

VOTRE SOIREE DE GALA DANS LE CUVAGE DU CHATEAU

- Une privatisation totale des 2 salles du Cuvage pour votre diner de Gala (capacité jusqu'à 220 personnes assises)
- Un apéritif avec champagne et amuses bouches ou feuilletés
- Un diner Prestige avec les vins du domaine La Gallée
- Accès au Parc du Pressoir si beau temps
- Accès aux salles dès 10h le jour J pour montage et décoration

UNE DIRECTRICE DE CLIENTÈLE DÉDIÉE À L'ORGANISATION DE VOTRE JOURNÉE ET QUI SERA À DISPOSITION POUR TOUTE DEMANDE PARTICULIÈRE PENDANT VOTRE ÉVÉNEMENT.

En option:

Des transferts gérés par nos soins pour faciliter votre venue

Habillage technique de la salle si besoin

EXEMPLE DE MENU SERVI LORS D'UN DINER DE GALA

Menu précédé d'un cocktail apéritif 5 pièces.

L'Entrée

Raviole aux girolles et grenouilles des Dombes, sauce poulette au champagne et persil plat

Ou

Compression de Fera du Lac aux caperons et tomates confites, vinaigrette au cresson de Fontaine et caviar de Corégone

Le Plat

Volaille de Bresse sauce au foie gras, crêpe vonnassienne et artichaut violet en barigoule

Ou

Château filet de bœuf rôti, pomme Anna et Portobello, sauce de jus de viande légèrement Truffé

Le Dessert

Carpaccio de poires William, glace à l'amande douce et sauce caramel

Ou

Croustillant de chocolat Araguani, grand cru pur Venezuela, palet de mangue Alphonso

Vins du domaine La Gallée (Vins blancs, rouges et rosés)

*Un écrin de
charme et
d'authenticité
pour des
rencontres
professionnelles
privilégiées*

LE CHÂTEAU LA GALLÉE, NOS VALEURS

- Une exclusivité des lieux
- Des prestations haut de gamme
- Des animations autour des vins
- Une directrice de clientèle dédiée
- Des partenariats pour vos transferts et hôtellerie
- Un accueil personnalisé

CHATEAU
— LA —
GALLÉE

Adeline Tiengou
Directrice d'exploitation

+33(0)6 06 66 64 22
Château la Gallée
Rue de la Gallée
69 390 Millery

www.chateaulagallee.com