



DITES OUI!

au Château de Lantic

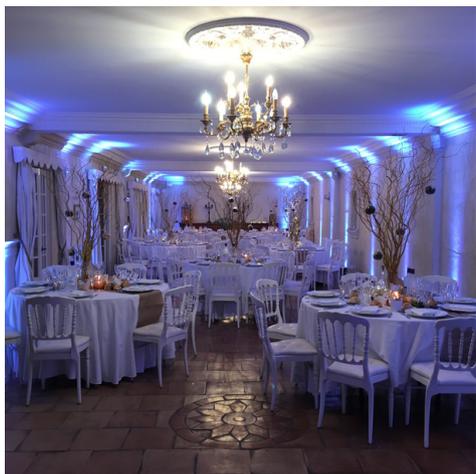


CHÂTEAU DE LANTIC

EDITION 2025

03/24

AU PROGRAMME



Le chateau de Lantic
Vos espaces
Les services inclus
La cérémonie laïque
Le cocktail
Les ateliers
Menu Carménère
Menu Colombard
Menu cocktail dinatoire
Les enfants
Le brunch
Les prestataires
Les chambres
Les animations en option
Questions fréquentes



CHÂTEAU DE LANTIC

LE CHATEAU DE LANTIC

Expérience-Qualité-Savoir faire

Fort d'une expérience de plus de 500 mariages

Facilité- Gain de temps

Un seul interlocuteur pour gérer les prestations clés de votre mariage
(lieu, repas, services et animations)

Professionalisme-Accompagnement

Le jour J, profitez pleinement de votre journée et de vos invités, nous nous occupons de tout !

All inclusive

Tout est compris aucune surprise ! Un service clés en main



NOS ESPACES



Salle PRINCE NOIR

La salle prince noir de style NAPOLEON III de 70 m2, vous accueille pour le cocktail en cas de pluie.

Elle sera réservée aux enfants pendant la soirée



Notre parc

La terrasse de 300m2, surplombant la piscine et les vignes équipée de mobilier extérieur, tables, chaises, salon de jardin, parasols, mange-debout et sonorisation

Le parc de Lantic un espace de 10 000m2 avec vue sur les vignes idéal pour les photos



La Terrasse

Un espace de 300m² surplombant la piscine et les vignes pour le cocktail

LA SALLE DE RÉCEPTION



La salle Aliénor de 180m² pouvant accueillir 180 personnes assises (ou 140 personnes avec piste de danse), attenant à une jolie cour intérieure vous permet de recevoir vos convives pour le dîner de réception jusqu'à 4h30 du matin.

Le jour de la réception, notre équipe met en place votre décoration sur les tables et assurera le nettoyage des salles

Arts de la table et décoration

...

- Nappes et serviettes (colori au choix)
- Assiettes en porcelaine blanche et liseré or
- Trois verres (eau, vin, champagne)
- Couverts argenterie ou inox
- Chandeliers et bougies
- Chevalet ,Cadre plan de table
- Candy bar

Notre personnel

Habillé d' une chemise blanche, il sera à vos petits soins tout au long de votre soirée

Mobilier intérieur inclus

...

- Chaises blanches
- Tables rondes (10 et 12 personnes)
- Table d'honneur ovale (2 à 16 personnes)

CÉREMONIE LAIQUE OU RELIGIEUSE (EN OPTION)



Nous mettons à votre disposition en option :

- 100 chaises, tables et nappage (si besoin)
- La sonorisation (micros et son bluetooth)
- L'arche (non fleurie) du bonheur
- Le tapis blanc de l'allée centrale

**SOUS LE SAULE "MARIEUR",
ATTENANT À UN PARC
ARBORÉ...**



LES SERVICES INCLUS

Équipement

Capacité d'accueil en salle de 180 invités maximum

15 chambres

Un parc arboré de 10 000 m2

Un parking privé

Tables rondes de 8 à 12 pers et ovales de 16 pers

Des chaises de style blanches

Des nappages et des serviettes

Des couverts argenterie ou inox

Mobilier extérieur

Un vidéo projecteur et son écran

Sonorisation et éclairage professionnels

Chevalet et cadre plan de table



Services

Personnel de service de 18h à 4h

L'accompagnement jusqu'à votre mariage
et la coordination le jour J

Mise en place de la salle et de votre décoration

Gardiennage parking

Nettoyage de la salle et traitement des déchets

PRETATIONS TRAITEUR



Le bar pendant le cocktail (inclus)

