



CHÂTEAU DE LANTIC

# ORGANISATION DE RÉCEPTIONS

Mise à disposition d'une de nos trois salles, terrasse et jardins

## LOCATION DE SALLES POUR VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS OU PROFESSIONNELS

Les trois salles de taille différente sont adaptées pour organiser votre anniversaire, fête de famille, départ en retraite, lancement de produit, vernissage, repas de fin d'année, ou tout autre manifestations...

Nom des salles	Surfaces m <sup>2</sup>	Capacité en nombre de personnes				
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



## NOS COCKTAILS

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

### LES BOUCHÉES FROIDES (8 PIÈCES)

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  
 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 (AU CHOIX parmi 9 ateliers)

Le Foie Gras  
 La Barque à huîtres  
 Tapas à plancha  
 Smoothies

...

## 3 SUGGESTIONS DE MENUS DE RECEPTIONS

### ATHOS

Gigot d'agneau rôti à la bordelaise

Dessert gourmand ou pièce montée (+3,50€/pers)

Café, thé, infusions

### PORTHOS

Rissole croustillante de foie gras

Dos de bar aux épices et gingembre

L'étal du fromager

Assiette gourmande

### ARAMIS

Coquilles de Saint Jacques au Sauternes

Suprême de canard sauvage rôti

L'étal du fromager

Assiette gourmande