

SAVOURER L'INSTANT.  
LA POÉSIE DES SAVEURS

# Banquet Restaurant

au cœur du Beaujolais



CHÂTEAU  
DE PIZAY



HÔTEL | SPA | GASTRONOMIE | ÉVÉNEMENTS  
AU CŒUR DU BEAUJOLAIS





- 4 | LIEUX DE RÉCEPTION  
**LE BAR & LE RESTAURANT**
- 6 | BOISSONS ET ACCOMPAGNEMENT  
**LES APÉRITIFS**
- 7 | DÉGUSTER  
**DÉCOUVERTE DE NOS VINS**
- 9 | SE RESTAURER  
**LES MENUS ET FROMAGES**
- 10 | FESTIVITÉS  
**LES DESSERTS ÉVENEMENTIELS**
- 11 | FORFAITS  
**LES FORFAITS BOISSONS**
- 12 | INFORMATIONS  
**LES HORAIRES**

LIEUX DE RÉCEPTION

# Le Bar & le Restaurant



La volupté d'un lieu où la gastronomie est  
un art et où le Chef est le digne héritier  
des grands maîtres de la région.

Deux lieux où *l'art de vivre*  
*prend tout son sens.*

Le bar pour un moment de convivialité avant ou après le repas, et le restaurant pour une expérience gastronomique unique.



## LE BAR

Le bar est situé au rez-de-chaussée du château dans l'aile Est. Le lieu est chaleureux et convivial pour accueillir vos invités autour d'un verre avant de passer à table ou prendre le café après le repas.



## LE RESTAURANT

Dans l'aile Ouest, le Restaurant est composé de plusieurs salles privatives au décor XVIIème "contemporanisé".

Notre Chef et sa brigade, ont le plaisir de vous proposer une Cuisine entièrement « faite Maison ».

Les producteurs locaux, les circuits courts, et le « manger sain » sont au cœur de leurs préoccupations lors de l'élaboration des menus.

Si le temps le permet, le repas est dressé en extérieur.

BOISSONS ET ACCOMPAGNEMENT

# Les Apéritifs

LES APÉRITIFS SONT SERVIS AVEC  
DES GRAPPILLAGES SALÉS



## LES KIRS

### KIR VIN BLANC

Beaujolais blanc Château de Pizay avec crème de cassis

FORFAIT  
PAR PERSONNE

**16,00 € TTC**  
13,33 € HT

### KIR « CHÂTEAU »

Blanc de blancs Château de Pizay avec crème de pêche de vigne

**20,00 € TTC**  
16,66 € HT

### KIR CHAMPAGNE

Sélection du Château avec crème de framboise

**24,00 € TTC**  
20,00 € HT

LES FORFAITS KIRS CORRESPONDENT À 1 BOUTEILLE DE VIN OU CHAMPAGNE POUR 4 PERSONNES.  
TOUT DÉPASSEMENT DU FORFAIT EST FACTURÉ À LA BOUTEILLE SUR LA CARTE DES VINS.

FORFAIT  
PAR PERSONNE

## SANS ALCOOL

### JUS DE FRUITS | COCA-COLA | TONIC | ICE TEA PÊCHE PERRIER | LIMONADE | SAN BITTER

**12,00 € TTC**  
10,91 € HT

FORFAIT CORRESPONDANT À 2 VERRES

## ACCOMPAGNEMENTS

### GOUGÈRES LES 3 PIÈCES

**5,00 € TTC**  
4,54 € HT

### BOUCHÉES FROIDES OU BOUCHÉES CHAUDES LA PIÈCE

**3,50 € TTC**  
3,18 € HT

DÉGUSTER

# Découverte de nos Vins

Un sommelier vous présente l'histoire, les différents sols du vignoble, la production, le vocabulaire, l'attention portée aux sens pour déguster. Il aborde l'accord des mets avec les vins dégustés.