Les boissons non alcoolisées : jus de fruits, sodas, eaux minérales plates et gazeuses

Pas de droit de bouchon sur les vins et alcools

Notre barman sera à votre écoute pour la préparation des cocktails en vasques et vous conseillera sur les vins

Nous vous proposons de choisir :

Cocktail et diner assis

Ou/ le cocktail dinatoire debout

LE COCKTAIL : VOTRE CHOIX D'ATELIERS

LES ANIMATIONS CULINAIRES 2 PIÈCES PAR PERSONNE PAR ATELIER

Atelier de l'océan

Banc d'huitres de l'Océan n°3 servies avec vinaigrette à échalote, saucisses chaudes, beurre d'Échiré et pain de seigle (3 par personne)

Atelier Périgourdin

Découpe de Foie gras de canard mi-cuit au sel de Guérande, poivre de Sichuan & figues sur pain d'épices et pain de campagne

Atelier Basque

Découpe de jambon de Bayonne sur son support agrémenté de figues ou oignons, d'abricots moelleux & pains toastés

Atelier Pyrénéen : Découpe de truite mariné au sel de Guérande,

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

Smoothies de fruits frais

Le tout végétal (bar à soupes froides)

(melon, citron vert, gingembre et miel - petits pois et menthe fraîche)

Atelier Landais (plancha de la terre)

petites brochettes de volailles françaises marinées au lait de coco, gingembre et citron vert cubes de canard et abricots caramélisés et miel)

Atelier Charentais (plancha de la mer)

brochettes de scampis marinés au gingembre pavé de poisson de la marée, aux deux sésames crevettes snackées et flambées au Cognac

Bar à tapenades

Légumes croquants, accompagnés de tapenades d'artichauts, olives vertes, noires & tomates confites

Atelier international Méditerranée

Mini burgers assemblés minutes (petit steak haché, tranche de fromage et crudités)

Atelier international d'Amérique

La tomate dressée sur toast ou sur piques accompagné de mozzarella, barrata, fromage frais, différents sels, huile d'olive et herbes fraîches



LE COCKTAIL : MENU CARMENÈRE

Nous vous proposons 12 amuses bouches froides et chaudes
servi au plateau dont 2 ateliers culinaires au choix

LES BOUCHÉES FROIDES :

Pastilla de volaille au citron et cumin
Verrine de truite fumée
Fraicheur de crevette
Jambon Serrano sur son sablé de parmesan &
marmelade de date
Rouleau de Saumon au chèvre/artichaut
Profiteroles de magret de canard
Canapé œuf de caille et tapenade
Tomate d'amour au sésame



LES BOUCHÉES CHAUDES :

Bonbons de foie gras aux oignons doux
Samossa de légumes au curry
Bruschetta de canard & chèvre frais
Cannelé Salé
Gougeottes aux fromages



MENU CARMENERE

Mise en bouche (option 7€ p.p)

Raviole de foie gras, julienne de poireaux et bouillon de sauternes
Carpaccio de Saint jacques à l'huile de Vanille bourbon et graine de passion
sur son lit de courgette
Crèmeux de petits pois à la menthe, légumes de saison façon tian et pickles
de fruits de saison
Tartare de bar aux agrumes et mangues verte, coulis de pomme verte

Plat

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

OU

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

OU

Filet de cabillaud avec son risotto crémeux et son légume de saison

Fromages

Assortiment de quatre fromages sur ardoise
et confiture de griottes du Pays Basque

Desserts

Pavlova aux fruits rouges

Assortiment des mignardises

1 pièce montée (1 chou et 2 mignardises)

1 pièce montée (1 chou et 2 mignardises ou 3/personnes servis à l'assiette
agrémenté d'un coulis et d'un sorbet

Suppléments : 3,90/pers

En pièce montée 3 dunes (vanille, chocolat ou pistache)



LE COCKTAIL : MENU COLOMBARD

Nous vous proposons 18 amuses bouches froides et chaudes
servi au plateau dont 3 ateliers culinaires au choix

LES BOUCHÉES FROIDES :

Pastilla de volaille au citron et cumin
Verrine de truite fumée
Fraicheur de crevette
Jambon serrano sur son sablé de parmesan &
marmelade de date
Rouleau de Saumon au chèvre, artichaut
Profiteroles de magret de canard
Canapé œuf de caille et tapenade
Tomate d'amour au sésame



