



Saisonnalité

Grands vins

Partage



*Profitez d'un repas au sein
de la Maison Champy...*

Le temps d'un déjeuner...

Visite des caves du XV^{ème} siècle
Repas réalisé par un chef local
Entrée, plat, fromage et dessert
Accord mets et vins
de l'apéritif au fromage

Départ : 11h30
Durée : 2h30
Vins : 4
Disponibilité : tous les jours
Tarif : 95€ par personne
De 4 à 80 personnes



Pernand-Vergelesses 2018

Apéritif

*Pernand-Vergelesses 1er cru
« En Caradeux » 2018*

Œuf de poule Bio poché, velouté de potimarron,
pleurotes

*Savigny-les-Beaune 1er cru
« Les Vergelesses » 2015*

Suprême de volaille, farce fine à la Moutarde
Fallot, petits légumes printaniers

Volnay 2014

Plateau de fromage

Comme une tatin de pomme et coing

Menu donné à titre d'exemple



Le temps d'un dîner...

Visite des caves du XV^{ème} siècle
Repas réalisé par un chef local
Entrée, plat, fromage et dessert
Accord mets et vins
de l'apéritif au fromage

Départ : 18h30
Durée : 3h
Vins : 4
Disponibilité : tous les jours
Tarif : 110€ par personne
De 4 à 60 personnes



Pernand-Vergelesses 2018

Apéritif

Savigny-les-Beaune 2015

Ravioles de foie gras en bouillon
à l'huile de truffe

Beaune 1er Cru «Aux Gras» 2017

Mijotée de joue de bœuf confit au
vin rouge

Gevey-Chambertin 1er Cru 2015

Plateau de fromage

Poire rôtie, mousse chocolat, sablé
cacao

Menu donné à titre d'exemple



Pour vous recevoir...

L'emblématique «cave 17»



Capacité : de 4 à 12 personnes

Foudre de vinification au XVIII^{ème} siècle, la cave 17 deviendra un lieu de réception unique et prisé en plein cœur de la seconde guerre mondiale. Depuis, acteurs, personnalités du vin et ministres s'y sont succédés pour un moment gastronomique.

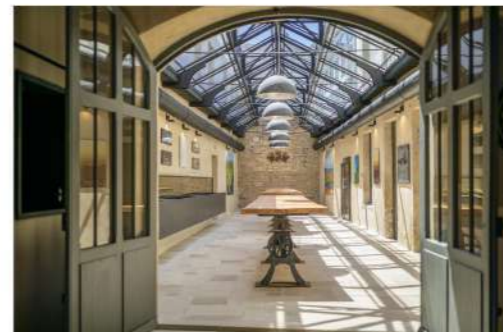


La verrière



Capacité : de 13 à 26 personnes

Rénovée de 2018 à 2019 dans le style «Gustave Eiffel», la verrière reflète l'esprit moderne et lumineux de la Maison Champy.



Espace de réception



Capacité : de 27 à 80 personnes

Le savoir-recevoir fait partie de l'ADN de la Maison Champy. Pour vos repas familiaux ou d'entreprise, nous vous privatisons notre hall d'accueil.





Repas gastronomique du 300^{ème} anniversaire...

En 2020, envolez vous pour 300 ans d'histoire...

Visitez nos caves du XV^{ème} siècle et profitez d'un repas unique au sein de notre site historique. Découvrez la richesse des appellations de Bourgogne grâce à nos accords mets et vins.



Visite des caves du XV^{ème} siècle
Repas d'exception réalisé par un chef local
Entrée, plat, fromage et dessert
Accord mets et vins
de l'apéritif au fromage

Départ : 11h30 ou 18h30
Durée : 2h30
Vins : 4
Disponibilité : tous les jours
Tarif : 180€ par personne
De 4 à 80 personnes



Corton-Charlemagne grand cru 2015

Apéritif

Corton-Charlemagne grand cru 2010

Homard bleu, fregola sarda, sauce homardine

Maïys-Chambertin grand cru 2015

Ris de veau braisée, risotto crémeux
aux cèpes cuit minute.

Echezeaux Grand Cru 2012

Plateau de fromage

*Vosne-Romanée 1^{er} Cru
« Les Tuchots » 2015*

Chaud froid tout chocolat

Menu donné à titre d'exemple