensemble du matériel de service (couverts, assiettes et verrerie). Le traiteur est tenu, après la réception, de laisser la salle impeccable et aider au rangement de la salle.

✓ FOURNITURE DES VINS

La location de la salle de réception implique obligatoirement la vente et le service des vins et alcools du Domaine du Château de Marsannay au cours du repas. Occasionnellement, le service d'autres vins est possible et sera soumis à un droit de bouchon. Aucun vins et alcool des formules vin ne seront remboursés en cas de non-consommation. Chaque bouteille consommée en supplément sera facturée au client.

✓ ANIMATION

Divers prestataires d'animations ont été sélectionnés pour assurer l'ambiance lors d'événements au domaine, il est fortement recommandé de choisir parmi les prestataires référencés, gage de qualité. Si vous mandatez un prestataire d'animation, un cahier des charges devra être rempli et signé par celui-ci, le client et un représentant du domaine du Château de Marsannay. Le prestataire d'animation ou le client devra s'occuper des éventuelles déclarations à la SACEM. L'utilisation des boules, serpentins, confettis et autre est interdite.

✓ ASSURANCE

Les organisateurs de réceptions s'engagent à couvrir tous les risques inhérents à la manifestation et à s'assurer en responsabilité civile organisateur (en général vis-à-vis des invités et autres personnes) : personnel traiteur, personnel d'animation, personnel Château de Marsannay...etc, et y compris vis-à-vis des dommages aux biens confiés : bâtiments, matériel, marchandises, et perte d'exploitation, notamment suite à des événements incendies, explosions, dégâts des eaux, bris de toute nature...etc. Le Château de Marsannay fait systématiquement appel à un service de sécurité. Les honoraires de cette prestation s'élèvent à 150€ par heure ; ceci dès 1 heure du matin. Il convient de fournir une attestation de responsabilité civile 15 jours avant l'évènement.

PRESTATAIRES TRAITEURS



Monsieur Jérémy JAGER
1 Etoile Michelin
12 Rue de la Charme
21370 Prenois
contact@kookin.fr
03 80 35 32 84
06 08 14 85 73



Les 3 Ducs Traiteur
Monsieur Eric BRIONES
10 rue de Novalles
21240 Talant
les3ducs@gmail.com
03 80 56 59 75



Monsieur Philippe POILLOT
35 Avenue du 14 Juillet
21300 Chenôve
contact@leclosduroy.com
03 80 51 33 66



Monsieur Alexander KRIPS
22 Bd de la Marne
21000 Dijon
h1227@accor.com
03 80 72 91 45



PRESTATAIRES SONORISATION



RP EVENTS
Monsieur PETRICCIONE
20 Rue Jacques de Molay
21200 Beaune
contact@rpevents.fr
09 53 85 49 69



LASER SOUND
Monsieur GUYOT
3 Bd Winston Churchill
21000 Dijon
www.lasersound.fr
03 80 78 14 68



B WONDER
Monsieur ROZOT
32 Rue Josserand de Brancion
21160 Marsannay-la-Côte
contact@b-wonder.fr
06 25 02 45 36
01 84 60 30 72

PRESTATAIRES ANIMATION



EL TIO
(Musique latino / rock)
Monsieur Antoine RUIZ
tiopepe2001@gmail.com
06 81 08 28 48



DOUBLE FACE
(2 chanteurs professionnels, duo au quintet, jazz, chansons françaises, variétés, musette...)
Monsieur et Madame MAGNIEN
11 Rue de Suzon
21600 Longvic
03 80 67 41 41



JAZZ DANIEL'S PUDDLEURS
(Jazz New-Orléans)
Monsieur Vincent LIBERA
03 85 57 36 44



LES JOYEUX BOURGUIGNONS
(Chansons bourguignonnes, animations de soirées)
Monsieur Alain MILLANVOIS
1 Rue Gustave Courbet, 21200 Beaune
03 80 22 61 57



LES ROUGES TROGNES BOURGUIGNON
(Folklore bourguignon)
Monsieur Pierre MORLIER
St Nicolas de Citeaux
21700 Nuits-St-Georges
03 80 66 28 55



Monsieur Nicolas FOURGEUX
(Saxophoniste de talent)
madofdh@gmail.com
06 67 06 49 06

