



CHÂTEAU SAINTE SABINE





Un lieu authentique pour un jour inoubliable

Magnifique Château du XVI^e siècle, entouré d'un parc de 8 hectares et de son étang, le Château Sainte Sabine est le lieu idéal pour faire de votre mariage un moment mémorable.

Dans le cadre bucolique de l'Auxois, ce lieu d'exception et d'histoire vous plonge dans l'effervescence de la Renaissance.

Un havre de paix dans un cadre charmant et bucolique.

Les chambres

Le Château Sainte Sabine dispose de 23 chambres. Côté Château, vous profiterez d'une vue imprenable sur la vallée de l'Auxois. Côté Tour, vous aurez en toile de fond le village de Sainte- Sabine et son église du XV^e siècle.

Les jeunes mariés seront accueillis dans notre nouvelle suite Salle des Gardes, splendide suite de 110m², ornée de boiseries, d'un magnifique plafond à la française à 5 mètres de hauteur et d'une cheminée monumentale néo-gothique.



Le restaurant LASSEY

Au sein du restaurant gastronomique, notre Chef Thomas Braghi vous dévoilera une cuisine authentique et gourmande, composée de spécialités revisitées de la Bourgogne et à partir de produits bruts & de saison.

Le restaurant peut accueillir un maximum de 70 personnes.



Des espaces d'exception

Le Château Sainte Sabine met à votre disposition sa terrasse panoramique disposant d'une vue sur le château de Châteauneuf en Auxois, ses deux salons, son bar ainsi que l'ensemble de la propriété pour ce jour exceptionnel.





Vin d'honneur

| | |
|--|--------------------------|
| Champagne | 80 euros (la bouteille) |
| Champagne rosé | 95 euros (la bouteille) |
| Champagne Deutz Brut | 121 euros (la bouteille) |
| Le Sabinois (Crémant de Bourgogne, Crème de Framboises, griotte & Ratafia) | 12 euros (la coupe) |
| Forfait Boissons sans alcool (eaux minérales, jus d'orange) | 12 euros (par personne) |

Pour accompagner le vin d'honneur,
notre Chef Thomas Braghi vous invite à composer votre cocktail.

Vous pourrez l'établir sur la base de canapés froids et chauds élaborés selon les produits de saison (5 € / Pièce)

Les Canapés froids

Foie gras au cassis

Jambon persillé et crème de moutarde

Macaron de foie gras au pomme

Millefeuille de magret de canard fumé en tapenade

Tartelette de saumon fumé et chèvre frais

Verrine de menthe et petits pois menthe et écrevisse

Escabèche de dorade au fenouil

Verrine d'avocat et crustacés

Tomate cerise crème légère et mozzarella

Les Canapés chauds

Escargots en bouillon d'ail doux

Œufs de caille façon Meurette

Cromesquis de truite fumée a la sarriette

Brochette de gambas au tandoori

Calamar farci basquais

Samossa de bœuf bourguignon

Samossa d'agneau

Barbajuan d'épinard et ricotta

Rissole aux herbes



Menu

(à titre indicatif sous réserve de modifications)

ENTREES

Filet de maquereaux mariné au citron vert, émietté de crabe, sauce aux agrumes

ou

Marbré de foie gras aux fruits secs et marmelade citron

ou

Mille feuilles de homard, coulis de tomates acidulées

POISSONS

Tournedos de bar, poireaux crayons, sauce aux algues

ou

Dos de cabillaud aux amandes, artichauts poivrades en barigoule et pommes bouchons

ou

Homard rôti en cocotte, risotto au safran sauce crémeuse

VIANDES

Volaille de Bresse, champignons des bois et pomme mousseline

ou

Quasi de veau rôti, légumes bourgeois au persil plat

ou

Filet de bœuf en poitrine poivrée, jus au Pinot Noir

FROMAGES

Sélection de fromages frais & affinés, pain aux noix
(Comté, Brillat Savarin et fromage de chèvre)

ou

Brioche à l'Époisses & mesclun

DESSERTS

Croquant au chocolat Guanaja, crème brûlée

ou

Croustillant de fruit de saison, crème Chibouste et noix de pécan caramélisées

ou

Macaron, crémeux Tonka et griottines

Menu à 110 euros hors boissons comprenant l'entrée, un poisson, une viande, le fromage et un plaisir sucré



Brunch

Notre restaurant LASSEY vous accueille pour un Brunch 11h à 15h
(capacité de 50 invités maximum)

Boissons

café, thé, chocolat, jus de fruits, eaux

Pains et viennoiseries

variété de pains,
croissant,
pain au chocolat,
brioche,
crêpes et gaufres

Accompagnements sucrés

confitures, miel, compote
salade de fruits frais
céréales, muesli
yaourt aux fruits, yaourt fermier nature

Accompagnements salés

assortiment de charcuteries
l'œuf dans tous ses états
bacon, saucisses
pâté en croûte, jambon persillé
assortiment de salades
saumon en belle vue
fromages de nos régions

Douceurs

tartes aux fruits de saison
crèmeux au chocolat
verrine de poire au cassis

Brunch à 55 € par personne (autres boissons non incluses)



Forfaits boissons

Chaque forfait boisson comprend le vin, en accord avec les mets choisis à raison d'1/2 bouteille par personne toute appellation confondue, l'eau minérale (plate et gazeuse) et le café.
En cas de dépassement, le vin vous sera facturé à la bouteille ouverte.

