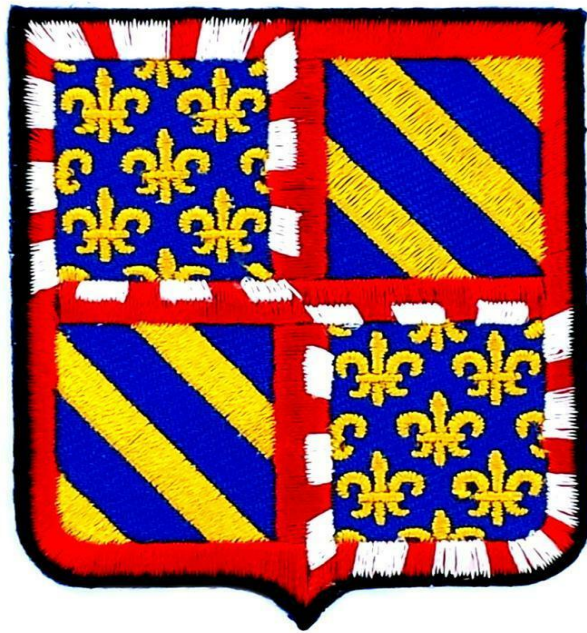


La Bourgogne

Vaut le détour



Le Clos Mutaut



Restaurant Traiteur
19, rue Paul Langevin
21300 Chenôve
Tél. : 03 80 52 83 37
Fax : 03 80 52 83 29
Email : clos.mutaut@wanadoo.fr
Notre site: closmutaut.fr

Chenôve, le 01 janvier 2026

Bonjour à tous

La nouvelle saison arrive à grands pas, nous vous communiquons nos formules de restauration pour l'accueil de vos hôtes lors de votre passage dans notre région en 2026.

Vous avez choisi de visiter notre région et de faire une halte dans notre restaurant.

Nous vous remercions vivement de nous confier l'accueil de vos convives.

De ce fait afin de mieux faire connaissance, nous vous informons sur les différentes prestations que nous réalisons.

En souhaitant que ces informations vous incitent à venir déjeuner ou dîner dans notre maison qui saura vous réserver toujours le même accueil, la même qualité de service et à votre écoute tous les jours de la semaine (également le samedi et dimanche sur demande au préalable).

Dans l'attente de vous relire, recevez, Madame, Monsieur, mes sincères salutations.

Maud et Jean Michel Girardin
Managers

Adhérent Restogroupes

- *Capacité d'accueil 160 places plus terrasse en saison*
- *Restaurant de plain pied*

1 gratuité pour 25 personnes payantes

- ***Confirmation du nombre de convives 5 jours auparavant.***
- *A 4 km de la sortie des Autoroutes A 31 (Lyon) et 7 km A 36 (Paris)*
- *Parkings pour autocars à proximité et **gratuits***
- *Ouvert le samedi et dimanche sur demande*

Confirmation du nombre de convives 72 heures auparavant
Ce nombre servira de base de facturation minimum.



55 années d'expérience au service des groupes, des comités d'entreprises et des associations

:

Une situation intéressante et un cadre idéal :

A 10 minutes du centre ville de Dijon (capitale des Ducs de Bourgogne), aux portes du vignoble de la Route des Grands Crus (Côte de Nuits et Côte de Beaune)

Dijon : sa Foire Gastronomique Internationale, ses Fêtes de la vigne, sa Cité Gastronomique son salon international des Antiquaires, ses musées et ses monuments.

*A 10 mn de la **Cité de la Gastronomie et du Vin***

*A 15 mn de **Vougeot** et son célèbre Clos Vougeot Cistercien.*

*A 20 mn de **Nuits Saint Georges** (L'Imaginarium,, le Cassisium. L'Abbaye de Cîteaux)*

*A 30 mn de **Beaune** et ses Hospices.*

*A 90 mn **Alésia** et son Muséoparc*

*Aux confins de **l'Auxois et du Morvan**, à quelques lieux de la Saône et du Doubs.*

*A proximité du parc hôtelier (10 établissements de 1 à 3 étoiles),
(B and B, Ibis, Novotel, 1^{er} Classe, Baladins, Kyriade, Formule 1, Campanile ...)*

Accès proche des autoroutes :

*A 5 mn de l'autoroute **A 31**.*

*A 15 mn de l'autoroute **A 36** via **A6. A39 A40***

Nous offrons une capacité d'accueil recherchée :

*L'accueil de groupes jusqu'à **140 personnes**, dans les grandes salles du restaurant de plain pied (**accessible aux handicapés**) et une terrasse de plus **80 places** en saison,*

Un grand parking gratuit.

Avec des formules groupes adaptées à votre demande :

Du petit déjeuner au diner ou à thème.

Une étape à marquer

*Une équipe dynamique et très compétente toujours à la recherche de la satisfaction de notre clientèle
vous attend pour vous proposer
Une cuisine traditionnelle de qualité*

Formule Groupe N°1

27.90 € ttc par personne, Hors boisson :

*Entrée, plat garni, fromage ou dessert
Supplément de 2 fromages affinés et sa verdurette : 3.50 €*

Forfait de vin à discrétion : Bourgogne Pinot Noir de 6.50 € par personne

1/4 de Vin de table : vin rouge ou rosé par personne : 4.90 €

Eaux minérales gazeuses ou plates : 5.00 €

Jus de fruits, Coca Cola : 3.80 € - Café : 1.80 €

Apéritif : *le véritable Kir à l'aligoté et ses gougères 4.80 € (en sus)*

Les entrées chaudes

Le croustillant de saucisson fumé à la crème de Chambertin (fromage)

Ou

Les œufs parfaits pochés à la crème de chorizo à l'Espelette et leurs croutons aillés

Ou

L'aspic de filets de truite fumée, aux œufs de caille et légumes croquants

Ou

La campagnarde grillée aux champignons des bois et des prés au vin du Jura

Ou

Le pâté en croute artisanal de volaille du Morvan à la graine de moutarde

Les plats chauds garnis, 2 légumes

Le filet de volaille de Bresse façon Gaston Gérard

Ou

Les joues de porc fondantes façon meurette au Pinot Noir

Ou

Le filet mignon de porc à la graine de moutarde à l'ancienne

Ou

Le Fish and chips de cabillaud et sa rémoulade provençale

Ou

Le ballotin de veau farci façon bouchère, sauce basquaise

L'assiette de fromages affinés (2) ou Le fromage blanc de campagne à la crème

Les desserts

Le tiramisu maison selon Anaïs

Ou

La tarte tiède des Sœurs Tatin et sa glace vanille

Ou

L'île flottante caramélisée

Ou

Le fondant au chocolat noir et sa crème de badiane

Formule Groupe N°2

30.90 € ttc par personne, hors boisson

(Entrée, plat garni, fromage et dessert)

Apéritif : *le véritable Kir à l'aligoté et ses gougères 4.80 €*

Forfait de vin à discrétion : *Bourgogne Pinot Noir de 6.50 € par personne*

1/4 de vin de table : vin rouge ou rosé par personne : 4.90 €

--

Eaux minérales gazeuses ou plates : 5.00 €

Jus de fruits, Coca Cola : 3.80 €, Café : 1.80 €

Les entrées

Le soufflé de truite aux écrevisses, en nage de langoustines (froid ou chaud)

Ou

Le feuilleté d'escargots de Bourgogne et sa crèmeuse au Chablis

Ou

La tourte chaude de filets de pintadeau au jus de viande réduit

Ou

La terrine de volaille de Bresse aux trompettes et son confits d'oignons rouges

Les plats chauds garnis, 2 légumes

Le filet mignon de porc braisé à la crème de cèpes

Ou

Le faux filet de bœuf braisé sauce marchand de vin

Ou

L'authentique bœuf Bourguignon grand mère

Ou

Le bas carré de veau cuisson basse température façon grand-mère

Ou

Le suprême de volaille de Bresse aux pleurotes

L'assiette de fromages affinés (2) ou Le fromage blanc de campagne à la crème

Les desserts

La coupe glacée Dijonnaise aux cassis grains noirs

Ou

Le moelleux tiède au chocolat et sa glace vanille

Ou

La poêlée de mirabelles et quetsches au mile de lavande

Ou

La tarte fine à la pomme et sa glace nougat

Formule banquet N° 3

36.80 € ttc par personne, vins et café inclus

(Entrée, plat garni, fromage et dessert)

En option : Le véritable Kir à l'aligoté et ses gougères 4.80 €

1 bouteille de Chardonnay ou Sauvignon St Bris pour 5 personnes

1 bouteille de Pinot noir de Bourgogne pour 4 personnes

Café

Les entrées

Le feuilleté de saucisson chaud à la crème de Chambertin

Ou

Le véritable jambon persillé à la graine de moutarde au cassis

Ou

L'aspic de truite fumée aux œufs de caille

Ou

La cassolette d'escargots de Bourgogne en matelote

Les plats chauds garnis : 2 légumes

Les joues fondantes en meurette de lie de vin

Ou

Le faux filet de bœuf Simmental à l'Epoisses

Ou

Le suprême de volaille façon Gaston Gérard

Ou

Le filet de porc braisé à la moutarde à l'ancienne

Ou

Le sot l'y laisse de volaille fermière au Porto

L'assiette de fromages régionaux (2) et sa verdurette

Les desserts

La crème brûlée aux pains d'épices et cassonade

Ou

La poire dijonnaise au cassis et petits fruits rouges

Ou

La tarte des Sœurs Tatin et sa glace au caramel salé

Ou

La poêlée de mirabelles et quetsches au miel