

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

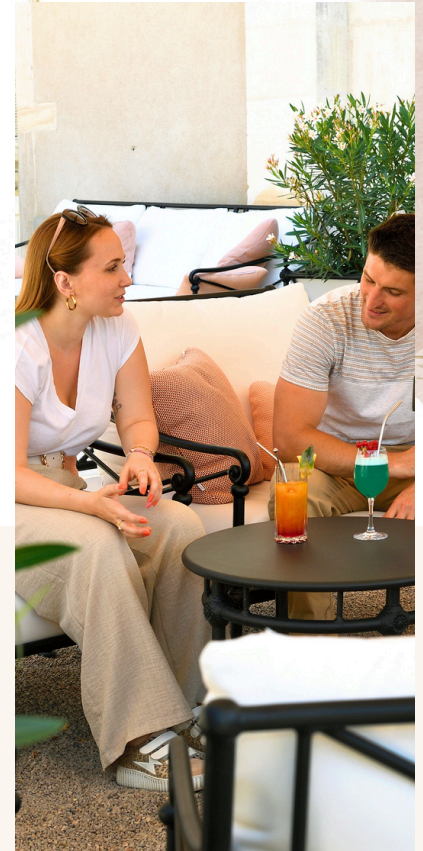
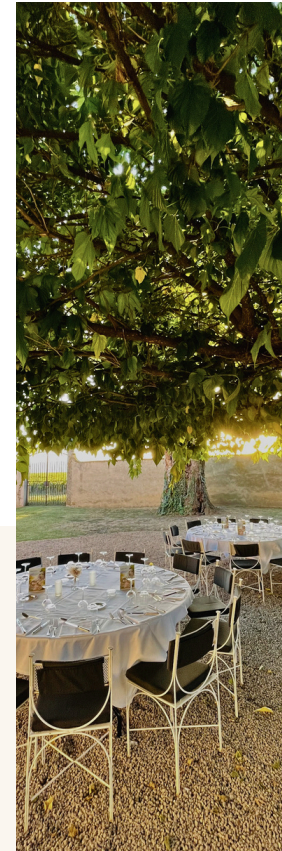
10 | FESTIVITÉS
LES DESSERTS ÉVENEMENTIELS

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.

Les Apéritifs

LES APÉRITIFS SONT SERVIS AVEC
DES GRAPPILLAGES SALÉS



FORFAIT
PAR PERSONNE

LES KIRS

KIR VIN BLANC

Beaujolais blanc Château de Pizay avec crème de cassis

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.

SANS ALCOOL

FORFAIT
PAR PERSONNE

**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,
RÉGNIE 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 événementiels*

Afin que votre événement 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*



Les Forfaits *Boissons*



VINS

TARIF PAR PERSONNE

FORFAIT GAMAY - 1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES

22,00 € TTC

Les vins du Domaine Château de Pizay :

18,71 € HT

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

FORFAIT VINÉA - 1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES

29,00 € TTC

- 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

24,55 € HT

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

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

7,00 € TTC

6,36 € HT

Les *horaires*



DÉJEUNER

HORAIRE
AU PLUS TARD

HEURE DE PASSAGE À TABLE - HORS APÉRITIF

13H30

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

HEURE OCCUPATION DE LA SALLE

17H00

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

DÎNER

HEURE DE PASSAGE À TABLE - HORS APÉRITIF

21H00

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

HEURE OCCUPATION DE LA SALLE

00H00

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