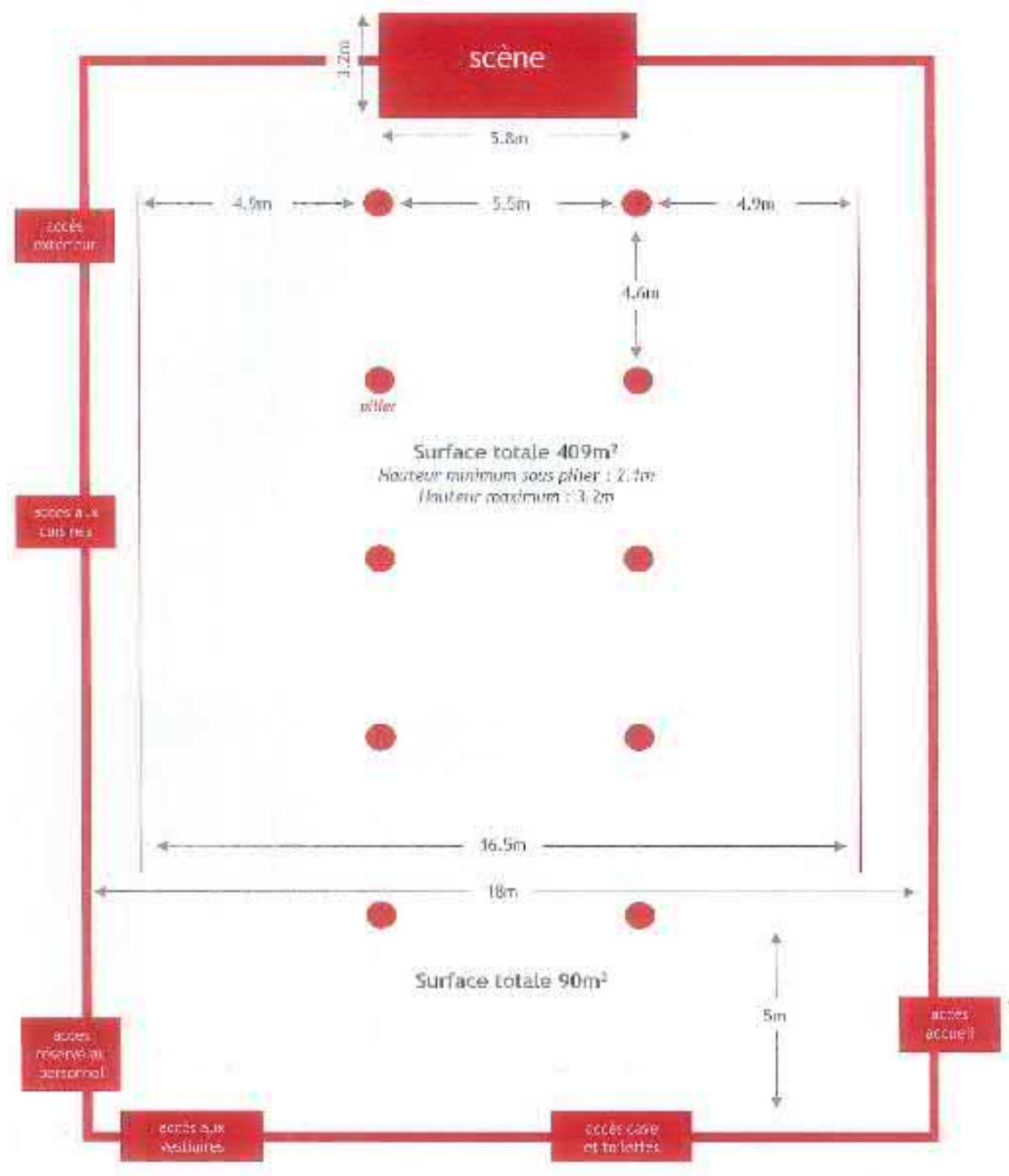


PRESTATAIRES FLEURISTES



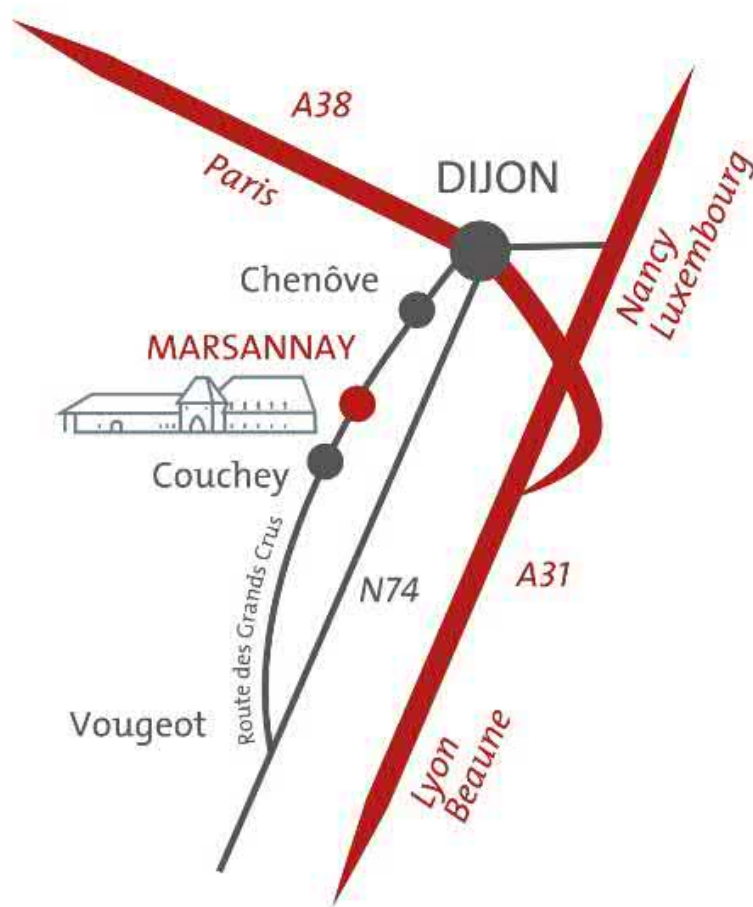
Gilles SONNET
61 Route de Dijon
21121 Fontaine les Dijon
sonnet.gilles@gmail.com
03 80 55 64 77

**PLAN DE LA SALLE
DE RÉCEPTION**



CHÂTEAU DE
MARSANNAY

PLAN D'ACCÈS



Adressez vos demandes à
tourisme@chateau-marsannay.com
03.80.51.71.11

CHÂTEAU DE
MARSANNAY