

# Château de Rigny

70 100 Gray - Rigny  
France

Tel : (00 33) 03 84 65 25 01

Fax : (00 33) 03 84 65 44 45

Site Internet : [www.chateau-de-rigny.com](http://www.chateau-de-rigny.com)

E-mail : [info@chateau-de-rigny.com](mailto:info@chateau-de-rigny.com)

Hôtel \* \* \* Restaurant. 28 chambres. Parc de 5 ha en bordure de Saône.

Piscine extérieure chauffée. Tennis. Salons privés pour réceptions et séminaires.

## FORFAIT SAINT SYLVESTRE AUX CHANDELLES 1 NUIT

Chambre double «standard caractère» :	345 euros soit 172.50 euros / personne
Chambre double « classique tradition » :	395 euros soit 197.50 euros / personne
Chambre double « tradition supérieure » :	485 euros soit 242.50 euros / personne

Incluant la chambre pour 1 nuit, l'apéritif au Champagne et ses amuse-bouches, le dîner aux chandelles en 6 services hors boissons, le petit-déjeuner buffet.



## FORFAIT SAINT SYLVESTRE AUX CHANDELLES 2 NUITS

(30 et 31 décembre ou 31 décembre et 1<sup>er</sup> Janvier)

Chambre double « caractère » :	545 euros soit 272.50 euros / personne
Chambre double « classique tradition » :	635 euros soit 317.50 euros / personne
Chambre double « tradition supérieure » :	805 euros soit 402.50 euros / personne

Incluant la chambre pour 2 nuits, l'apéritif au Champagne et ses amuse-bouches, le dîner aux chandelles en 6 services hors boissons. Le dîner de la veille ou du lendemain en 3 services hors boissons, le petit-déjeuner buffet.



# Château de Rigny

70 100 Gray - Rigny  
France

Tel : (00 33) 03 84 65 25 01

Fax : (00 33) 03 84 65 44 45

Site Internet : [www.chateau-de-rigny.com](http://www.chateau-de-rigny.com)

E-mail : [info@chateau-de-rigny.com](mailto:info@chateau-de-rigny.com)

Hôtel \* \* \* Restaurant. 28 chambres. Parc de 5 ha en bordure de Saône.

Piscine extérieure chauffée. Tennis. Salons privés pour réceptions et séminaires.

## Dîner aux chandelles de la Saint-Sylvestre

*L'Apéritif au Champagne Brut et ses amuse-bouches*

\* \* \*

*La Truffe de Bourgogne en habit de foie gras frais de canard maison*

\* \* \*

*Le Homard*

\* \* \*

*Granité au Champagne*

\* \* \*

*Filet de Cerf façon Grand-Veneur*

*Aux fruits et légumes du moment*

\* \* \*

*Le Moment du Fromager*

\* \* \*

*Le Dessert de l'An XIX*

\* \* \*

*Le café accompagné*

