



CHÂTEAU DE LANTIC
Votre réception MARIAGE 2018

SERVICE CLÉ EN MAIN

ON S'OCCUPE DE TOUT

Libérez vous l'esprit!

Profitez pleinement du plus beau jour de votre vie.

Le jour de votre mariage, le **Château de Lantic maîtrise** pour vous tout de A à Z.

Mise en place des salles et des décorations

Cocktail

Repas

Ambiance et personnalisation



18 ANS DE SAVOIR-FAIRE

SERVICE . EFFICACITÉ . CONFIANCE

NOTRE TARIF INCLUT :

L'accompagnement personnalisé pour préparer votre réception

LES LIEUX

La location des salles de réception du jour J (180 adultes maximum – de 9h00 jusqu'au lendemain 4h30 du matin)

Le parking (70 voitures)

Le mobilier: tables, chaises, serviettes, nappages, chandeliers...

LA RÉCEPTION

Le **cocktail** (verrines + ateliers) (à partir de 18h00)

Le **dîner** et le **gâteau de la mariée** (20h30/21h00)

La fontaine au chocolat, la corbeille de fruits, chamallows

La mise en place du bar de nuit avec **cannelés** et **chocolats** aux **noix** du Périgord

Les boissons **non alcoolisées** (cocktail + bar de nuit)

Le droit de bouchon offert sur les alcools

LES PRESTATIONS QUALITÉ

Les **fleurs** sur les tables de la réception

DJ professionnel, sonorisation, illuminations, écrans et vidéoprojecteur

La **suite nuptiale** offerte avec son petit déjeuner

Raccompagnement des invités de 1h30 à 3h00 du matin

Le **cérémonie** du sonneur de cloche

Le **Mini feu d'artifice**



NOS ESPACES

CONVIVIALITÉ DES GRANDS ESPACES

Salle Aliénor (180 m²)

Salle Prince Noir (70m²)

Terrasse (300m²)

Salle Henri IV (40m²)



CÉRÉMONIES LAÏQUES OU RELIGIEUSES

INCLUT LES CHAISES, LES TABLES, LE NAPPAGE, LE MICRO



DEVANT DU CHÂTEAU



ARRIÈRE DU CHÂTEAU

LE COCKTAIL

FORMULE CLASSIQUE (12 amuses bouches, 2 ateliers)
ou **PRESTIGE** (12 amuses bouches , 4 ateliers)

LES BOUCHÉES FROIDES (8 PIÈCES)

Pastilla de volaille au citron et cumin

Verrine de gaspacho de concombre à la menthe fraîche

Fraicheur de crevette à la menthe Crème montée aux herbes potagères

Jambon Serrano sur son sablé de parmesan & marmelade de datte

Rouleau de saumon au chèvre & artichaut

Tomates cerise à la mozzarella & basilic

Profiteroles de magret de canard séché & fumé

LES BOUCHÉES CHAUDES (4 PIÈCES)

Bonbons de foie gras aux oignons doux Samossa de légumes au curry

Bruschetta de canard & chèvre frais

Financier au chorizo



LES ATELIERS

LE FOIE GRAS

Découpe de foie gras de canard au sel de Guérande et poivre de Sichuan & figues Pain de campagne & pain d'épices maison

LE JAMBON SERRANO

Découpe de jambon sur sa griffe agrémenté de figues ou d'oignons, d'abricots moelleux & pains toastés

BAR À TAPENADES

Tapenades d'artichauts, olives vertes, olives noires & tomates confites

TAPAS À LA PLANCHA (VIANDE)

Mini brochettes d'agneaux à l'estragon

Mini brochettes de bœuf aux poivrons confits

Mini brochettes de magret de canard aux raisins

INTERNATIONAL

Mini makis

Mini Brochettes saumon yakitori

Mini brochettes de porc mariné

LA BARQUE À HUÎTRES

Le banc de l'écailler (3 par personne)

Banc d'huitres de l'Océan n°3 Servies avec saucisses chaudes, beurre d'Échiré & pain de seigle

ANIMATION NORDIQUE

Découpe de saumon mariné au sel de Guérande

Galettes de pommes de terre tièdes, blinis & crème légère à l'aneth

SMOOTHIES – *Pour nos amis les végétariens*

Smoothies de légumes et de fruits frais à déguster
Mangue, carotte & orange sanguine, Concombre & kiwi Fruits exotiques

TAPAS À LA PLANCHA (POISSON)

