CHÂTEAU des RAVATYS

Domaine de l'Institut Pasteur depuis 1937

©Karen Pischiutta

CHÂTEAU des RAVATYS

DOMAINE DE L'INSTITUT PASTEUR

Nos espaces

	Superficie	Table en U	Conférence	En classe	Cocktail	Repas
LE CHATEAU						
Rez-de-chaussée						
Le Cosy	30 m2	/	/	/	30	16
Bibliothèque	36 m2	12	25	/	30	12
Salon Empire	40 m2	20	40	20	50	31
Salon Emeraude	40 m2	20	30	20	50	24
Fumoir/ Boudoir	25 m2	/	/	/	30	24
1ère étage						
Salon de Mademoiselle	82 m2	30	80	46	/	/
L'annexe de Mademoiselle	20 m2	/	8	/	/	/
L'Orangerie	180 m2	50	160	80	250	180
Espace Bar	90 m2	20	100	30	100	60
Cave voûtée	60 m2				50	
Le Chai	160 m2				200	

CHÂTEAU des RAVATYS

DOMAINE DE L'INSTITUT PASTEUR

Catalogue d'animations 2012

GASTRONOMIE

-L'après-midi œnologique
-Cours d'initiation à la dégustation
-L'animation œnologique pendant le repas
-Casino du vin
-Atelier Challenge en cuisine
-Cours de cuisine

SENSATIONS

-Baptême de l'air en hélicoptère
-Vol libre en montgolfière
-Randonnée en quad
-Parcours d'agilité en quad
-Rallye Tractions décapotables
-Rallye 2cv Mythiques randonnées

JEUX PLEIN AIR

-Jeu de piste l'héritage de Mathilde
-Olympiade beaujolaise

DETENTE

-Pause Massage assis
- Poker casino

COMMUNICATION

-Atelier code et image en entreprise

ART

-Studio photos
-Rallye photos
-Atelier Art de la table
-Spectacle cabaret

CHÂTEAU des RAVATYS

DOMAINE DE L'INSTITUT PASTEUR

Visite des chais

Selon votre timing, notre maître de Chai vous présentera le vignoble *(30 hectares),* le cuvage et nos 2 chais.

A l'issue de la visite, l'ensemble des invités se retrouvent dans le grand chai pour un grand moment de convivialité : c'est l'occasion de découvrir les nectars du Château…

Le travail de qualité de chacun des acteurs du Château des Ravatys est récompensé :

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Concours Général Paris
Concours Général Agricole

BROUILLY 2011

Médaille d'Argent *au CONCOURS AGRICOLE DE PARIS 2012*

BROUILLY 2009

Médaille d'argent *au CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS LYON 2011*
Médaille de Bronze *CONCOURS DES FEMINALISE 2011*
Médaille de Bronze *au CONCOURS AGRICOLE DE PARIS 2010*

COTE DE BROUILLY 2011

Médaille de Bronze *au CONCOURS AGRICOLE DE PARIS 2012*

COTE DE BROUILLY *Cuvée Mathilde Courbe* **2009**

2 étoiles *au GUIDE HACHETTE DES VINS 2011*
Médaille d'Or *au CONCOURS DE LA SAINT VINCENT (Mâcon) 2010*
Médaille de Bronze *au DECANTER WORLD WINE AWARDS (Londres) 2011*

CHÂTEAU
RAVATYS
CHÂTEAU
RAVATYS

H
40

Suggestions de Menus

Entrées

Bavaroise de chèvre au basilic et son concassé de tomate au Xérès

**

Tarte provençale et son mesclun de salade

**

Terrine de lapereaux en gelée au vin de Provence

**

Déclinaison de melon, tartare, gaspacho et jambon cru

**

Tartare de tomates cœur de bœuf et mozzarella aux herbes fraîches de saisons

**

Carpaccio de saumon à l'huile vierge et aux herbes fraîches, senteur d'agrumes

Plats

Suprême de volaille soufflé aux petits légumes sauce aux girolles et timbale de riz basmati aux petits pois et carottes

**

Pavé de saumon poêlé à 'l'unilatéral et huile basilic, jardinière de légumes

**

Mignon de porc à l'huile de poivron façon barbecue, pavé de polenta

**

Cuisse de canard confite en cuisson douce, sauce au curaçao accompagné de son écrasé de pomme de terre à la ciboulette

**

Roti de Bœuf et sa tartelette d'aubergine au tian de légumes

**

Filet de daurade rôti à l'huile vierge sut lit de ratatouille à la menthe et basilic

Fromages (+2.50€)

Fromage blanc ou sec

Desserts

Salade de fruits frais

**

Mi cuit chocolat sauce pistache

**

Ananas rôti au vieux rhum et son bouchon au chocolat blanc

**

Tarte Tatin à l'ancienne sur pâte sablée

**

Tarte aux fruits rouges

**

Carpaccio d'ananas et son sorbet de saison

Choix unique pour l'ensemble des convives.
Eaux minérales, vin rouge *(sur la base d'une bouteille pour 4)* et café inclus.

