

Le Château Bourgogne, le restaurant qui se déplace !

Adossé à l'hôtel Mercure Dijon Centre Clemenceau, au cœur du quartier des affaires, le restaurant Le Château Bourgogne propose également un service traiteur à la carte, depuis 1985. Les nombreuses références présentes sur leur site internet sont gages de qualité et révèlent beaucoup sur les prestations sur-mesure et la cuisine raffinée qu'ils peuvent offrir.

Laissez parler vos besoins !

Le traiteur Le Château Bourgogne vous accompagne pour tous vos événements, particuliers et professionnels. Un anniversaire de mariage, un repas de famille ? Le chef Gonzalo Pineiro et sa brigade concoctent une offre personnalisée et sur-mesure, qui ne laissera pas les convives indifférents ! Ils se déplacent à domicile ou en salle, avec cuisiniers et service. Ils peuvent également réaliser une livraison de la formule choisie.

Côté professionnel, que ce soit un repas de la direction, un séminaire ou un congrès, l'offre s'adapte au plus près de vos besoins. En salle ou directement en entreprise, la prestation est personnalisable à souhait. De 5 à 5 000 convives, tout est inclus : le nappage, la vaisselle, la verrerie et le service. Les formules varient au gré des envies : cocktails déjeunatoires ou dinatoires, buffets, repas assis, plateaux repas... Le traiteur Le Château Bourgogne est capable de tout !

Depuis des années, il a su s'entourer de partenaires fiables et historiques, qui lui permettent d'assurer également l'animation et la décoration de votre événement, pour rendre ce moment unique. Le service traiteur Le Château Bourgogne propose ainsi des prestations « cousues main », qui s'adaptent aux souhaits et aux budgets de chaque client.

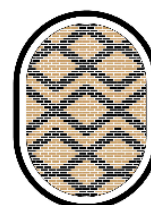
Une cuisine audacieuse, alliant gastronomie et créativité !

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, le chef et son équipe préparent un menu élaboré et raffiné, qui saura émoustiller les papilles des invités ! Par exemple : esquimo de jambon persillé à l'Aligoté, ou encore cannelloni de miettes de crabe et Crémant de Bourgogne rosé gélifié, feront le bonheur de tous. Une cuisine originale et sans pareil, qui laissera un souvenir indélébile dans l'esprit des convives. Les becs sucrés seront également ravis : sucette pralinée et chocolat aux éclats d'amandes grillées, croustillant framboise de Concoeur et Corboin, douceurs sans gluten... Il y en a pour tous les goûts !

Si vous aimez la cuisine du restaurant Le Château Bourgogne, vous aimerez celle du traiteur, et inversement ! Une qualité constante, qui ne cessera de vous régaler.

Enfin, les pâtisseries du Château Bourgogne vous proposent d'emmener un peu de leur savoir-faire avec vous aussi souvent que possible, grâce à la commande de gâteaux en ligne. Surprenez vos convives avec un délicieux dessert !

L'hôtel Mercure Dijon Centre Clemenceau et le restaurant/traiteur Le Château Bourgogne 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**