Mini brochettes de saumon à l'aneth

Mini brochettes de Saint Jacques

Mini brochettes d'anneaux de calamars à la provençale



DINER « CLASSIQUE »

ENTRÉE

Soupe de melon au citron vert, gingembre et miel & stick de jambon

Ou Gaspacho aux tomates Marmandaises & ses pics de gambas

PLAT

Cuisseau de veau Gargantua au romarin, sauce bordelaise, légumes confits & son flan de pommes de terre aux champignons

Ou Gigotin d'agneau aux herbes, polenta crémeuse & ses champignons poêlés

Ou Magret de canard grillé aux notes de mangue, petits légumes fondants & son gâteau de pomme de terre

Ou éventail de Canette aux trois poivres avec son risotto crémeux et légumes de saison

FROMAGES

Trio de fromages sur ardoise & sa confiture de griottes du Pays Basque

LE GÂTEAU DES MARIÉS

Cascade de dessert unique en présentation avec scintillants

Ou Pièce montée de 3 choux et sa décoration en nougatine (sup. 3€/pers)

CAFÉ, THÉ ET CANNELÉS



DINER « PRESTIGE »

ENTRÉE

Noix de St Jacques et blanc de poireaux au Lillet Blanc
Ou Carpaccio de Lotte, pistache, pamplemousse et son vinaigre d'agrumes

PLAT

Cuisseau de veau Gargantua au romarin, sauce au foie gras et au vin de Bordeaux, mousseline à l'essence de truffes et carottes à l'étouffée

Ou Pavé de filet de bœuf, écrasé de pommes de terre aux cèpes & ses légumes croquants

Ou Dos de bar & son émulsion au vinaigre de riz

Ou Suprême de Volaille farcie au foie gras, jus frais et purée de pommes de Terre à la Truffe

Ou Duo de filet de bœuf et magret de canard sauce Foie Gras avec sa poêlée forestière et son gratin dauphinois

FROMAGES

Ardoise fromagère sur table (Epoisse au lait cru, Pur Brebis Ossau Iraty AOC, St Maure de Touraine cendré, accompagnement de confitures et fruits secs)

DESSERTS AU CHOIX

Pièce montée de Choux ou Pièce montée Macarons (4 par pers)

Ou Wedding Cake (sup. 3€/pers)

Ou Pièce Montée (1 chou) et deux mignardises au choix (Mille-feuille - Symphonie - Opéra - Paris-Brest - Tarte citron - Tarte café Tarte chocolat - Tarte agrume - Tarte fraise - un sorbet et sa tuile neige de pistache)

CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT AUX NOIX ET CANNELÉS



DINER « ENFANT »

ENTRÉE

Chiffonnade de jambon de pays et son éventail de melon

PLAT

Suprême de volailles

Ou Chicken nuggets

Ou Wings

Avec ses pommes dauphines dorées au four

DESSERTS

Glaces

Nous recommandons de réserver une baby-sitter à partir de 6 enfants



LES ARTS DE LA TABLE

Chaises de style **Napoléon III** blanches

Tables rondes (8, 10 et 12 personnes) et table d'honneur ovale (2 à 16 personnes)

Nappes et serviettes (choix de couleurs)

Assiettes rondes en porcelaine blanche et liseré or

Trois verres (Eau, Vin, Champagne)

Couverts en inox ou en argenterie

Photophores ou Chandeliers

Cadre plan de table / Chevalet

Cette prestation est incluse dans notre formule, elle reste personnalisable en fonction de vos souhaits.

Notre équipe s'occupe de la mise en place de votre décoration sur table.



LES BOISSONS

Softs drinks à **volonté** durant le cocktail et le bar de nuit

(Perrier, jus d'orange, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes, Orangina, Ice Tea...).

Service de cocktails (si besoin) sur la base de recettes et d'ingrédients

Eaux minérales Abatilles en bouteilles de verre plates et gazeuses sur table.

Droit de bouchon OFFERT



NOS PRESTATIONS DE QUALITÉ

SERVICE ET COORDINATION JOUR J

ANIMATION

DJ professionnel AVTEC: Éric Derecourt,
avtec@free.fr et son repas

Sonorisation intérieure et extérieure (terrasse).

Mini feu d'artifice dans la cour intérieure du Château.

Machine à bulles, projecteur de poursuite, machine à fumée

Vidéoprojecteur et grand écran.

Salle vidéo avec DVD pour les enfants.