## DÉGUSTATIONS

TARIF PAR PERSONNE

### DÉCOUVERTE DE 3 VINS | 40 MN

BEAUJOLAIS BLANC, BROUILLY, MORGON CRAS

**16,00 € TTC**

13,33 € HT

### DÉCOUVERTE DE 5 VINS | 60 MN

BEAUJOLAIS BLANC, BROUILLY,  
RÉGNIÉ MORGON « LA CENTENAIRE », MORGON « LES SYBARITES »

**19,00 € TTC**

15,83 € HT

### HONORAIRES DU SOMMELIER À PARTIR DE 395,00 € TTC (329,17 € HT)

Les dégustations de vins sont accompagnées d'eau plate, assiette de saucisson et grappillages salés.

## ACCOMPAGNEMENT

### PAUSE CAMPAGNARDE

Jambon - Fromages de la région - Pain de campagne

**16,00 € TTC**

14,55 € HT

UNE ENTRÉE, UN PLAT  
ET UNE DOUCEUR COMMUN À  
L'ENSEMBLE DES CONVIVES EST  
DEMANDÉ AU PLUS TARD,  
10 JOURS AVANT L'ÉVÈNEMENT.

## SE RESTAURER

# Les menus

La volupté d'un lieu où la gastronomie est un art  
et où le Chef est le digne héritier des grands maîtres de la région.



## MENUS

### TARIF PAR PERSONNE

#### CHÂTEAU

Mise en bouche, Entrée, Plat, Douceur, Mignardises

**70,00 € TTC**

63,00 € HT

#### SABOT DE PIZAY

Mise en bouche, Entrée, Plat, Douceur, Mignardises

**80,00 € TTC**

72,00 € HT

#### ÉPICURE

##### 2 PLATS

Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Douceur, Mignardises

**96,00 € TTC**

86,40 € HT

##### 3 PLATS

Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Douceur, Mignardises

**120,00 € TTC**

108,00 € HT

#### JEUNES CONVIVES

Entrée, Plat, Douceur

*Menu composé avec les produits de saison et servi pour des enfants de 3 ans à 12 ans*

**29,00 € TTC**

26,36 € HT

## FROMAGES

#### L'ASSIETTE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

**19,00 € TTC**

17,10 € HT

#### FROMAGE BLANC À LA CRÈME D'ETREZ

**10,00 € TTC**

9,09 € HT

#### LE FROMAGE CUISINÉ PAR NOS SOINS

**17,00 € TTC**

15,45 € HT

# Les Desserts évenementiels

Afin que votre évènement reste inoubliable, le dessert à l'assiette peut être remplacé par un dessert apporté sur plateau avec scintillants et l'inscription de votre choix - sans supplément tarifaire -  
Dessert apporté sur plateau



## DESSERT AUX FRUITS

Charlotte (aux fruits de saison)  
Poirier (automne - hiver)  
Figuier (été - automne)  
Fraisier / Framboisier (printemps - été)