LES BOUCHÉES CHAUDES :

Bonbons de foie gras aux oignons doux
Samossa de légumes au curry
Bruschetta de canard & chèvre frais
Cannelé Salé
Gougeottes aux fromages



MENU COLOMBARD

Mise en bouche

Raviole de foie gras, julienne de poireaux et bouillon de sauternes
Carpaccio de Saint jacques à l'huile de Vanille bourbon et graine de passion
sur son lit de courgette
Crèmeux de petits pois à la menthe, légumes de saison façon tian et pickles
de fruits de saison
Tartare de bar aux agrumes et mangues verte, coulis de pomme verte

Plat

Cuisseau de veau, purée à la truffe et ses légumes de saison
OU
Tournedos Rossini, écrasé de pomme de terre à la truffe et ses légumes fanes
OU
Filet de boeuf avec son risotto crèmeux et légumes de saison
OU
Magret de canard (sauce à mangues et ses petit légumes)

Fromages

Assortiment de quatre fromages sur ardoise
et confiture de griottes du Pays Basque

Desserts

Pavlova aux fruits rouges
Assortiment de 3 mignardises (mini plaisir aux chocolat, mini exotique, mini douceur
noisette, mini tartelette citron, mini tartelette framboise, mini mille feuille)
1 pièce montée (1 chou et 2 mignardises ou 3/personnes servis à l'assiette
agrémenté d'un coulis et d'un sorbet
En pièce montée 3 dunes (vanille, chocolat ou pistache)



LE COCKTAIL DINATOIRE DEBOUT

Nous vous proposons 6 amuse bouches froides et chaudes servis au plateau

LES BOUCHÉES FROIDES :

Pastilla de volaille au citron et cumin
Verrine de truite fumée
Fraicheur de crevette
Jambon serrano sur son sablé de parmesan & marmelade de date
Rouleau de Saumon au chèvre/artichaut
Profiteroles de magret de canard
Canapé œuf de caille et tapenade
Tomate d'amour au cérame



LES BOUCHÉES CHAUDES :

Bonbons de foie gras aux oignons doux
Samossa de légumes au curry
Bruschetta de canard & chèvre frais
Cannelé Salé
Gougeottes aux fromages



LES ENFANTS

Atelier pour enfants
(minimum 10 enfants)



Comprenant le Candy bar, les bonbonnières, et une animation parmi barbe a papa ou popcorn

Le grand parc

Vos petits loups peuvent courir librement dans notre grand parc de 1 hectare !

Le petit plus !

Une machine a bulles pour faire danser vos petits ! L'animation sonneur de cloche.

Après le cocktail, les enfants peuvent s'amuser dans la salle Prince Noir. Mise à disposition de feuilles et crayons/feutres

Nous proposons un atelier maquillage
(en option)

MENU ENFANT*

Chiffonnade de jambon de pays et son éventail de melon
Suprême de volaille
Ou
Nuggets de poulet
Avec ses pommes dauphines dorées au four
Glaces & gourmandises

LES PETITS PLUS

Les options

Photo Booth avec ses cadres et ses chapeaux

Fontaine à champagne

Illumination de la cour

2 lits parapluie dans la salle Prince Noir

Le bar de nuit avec ses thés "Nunchen" et sa machine Nespresso

Le raccompagnement de vos invités de 1h à 2h30



POUR TERMINER EN BEAUTÉ, LE LENDEMAIN (FORFAIT 4 HEURES)



DEJEUNER

Salades de saison
Grande Paella Royale
ou
Poulet Fermier
et ses pommes grenailles
Dessert de saison
Café, thé et eau carafe



BRUNCH

Café, thé & jus d'orange
Assortiment de mini-viennoiseries
Petits pains, beurre & confitures
Chiffonnade de charcuteries
Mini quiche lorraine et mini pizza
Œufs brouillés
Salade de la mer, terroir et printanière
Plateau de Fromages
Salade de fruits frais
Mignardises
Café, thé, eau carafe

Pour votre confort, la salle est nettoyée à nouveau entre le samedi et le dimanche. Elle est également entièrement dressée.

Le réapprovisionnement et le débarassage des tables sont assurés par notre personnel .