ÉCLAIRAGE ET ILLUMINATION D'AMBIANCE DES SALLES

DÉCORATION DES TABLES

Tapis rouge et illuminations

Parking & logistique

Accueil de vos invités

Gardiennage de 23h00 à 3h00 du matin

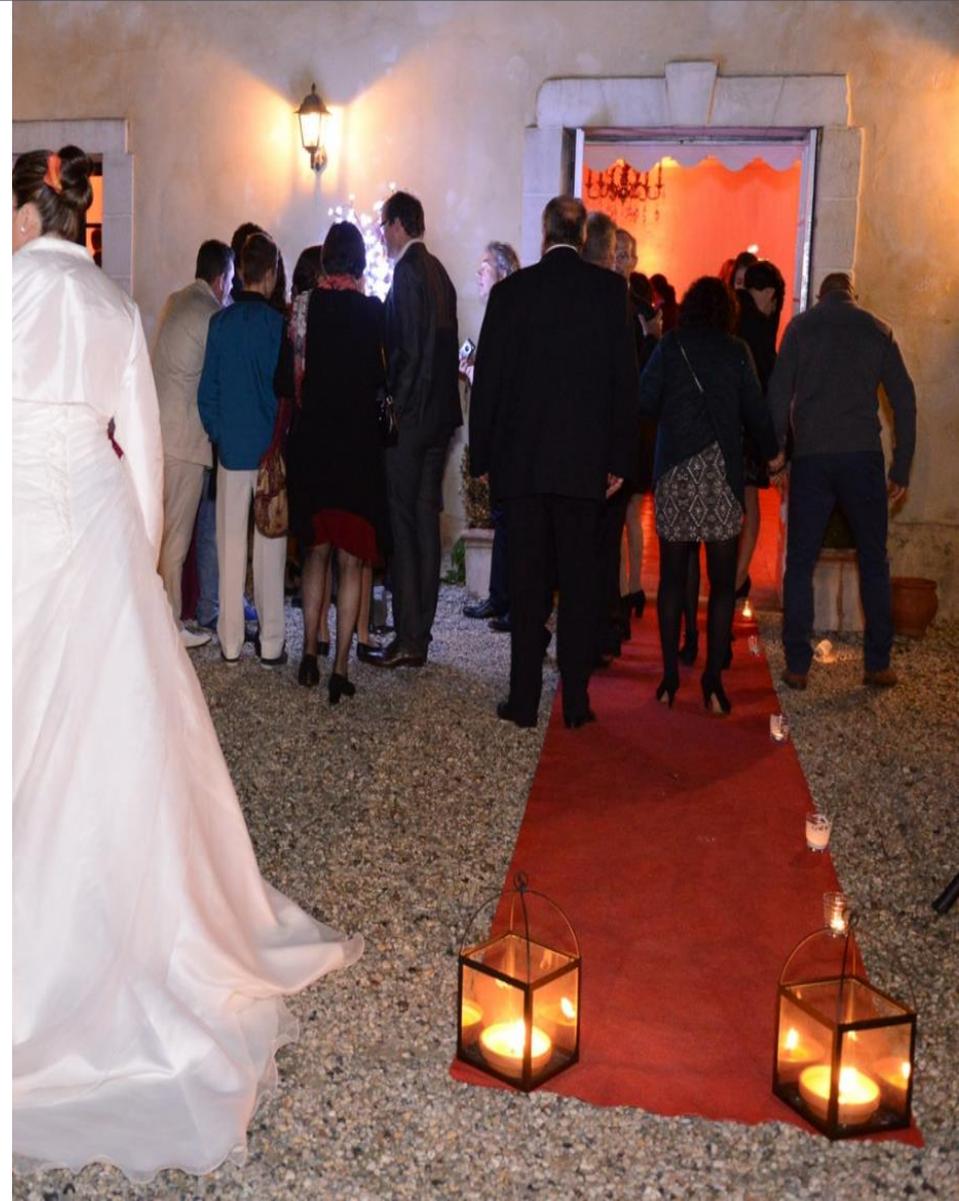
Raccompagne des invités de 1h30 à 3h00 du matin

Nettoyage des salles

Gestion des déchets et bouteilles vides

HÉBERGEMENT

Suite Nuptiale – Chambre Roméo & Juliette



LE LENDEMAIN

Le lendemain du mariage comprend la location d'une salle et le nettoyage, la mise à disposition des tables et des chaises, le nappage des tables, la vaisselle, le service de l'apéritif, les softs drinks de 12h30 jusqu'à 16h30.

