

Le Spécial Sunday Buffet du Château Bourgogne : de nouvelles saveurs tous les dimanches !

Adossé à l'hôtel Mercure Dijon Centre Clemenceau, au cœur du quartier des affaires, le restaurant Le Château Bourgogne a mis en place son propre « Spécial Sunday Buffet » avec un nouveau thème à découvrir chaque semaine pour un voyage gustatif garanti !

Un dimanche, un thème : le pari osé !

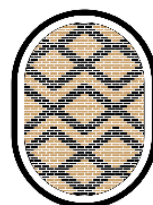
Lancé il y a un an, le Spécial Sunday Buffet a fait le pari de faire voyager ses adeptes, pour terminer la semaine en beauté. Confortablement installés dans un restaurant moderne et cosy, laissez vos papilles vous transporter vers de nouveaux horizons ! L'atout de cet événement est que le restaurant met en place un nouveau thème chaque semaine, avec une composition de buffet différente. Ce dernier est axé sur une région ou un pays et vous propose de partir à la découverte des spécialités locales. Le parti-pris est de miser sur des produits frais de qualité et sur des portions individuelles, le tout à volonté. La motivation des équipes est de faire découvrir de nouvelles saveurs aux clients, de les faire voyager et de les surprendre. En effet, impossible de se lasser puisque nous ne dégustons jamais les mêmes plats ! Ce Spécial Sunday Buffet est devenu un rendez-vous incontournable : le brunch le plus original de la ville, si ce n'est le meilleur. Pour connaître le thème du dimanche, rendez-vous sur leur page Facebook quelques jours avant.

L'équipe de cuisiniers/pâtisseries à l'honneur !

Un pari osé pour l'établissement, mais surtout un vrai challenge pour les 15 personnes en cuisine. En effet, une fois le thème choisi, c'est derrière les fourneaux que s'opère toute la magie ! La composition du menu change toutes les semaines, mais garde la même trame : une partie petit déjeuner avec viennoiseries, un atelier Créations, un Salad'Bar et Soupe, le Chaud en dégustation, les fromages de nos Pâturages et un Atelier Gourmand. Un menu complet, tout droit sorti de l'imagination et de la créativité de l'équipe en cuisine ! Chacun peut laisser parler ses envies et exprimer tout son savoir-faire. Et c'est un vrai plaisir pour nous aussi ! Le point culminant du repas est le live-cooking. Cuisiniers et pâtisseries viennent en salle pour faire le show (pièce de viande à la découpe, cuisson plancha minute...). C'est une des vraies valeurs ajoutées à l'expérience puisque cela permet à l'équipe d'échanger avec ses clients et d'avoir un retour sur ses créations, mais également de montrer son savoir-faire.

En été, le Spécial Sunday Buffet est composé de plats préparés sur la plancha, au cœur de la terrasse. L'occasion de déguster un bon repas avant de se rafraîchir dans la piscine de l'établissement ! Servi de 12h00 à 14h30, au tarif de 39,00 € pour les adultes, 19,50 € pour les enfants de 6 à 12 ans et gratuit pour les enfants de moins de 6 ans.

Le restaurant Le Château Bourgogne et l'hôtel Mercure Dijon Centre Clemenceau mettent à votre disposition un parking privé, clos et gratuit. L'établissement se situe en face de l'arrêt de Tram Auditorium, sur la ligne T1.



**LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE**