



ORGANISATION DE SÉMINAIRE

CHÂTEAU DE LANTIC

LES SALLES

LE MENU

NOM DES SALLES	SURFACES M ²	CAPACITÉ EN NOMBRE DE PERSONNES				
		THÉÂTRE	CLASSE	U	REPAS	COCKTAIL
ALIÉNOR	180	180	100	70	170	200
PRINCE NOIR	60	50	36	30	60	100
MONTAIGNE	40	30	16	12	36	40
HENRI IV (SOUS COMMISSION)	30	30	16	12	36	30
TERRASSE	300					200

Bavarois de saumon crème aux herbes
 Ou Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan pignon de pin
 Ou Chèvre chaud sur lit de salade à l'huile de noix

Demi-magret sauce aux poivres
 Ou Suprême de Pintade sauce forestière
 Ou Cabillaud fini meunière, carotte glacée au pain d'épice

Assortiment de fromages (Option)

Dessert
 Café, thés

Boissons : Bordeaux AOC, Evian, Badoit

Compris : Salle de réception, café d'accueil, eaux minérales, pause du matin et collation d'après-midi, écran, vidéoprojecteur, paperboard, sonorisation, micro sans fil, téléphone dans les salles, lecteur DVD, Wifi (en accès libre illimité), business corner, grand parking, parc de 1ha



Hébergement . Organisateur d'évènements . Réceptions . Mariages . Spa . Piscine

10, route de Lartigue, 33650 MARTILLAC FRANCE +33 (0)5 56 72 58 68
 contact@chateau-de-lantic.com - www.chateau-de-lantic.com - RCS 424 729 580