



# LE CHÂTEAU BOURGOGNE



Le traiteur Le Château Bourgogne accompagne tous type d'événements, particuliers et professionnels. Le chef Gonzalo Pineiro et sa brigade concoctent des offres personnalisées et sur-mesure. Ils se déplacent à domicile ou en salle, avec cuisiniers et service de 5 à 5 000 invités, tout est inclus : le nappage, la vaisselle, la verrerie et le service. Côté cuisine, créativité et saveurs sont les maîtres mots. L'engagement est clair : élaborer des menus avec des produits frais, de saison et issus de producteurs locaux. Notre engagement est certifié par le label Savoir-Faire 100% Côte D'Or. Ces menus imposent, pour de garantir la fraîcheur de nos produits, une production tardive de nos prestations (J-3 entre la livraison des produits, la production et leur service). Cette Organisation nous permet d'ajuster nos commandes au plus proche des derniers chiffres transmis par nos clients. Nos déchets verts sont pris en charge par la société SUEZ, nous garantissant leurs recyclages.

## Engagement RSE

Notre politique environnementale englobe la sensibilisation de nos équipes, la responsabilité de nos clients et l'intégration des principes du développement durable dans notre gestion quotidienne. Notre établissement surveille et optimise sa consommation d'énergie afin de réduire d'année en année notre empreinte carbone. Nos installations sont équipées de dispositifs permettant de limiter notre consommation, répondant à la conformité des normes d'assainissement, ainsi qu'à l'utilisation raisonnée de l'eau. Nous avons mis en place un tri sélectif rigoureux, le remplacement des emballages à usage unique par des contenants réutilisables et circulaires. Nous privilégions les produits écolabellisés, l'achat de marchandises provenant de circuits courts et les producteurs locaux. Notre établissement s'engage tout au long de l'année dans des actions solidaires préservant la biodiversité et protégeant les espaces naturels.

Notre établissement engagé dans la démarche d'un tourisme durable, est labellisé « Chef Verte » depuis 2025.

## Nos producteurs

Charcuterie Daniel Sabatier ARC-SUR-TILLE / Daniel Cachot (pain d'épices, miel, jus de fruit) à BROIN  
La ferme DUBOIS à VAROIS ET CHAIGNOT / EARL des Acacias (saison d'asperges) à LABRUYERE  
Champignonnière de TANAY (pleurotes et shitakés) / La ferme du Pontot (Œuf plein air) à GEVREY CHAMBERTIN  
La grange aux volailles à CHEVIGNY EN VALIERE / La truite de l'Aube à VEUXHAULLES SUR AUBE  
Le potager des Ducs à DIJON (pousses végétales + légumes de saison) / Boucherie LA BRESSANNE Artisanale à MACON  
Poissonnerie excellence France à DIJON / Camelin Primeurs à DIJON / Fromagerie DELIN à GILLY LES CITEAUX / Ferme Fruirouges CONCOEUR / Framboise de SAULON LA CHAPELLE / Beurre coopérative beurrière NOZEROTY / Farine blanche : Moulin de Bians les Vyers / Farine de Maïs torréfié : Moulin Taron Chaussin / Pain d'Épices Daniel Cachot / Bonbon de l'Abaye de FLAVIGNY Ozerain / Reine des Prés des fossées de Côte d'Or / Verveine du Jardin TALANTAIS



## Équipement technique

L'équipe de cuisine et de pâtisserie réalisent les prestations commandées à partir de produits bruts et ils sont transformés dans nos locaux adaptés au service Traiteur et audités 2 fois par an par un service d'hygiène agréé commandités par nos soins. Les produits préparés sont transférés sur les lieux des événements avec notre flotte de véhicules renouvelés en Septembre 2024. Ces véhicules sont entretenus tous les ans par les services certifiés. Les prestations sont réalisées avec notre matériel et mise en place avec notre équipe de vacataires formé en adéquation à l'événement. Les besoins en vaisselle et les besoins de matériel complémentaires sont assurés par des prestataires locaux qui répondent à nos exigences environnementales comme sociétales.