BUFFET FROID

A PARTIR DE 50 PERSONNES

Pizza, feuilleté charcutier, biscuit salé
3 salades au choix
Filet de saumon rôti aux herbes
Terrine de canard aux poivres verts
Rôti de bœuf
Grignotte de poulet
Plateaux de fromages
Tarte aux fruits
Panier de fruits frais
Café, thé

BRUNCH

A PARTIR DE 20 PERSONNES

Café, thé & jus d'orange
Assortiments de mini-viennoiseries
Petits pains, beurre & confitures
Chiffonnade de charcuterie, Œufs brouillés, salades Plateau de Fromages
Salade de fruits frais

PLAT UNIQUE

A PARTIR DE 50 PERSONNES

Grande Paella Royale (Langoustine, lapin, poulet, coquillages, fruits de mer, chorizo, riz, lotte & gambas)

ou
Demi Poulet Fermier et ses pommes de terre dorées

Tarte de saison
Café, thé



HÉBERGEMENT AU CHÂTEAU

CONFORTABLE . RAFFINÉ

Le Château de Lantic propose ses chambres d'hôtes et ses meublés de tourisme à un tarif préférentiel (petit-déjeuner inclus de 8h00 à 10h30)*.

*Cf tarif



LIVRE D'OR

« Une soirée **magnifique** dans un cadre plus que parfait. Le personnel et les propriétaires très à l'**écoute** et très **réactifs**. Cocktail et repas parfait. Nos invités ont été plus que ravis. N'hésitez pas! »

Mariés du 01/10/16

« Un jour **exceptionnel** (...) Absolument rien à redire sur la qualité de la prestation. Que ce soit l'accueil des invités, la cérémonie laïque effectuée devant le château, le repas, la soirée. Le lendemain a été super aussi avec le brunch (...). Tous les échos de nos convives ont été très élogieux envers la prestation du château. Monsieur a même participé au photobooth avec nos invités. Bref rien à redire. Merci à vous ! »

Mariés du 06/08/16

« Le cadre absolument charmant, nos invités étaient **ravis** de leurs chambres, le cocktail très varié a beaucoup plu également, la flexibilité de nos hôtes pour nous permettre de décorer la salle à notre goût, l'ambiance lumineuse de la salle et l'éclairage au moment du gâteau, le service **impeccable** et bien sûr le repas qui était tout à fait **délicieux**. »

Mariés du 13/08/16

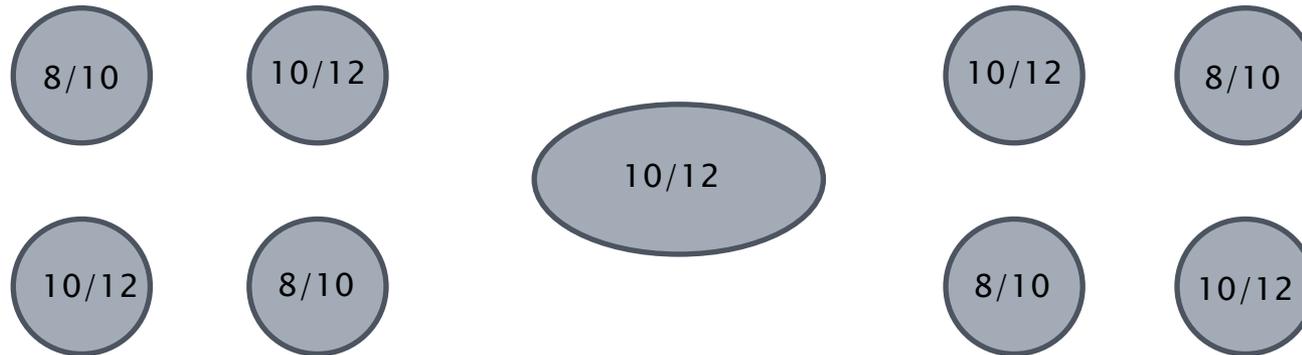
« Aucun faux pas. Une équipe de **professionnels**, bien **rodés**, à votre service, **disponibles**, et qui courent partout pour que tout se passe le mieux possible ! Les invités ont été charmés par la qualité du repas et notamment par le gargantua de veau, par le lieu en lui-même, et par l'ambiance générale du lieu »