Suggestions de Menus « gourmet »

Avec supplément

Suggestion I +9€

Marbré de sole et noix de St Jacques accompagné de jeunes pousses du jardin

Suprême de pintadeau au gingembre et citronnelle
Entremet de courgettes et basilic
Tomate rôtie

Fromage blanc ou assiette de fromages affinés

Délice de Brouilly *(chocolat, praliné feuilletine)* et sa verrine de fruits frais

Suggestion II +13€

Terrine de lotte et palourde au pistou

Magret de canard rôti et son jus corsé
Crêpes vonnassiennes
Légumes du moment en transparence

Assiette de fromages affinés

Glace poire et entremet abricot

Suggestion III +25€

Savarin aux éclats de pistaches, boule de foie gras de canard et sa pipette au Banyuls

Papillote de noix de st jacques, langoustines, rouget et légumes frais en transparence

Fromage blanc ou assiette de fromages affinés

Assiette de desserts

Suggestion IV +25€

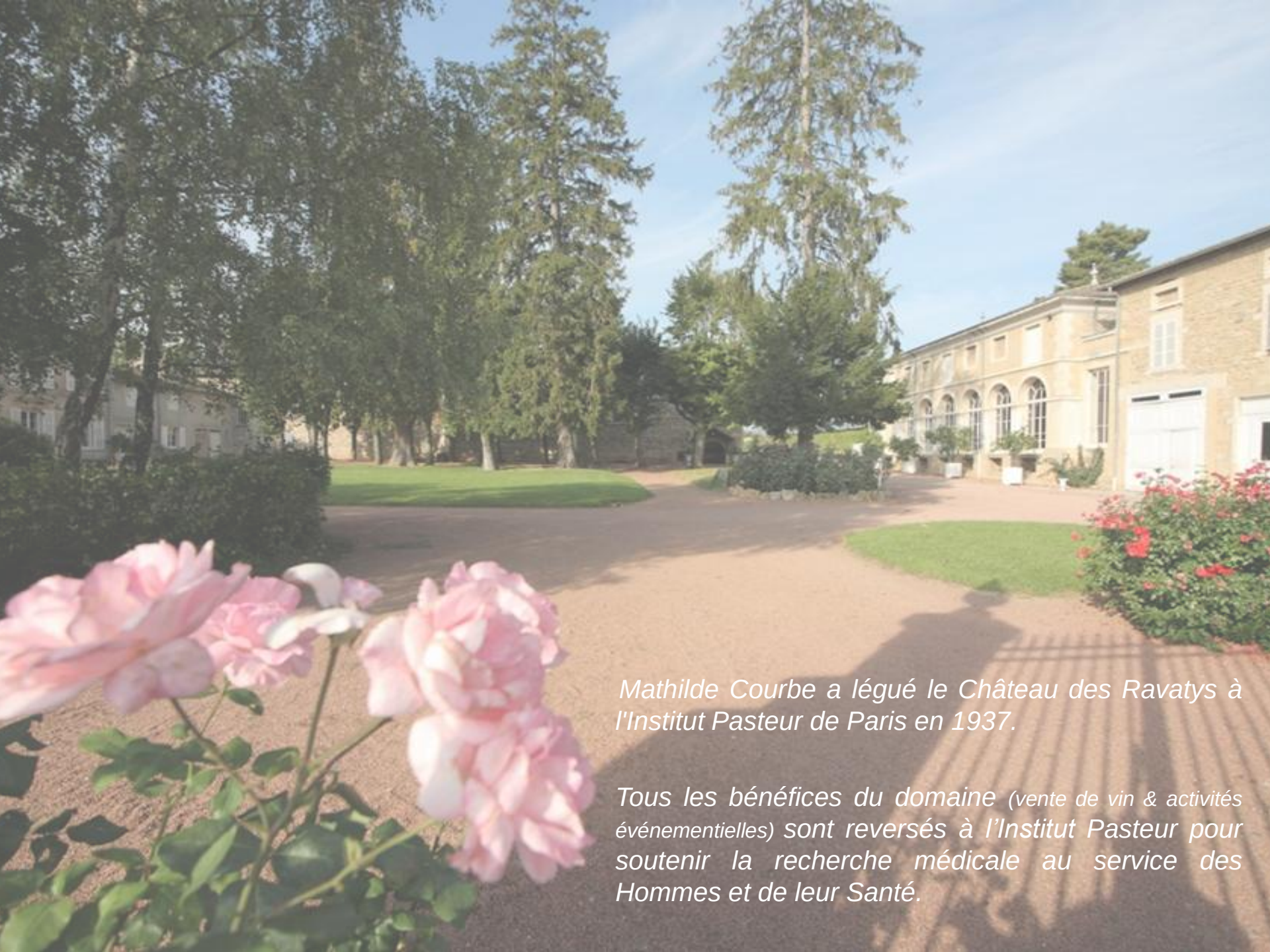
Déclinaison de foie gras
(Foie gras poêlé, mariné au sel de Guérande, foie gras au pain d'épices)

