

LE CHÂTEAU DE PIZAY,  
VOUS INVITE À VIVRE UNE  
EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE  
ET FESTIVE AVEC UN DÎNER-  
SPECTACLE POUR LE RÉVEILLON  
DU NOUVEL AN.

En couple, en famille ou entre amis, venez célébrer la magie des fêtes de fin d'année au Château de Pizay qui se transformera pour cette nuit magique en un véritable cabaret avec un spectacle live !

**SOIRÉE AVEC HÉBERGEMENT**  
600€ par personne

- Mise à disposition des chambres à partir de Midi
- Ouverture des portes de la soirée à 19h15
- Fermeture des portes à 20h15
- Apéritif et début du spectacle
- Dîner Menu "Cabaret" accords mets et vins
- Final du spectacle et du dîner pour les 12 coups de minuit
- Soirée dansante avec bulles du Château à discrétion dès 0h05
- Fin de soirée à 5h00

Petit-déjeuner Brunch à volonté entre 08h30 et 14h00.  
Libération de la chambre au plus tard à 17h00.

**SOIRÉE SANS HÉBERGEMENT**  
400€ par personne

- Ouverture des portes de la soirée à 19h15
- Fermeture des portes à 20h15
- Apéritif et début du spectacle
- Dîner Menu "Cabaret" accords mets et vins
- Final du spectacle et du dîner pour les 12 coups de minuit
- Soirée dansante avec bulles du Château à discrétion dès 0h05
- Fin de soirée à 5h00

Une place à table avec vos accompagnants vous sera attribuée par le personnel de l'hôtel en fonction des disponibilités (pas de placement libre, ni de table réservée incluse dans votre forfait). Il s'agira de tables de 10 places à partager avec d'autres clients.

Spa en option (sur réservation) le 31/12 de 13h00 à 19h00  
et/ou le 01/01 de 10h00 à 19h00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

*Accords Mets et Vins.*

**MENU CABARET**

Les becs à Sel

*Apéritif avec ou sans alcool*

La Gambas française cuite nacrée,  
Huître Belon et Caviar, Litchi, Grenade  
*Blanc de blancs - Château de Pizay*

Le Homard bleu cuit à la nage,  
Les pinces en bonbon, Crèmeux aux Châtaignes  
*Pouilly Fuissé 1er cru - Domaine Pascal Renaud*

La fraicheur Poire Verveine  
*Eau de vie de poire*

La Poulette de Bresse de la ferme d'Hélène,  
Le suprême rôti, la cuisson en finger de Choux verts  
*Brouilly - Château de Pizay*

Fromage  
*Morgon Grand Cras - Château de Pizay*

Dôme Chocolat Guanaja,  
Cœur au marc de Bourgogne, Glace Griotte  
*Champagne Pommery*

**BOISSONS SOIRÉE DANSANTE**

*Digestifs, Blanc de blancs, Softs, à discrétion.*

*The Voice's Performer*

**ERICK BAERT**

Qualifié par le public et la presse comme un O.V.N.I de l'imitation ! Entendez par là un Organe Vocal Non Identifiable, l'imitateur Erick Baert vous transportera avec ses musiciens de Wembley à l'Olympia !