Mariés du 28/05/16

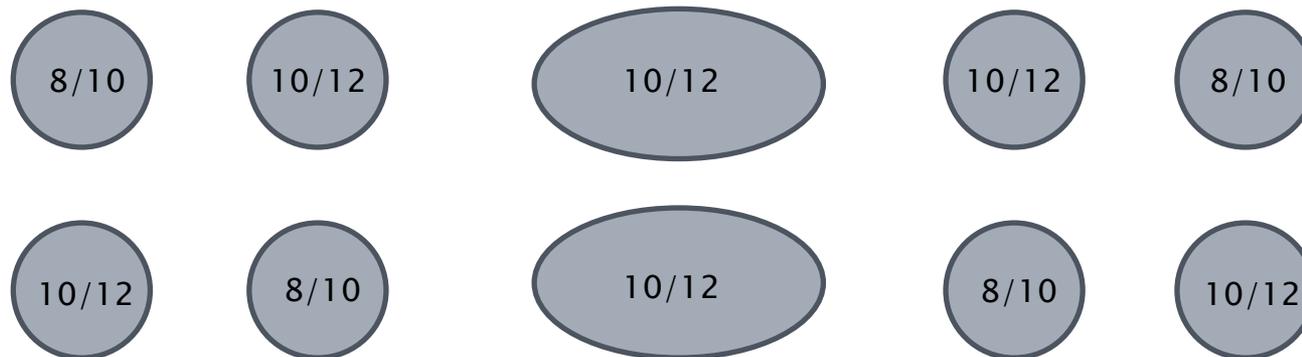


LES ARTS DE LA TABLE

EXEMPLE DE DISPOSITION DES TABLES 90/95 PERSONNES

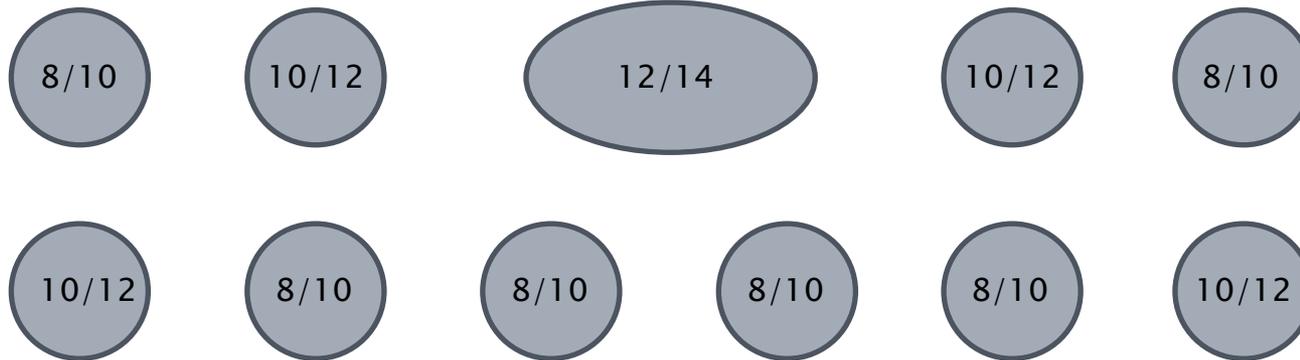


EXEMPLE DE DISPOSITION DES TABLES 100/105 PERSONNES

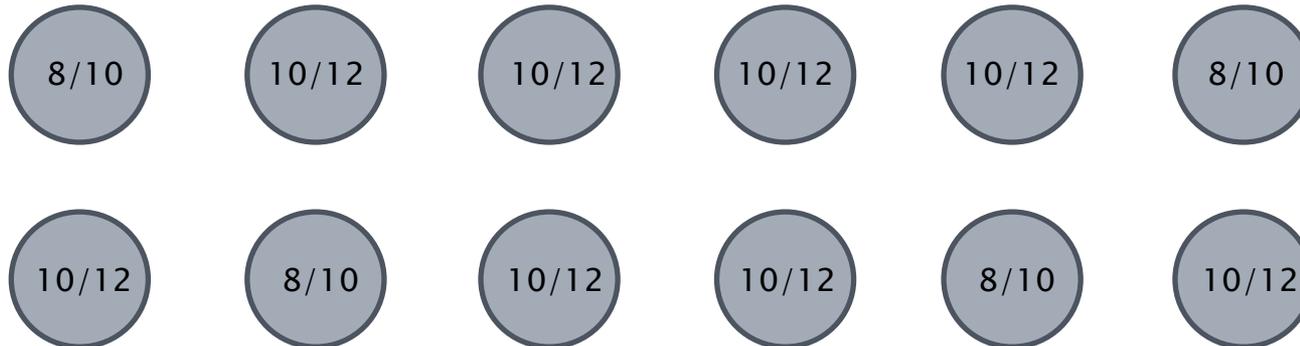


LES ARTS DE LA TABLE

EXEMPLE DE DISPOSITION DES TABLES 115 PERSONNES

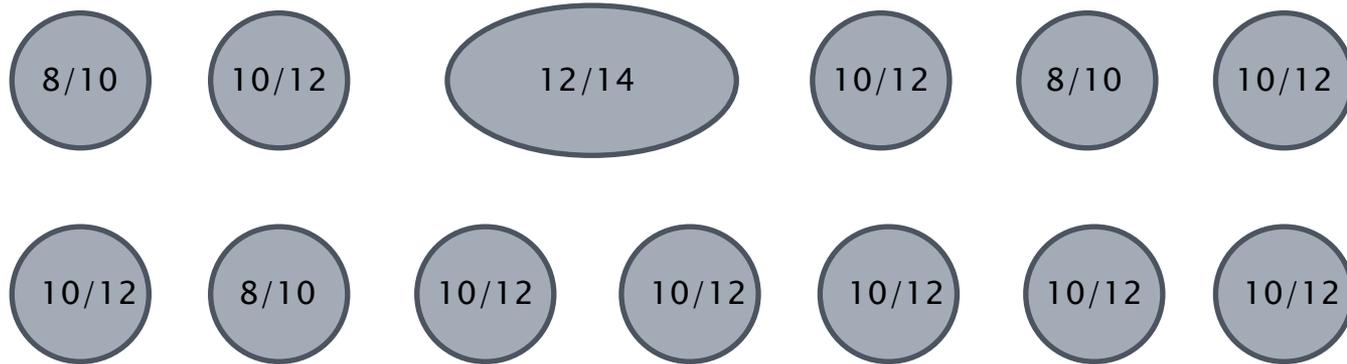


EXEMPLE DE DISPOSITION DES TABLES 120/135 PERSONNES