Palet de veau en croûte de câpres et citrons confits
Figue rôtie
Pomme de terre en paillasson

Fromage blanc ou plateau de fromages affinés

Assiette de desserts

Nous nous adaptons à vos envies, l'ensemble des suggestions est modifiable…
Tarifs exprimés en HT. Menu unique pour tous les convives



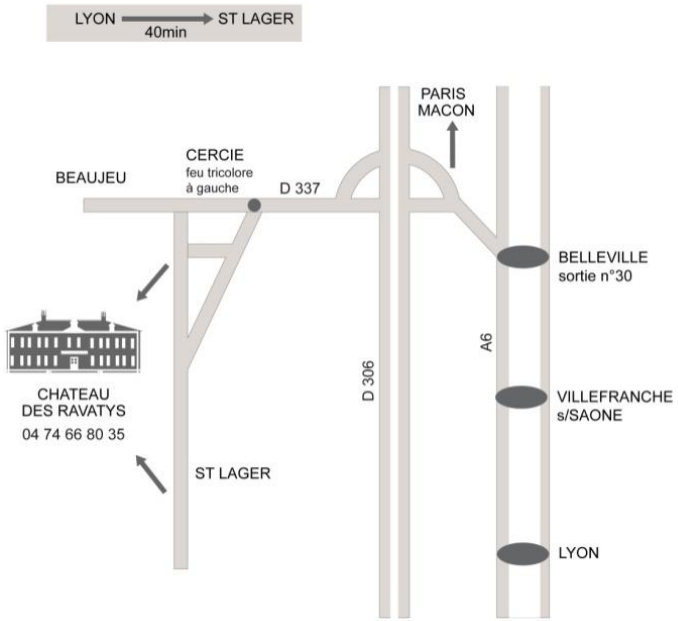
Mathilde Courbe a légué le Château des Ravatys à l'Institut Pasteur de Paris en 1937.

Tous les bénéfices du domaine (vente de vin & activités événementielles) sont reversés à l'Institut Pasteur pour soutenir la recherche médicale au service des Hommes et de leur Santé.

CHATEAU DES RAVATYS
Domaine de l'Institut Pasteur
Route des Ravatys 69220 SAINT LAGER

Tel 04 74 66 80 35
contact@chateaudesravatys.com www. chateaudesravatys.com

Ouvert du lundi au jeudi (9h -12h 14h-18h)
Le vendredi (9h -12h 14h-17h)
Le samedi 14h - 17h (d'avril à octobre)



En voiture :
Depuis l'autoroute A6 en provenance de Paris ou Lyon, prendre la sortie n°30 Belleville, Châtillon
Suivre la direction de Beaujeu
Aux feux de Cercié, prendre à gauche direction Saint Lager
Le Château est sur votre droite

En train :
La gare TGV la plus proche est celle de Mâcon Loche, 1h35 de trajet depuis Paris Gare de Lyon, puis 30 minutes en voiture de la gare au Château des Ravatys

En avion :
L'aéroport international le plus proche est celui de Lyon Saint-Exupéry, situé à 1h15 du Château des Ravatys

L'aéroport régional le plus proche est celui de Mâcon Charnay

En hélicoptère :
Coordonnées GPS : N 46° 06'55.8 '' E 004° 40'21.6''