50 €

Vins Blancs

Appellation Communale

Chablis - Domaine Tribut

ou

Montagny - Joseph Drouhin

Vins Rouges

Appellation Communale

Auxey Duresses - Christophe Buisson

ou

Rully - Joseph Drouhin

65 €

Vins Blancs

Appellation 1^{er} cru

Chablis 1^{er} cru 'Beuroy' - Domaine Tribut

ou

Meursault Meurgers - Domaine Boussey

Vins Rouges

Appellation 1^{er} Cru

Beaune du Château 1er Cru - Bouchard Père & Fils

ou

Santenay 1er cru "Clos Rousseau" - Domaine Bachey Legros

Nos Champagnes

Champagne Cattier 1^{er} Cru

80 euros (la bouteille)

Champagne Deutz Brut

121 euros (la bouteille)

Champagne Rosé

95 euros (la bouteille)



L'animation de la soirée

- Vous êtes libre de venir avec l'orchestre ou le disc-jockey de votre choix.
Le Château Sainte Sabine peut également vous transmettre des coordonnées de prestataires
- Nous vous rappelons que toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet au préalable d'une déclaration de la famille organisatrice du mariage auprès de la SACEM (le paiement des droits d'auteurs incombe au client organisateur).

La décoration

- Vous êtes libres de venir avec le fleuriste ou le décorateur de votre choix.
- Nous vous informons qu'aucun percement n'est autorisé dans la salle du restaurant ou les salons voûtés
- Nous vous proposons de prendre en charge l'impression des menus (1 menu par invité)

Le reportage photographique

- Vous êtes priés d'informer au préalable le Château Sainte Sabine de la présence éventuelle d'un photographe.

Le parking

- Un vaste parking extérieur sécurisé, non gardé, accueillera les véhicules de vos invités.



Conditions générales de vente

La privatisation du Château est demandée pour tout évènement incluant une animation musicale.

Confirmation de réservation et modalités de règlement:

- Toute réservation doit être confirmée par retour du devis signé et portant la mention « lu et approuvé » accompagnée d'un premier versement d'arrhes équivalant à 30% du montant total de la prestation.
- Un deuxième versement d'arrhes équivalant à 45% du montant total de la prestation vous sera demandé trois mois précédant le début de la manifestation.
- Le solde de la facture est payable le lendemain de la manifestation. Le client est garant des « extras » (téléphone, mini-bar, bar ...) de ses convives qui ne seraient pas réglés à leur départ.

Conditions d'annulation :

- Pour toute annulation intervenant à 3 mois avant la date de la manifestation, les arrhes versées lors de la confirmation resteront acquies pour l'hôtel.
- Pour toute annulation intervenant à moins de 3 mois avant la date de la manifestation, les arrhes, équivalant à 75 % du montant du devis signé, resteront acquies pour l'hôtel.
- Pour toute annulation intervenant à moins de 15 jours avant la date de la manifestation, 100% du montant du devis signé sera dû à l'hôtel.
- La direction se réserve le droit d'annuler la manifestation en cas de force majeure (incendie, dégâts des eaux, catastrophe naturelle ...)

L'exclusivité de l'établissement :

- Elle porte sur l'ensemble des chambres et des salons dès 15h00 le jour de votre arrivée jusqu'au lendemain 11h00. Au-delà, une nuit supplémentaire sera facturée.
- Toute privatisation pour un mariage au château Sainte Sabine implique :
 - Le vin d'honneur ;
 - Le dîner avec un forfait boisson ;
 - Le brunch du lendemain ;
- Le prix de l'exclusivité est variable en fonction de la période choisie. Merci de nous consulter pour les disponibilités et les tarifs. Il inclut la location des salons et chambres (23 chambres), hors boissons et repas.



Le repas :

- Le choix du menu sera arrêté 1 mois avant la date de la manifestation.
- Le nombre définitif de convives doit être déterminé 15 jours avant le début de la réception. Ce nombre servira de base minimale lors de la facturation.

Fermeture de l'établissement :

La salle de restaurant devra être libérée au plus tard à 1 heure de matin et la musique devra être arrêtée à 03h00.

Assurance :

- La direction de l'établissement ne sera pas tenue pour responsable des pertes, vols ou dégradations des biens entreposée par le client.
- Le client est responsable de tout dommage causé lors de la manifestation ou de son séjour.
- Le client est responsable du comportement de ses convives qui ne doit en aucun cas porté préjudice au Château. La direction se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

Litiges :

- En cas de litige, la juridiction compétente est celle dont relève l'établissement.

Fait le :

Signature précédée de la mention « lu et approuvé »