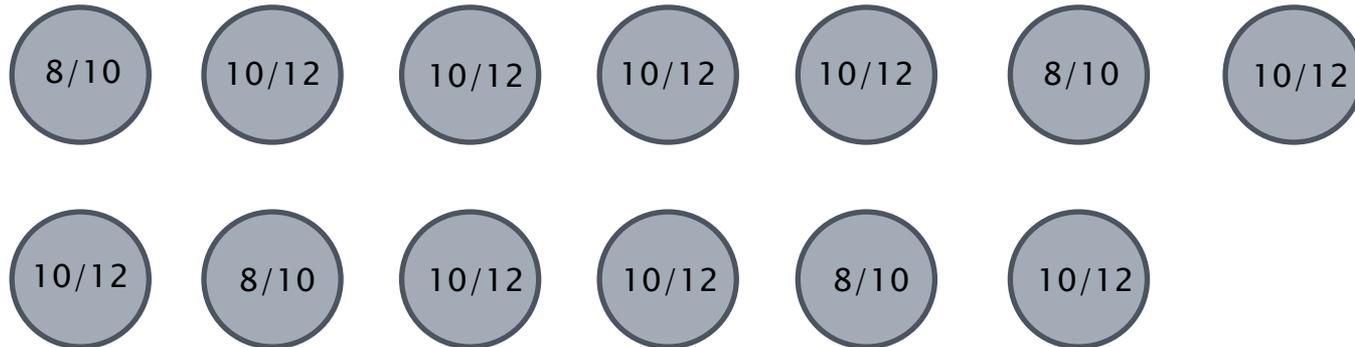


LES ARTS DE LA TABLE

EXEMPLE DE DISPOSITION DES TABLES 130/145 PERSONNES



EXEMPLE DE DISPOSITION DES TABLES 130/150 PERSONNES



ORGANISATEUR D'ÉVÈNEMENTS . RÉCEPTIONS . MARIAGES . HÉBERGEMENT . SPA . PISCINE

10, route de Lartigue, 33650 Martillac
(à 20 minutes du centre de Bordeaux)

+33 (0)5 56 72 58 68
contact@chateau-de-lantic.com
www.chateau-de-lantic.com