## DESSERT AU CHOCOLAT

Opéra Chocolat - Café  
Trois Chocolats et Pralinés

## LES CLASSIQUES

Paris Brest  
Saint-Honoré

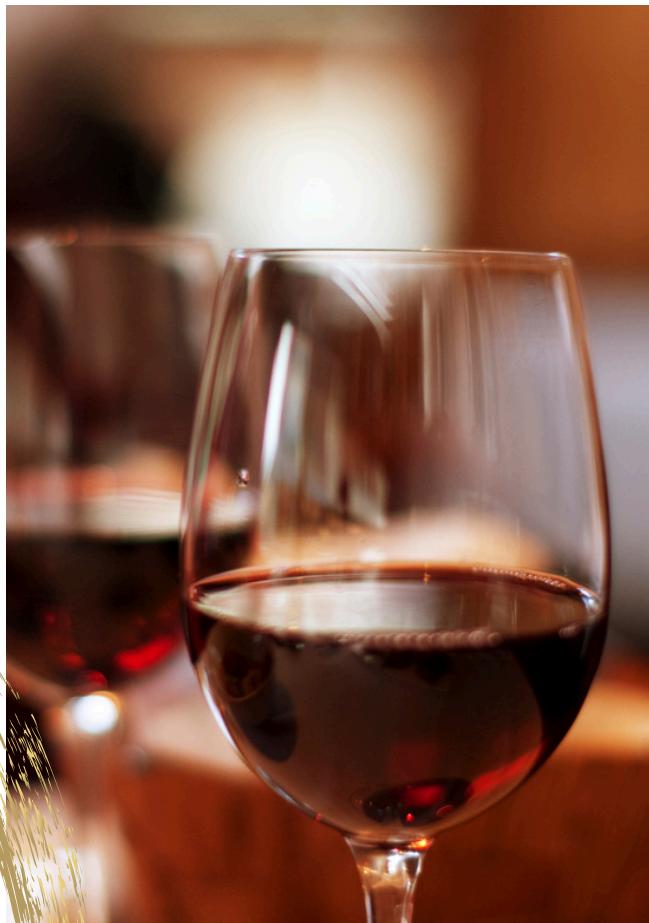
## PIÈCE MONTÉE

*sur demande  
avec supplément*



## FORFAITS

# Les Forfaits Boissons



## VINS

### TARIF PAR PERSONNE

**22,00 € TTC**

18,71 € HT

#### **FORFAIT GAMAY - 1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES**

Les vins du Domaine Château de Pizay :

Beaujolais blanc, Beaujolais rouge, Beaujolais rosé, Régnié,  
Brouilly, Morgon Grands Cras

**29,00 € TTC**

24,55 € HT

#### **FORFAIT VINÉA - 1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES**

- Les vins blancs : Saint Véran « Vieilles Vignes La Feuillarde » L. Thomas, Pouilly Fuissé « aux Chailloux » Domaine Renaud
- Les vins rouges du Domaine château de Pizay : Régnié, Brouilly, Morgon Grand Cras, Morgon Les Sybarites, Morgon Cuvée la Centenaire

### **TOUT DÉPASSEMENT DU FORFAIT EST FACTURÉ À LA BOUTEILLE SUR LA CARTE DES VINS.**

Sont compris dans les forfaits l'eau plate et pétillante - 1 café ou 1 thé

Notre Carte des Vins est à votre disposition sur demande

## SANS ALCOOL

**7,00 € TTC**

6,36 € HT

#### **EAU PLATE - EAU PÉTILLANTE À VOLONTÉ 1 CAFÉ OU 1 THÉ**

## INFORMATIONS

# Les horaires



## DÉJEUNER

HORAIRE  
AU PLUS TARD

13H30

### HEURE DE PASSAGE À TABLE - HORS APÉRITIF

Toute 1/2 heure de retard au-delà de 13h30 est facturée 100,00€ ttc  
(83,33 € ht) par 1/2 heure entamée

17H00

### HEURE OCCUPATION DE LA SALLE

Toute 1/2 heure de retard au-delà de 17h00 est facturée 100,00€ ttc  
(83,33 € ht) par 1/2 heure entamée

## DÎNER

21H00

### HEURE DE PASSAGE À TABLE - HORS APÉRITIF

Toute 1/2 heure de retard au-delà de 21h00 est facturée 100,00€ ttc  
(83,33 € ht) par 1/2 heure entamée

00H00

### HEURE OCCUPATION DE LA SALLE

Toute 1/2 heure de retard au-delà de 00h00 est facturée 100,00€ ttc  
(83,33 € ht) par 1/2 heure entamée

## LOCALISATION

# Au cœur du Beaujolais



### EN VOITURE

Autoroute A6 : Sortie n°30 Belleville-en-Beaujolais

### EN TRAIN

Gare TGV Mâcon Loché	23 km - 25 min
Gare TGV Lyon Part Dieu	54 km - 50 min
Gare TGV Lyon Perrache	52 km - 45 min
Gare TER Belleville-en-Beaujolais	5 km - 5 min

### EN AVION

Aéroport Lyon St Exupéry 72 km - 50 mn

### EN HÉLICOPTÈRE

Hélisurface au Château Latitude 46.138414 Longitude 4.700949

Une équipe commerciale expérimentée pour répondre à toutes vos attentes, de la conception à la réalisation de votre repas.

**PAULINE MONTEIL**  
**Commerciale**

assistcom@chateau-pizay.com  
(+33) 04 74 66 69 07

**CAROLE FAUVETTE**  
**Responsable Commerciale**  
dircom@chateau-pizay.com  
(+33) 04 74 66 69 08



443 route du Château 69220 Belleville-en-Beaujolais, France  
+33 (0)4 74 66 51 41 info@chateau-pizay.com

**[www.chateau-pizay.com](http://www.chateau-pizay.com)**