Le rangement et le nettoyage de celle-ci seront effectués après le départ de vos convives.



BUFFET FROID

Salades composées de saison
Pizza, feuilleté charcutier
Biscuit salé
Filet de saumon rôti aux herbes
Terrine de canard au poivre vert
Grignotes de poulet
Plateau de fromages
Dessert de saison
Panier de fruits frais
Café, thé et eau carafe

UN SERVICE SUR MESURE

Un accompagnement complet...

ANIMATION

- DJ Eric de 18h à 4h (repas inclu)
- Machine à bulles
- Sonorisation intérieure et extérieure
- Lancer du bouquet de la mariée
- Tapis d'honneur et son chemin de bougies
- Diplôme de sonneur de cloche
pour les enfants
- Eclairage et illumination d'ambiance
des salles
- Vidéoprojecteur et écran
- Mini feu d'artifice



DECORATION

- Décoration florale des centres de table ou
Chandeliers avec bougies
- Mise en place de votre décoration de table
- Illumination de la cour
- Nettoyage des salles et extérieurs
- Gestion du verre, des déchets organiques
et des cartons



VOTRE DOUCE NUIT

A romantic bedroom with a canopy bed, a large wooden wardrobe, a chair, and a patterned rug. The room features exposed wooden beams on the ceiling and a warm, intimate atmosphere. The bed is dressed in white linens and has a canopy of light-colored fabric. A large, ornate wooden wardrobe stands against the wall, and a white chair with a cushion is positioned nearby. A patterned rug covers the floor, and a bedside table with a lamp is visible on the left.

**Pour votre Nuit de Noce,
nous vous offrons la suite nuptiale Roméo & Juliette
avec un lit King Size 200*200cm,
une ambiance romantique
avec pétales de roses, les peignoirs de bain et chaussons
Profitez également de 30 minutes
dans notre Spa pendant votre séjour !**

LEUR DOUCE NUIT



Pour vos invités, le Château de Lantic propose ses chambres à un tarif préférentiel (réservation de 9 chambres minimum)

Chambres de Charme & Suites Familiales pouvant accueillir de 2 à 6 personnes



QUESTIONS FRÉQUENTES

Peut-on amener des prestataires ?

Nous travaillons uniquement avec nos prestataires partenaires (DJ, traiteur, fleuriste) depuis plus de 20 ans, toutefois vous pouvez faire appel à, des musiciens, prestidigitateur, caricaturiste, fauconnier,...)

Combien de personnes peuvent être hébergées ?

Nous pouvons accueillir jusqu'à 40 personnes.

Jusqu'à combien de personnes peut accueillir la réception ?

Le maximum de personnes pour une réception est de 180 personnes assises ou 140 avec piste de danse.

Alcool?

L'alcool est à fournir par vos soins pour le cocktail, le dîner et le brunch. Si vous souhaitez mettre en place un cocktail, nous vous demanderons de nous fournir la recette ainsi que les ingrédients pour le faire et le servir. Fabrication d'un cocktail vasque gratuite. Pas de droit de bouchon.

Horaires ?

La salle jusqu'à 4h30, le DJ arrête la musique à 4h (arrêté préfectoral). Le lendemain un forfait de 4h pour le brunch à votre convenance.

Menu spéciaux ?

végétariens / végétaliens / Hallal

NOS PRESTATAIRES

DJ @VTEC/Régisseur

Eric Derecourt

05 56 13 01 03

Fort de 18 ans d'expérience dans l'événementiel en

Gironde, DJ @vtec

Spécialiste du son et des lumières,

une rencontre avec Eric Derecourt

est fixée en amont de votre mariage afin de concevoir

un programme complet à

votre image

<https://location-sono-video-gironde.com/a-propos/>

France Fleurs/ Fleuriste

110 Quai de Paludate, 33800 Bordeaux

LE GROSSISTE EN FLEURS POUR LES FLEURISTES

05 56 85 06 85

fleuriste à Bordeaux depuis 1993

[https://www.francefleurs.com/231-les-fleurs-de-](https://www.francefleurs.com/231-les-fleurs-de-mon-mariage)

[mon-mariage](https://www.francefleurs.com/231-les-fleurs-de-mon-mariage)

Faites vous plaisir avec nous

Douceurs et Gourmandises / Pâtissier- Chocolatier

Philippe Andrieu

05.54.69.52.79.

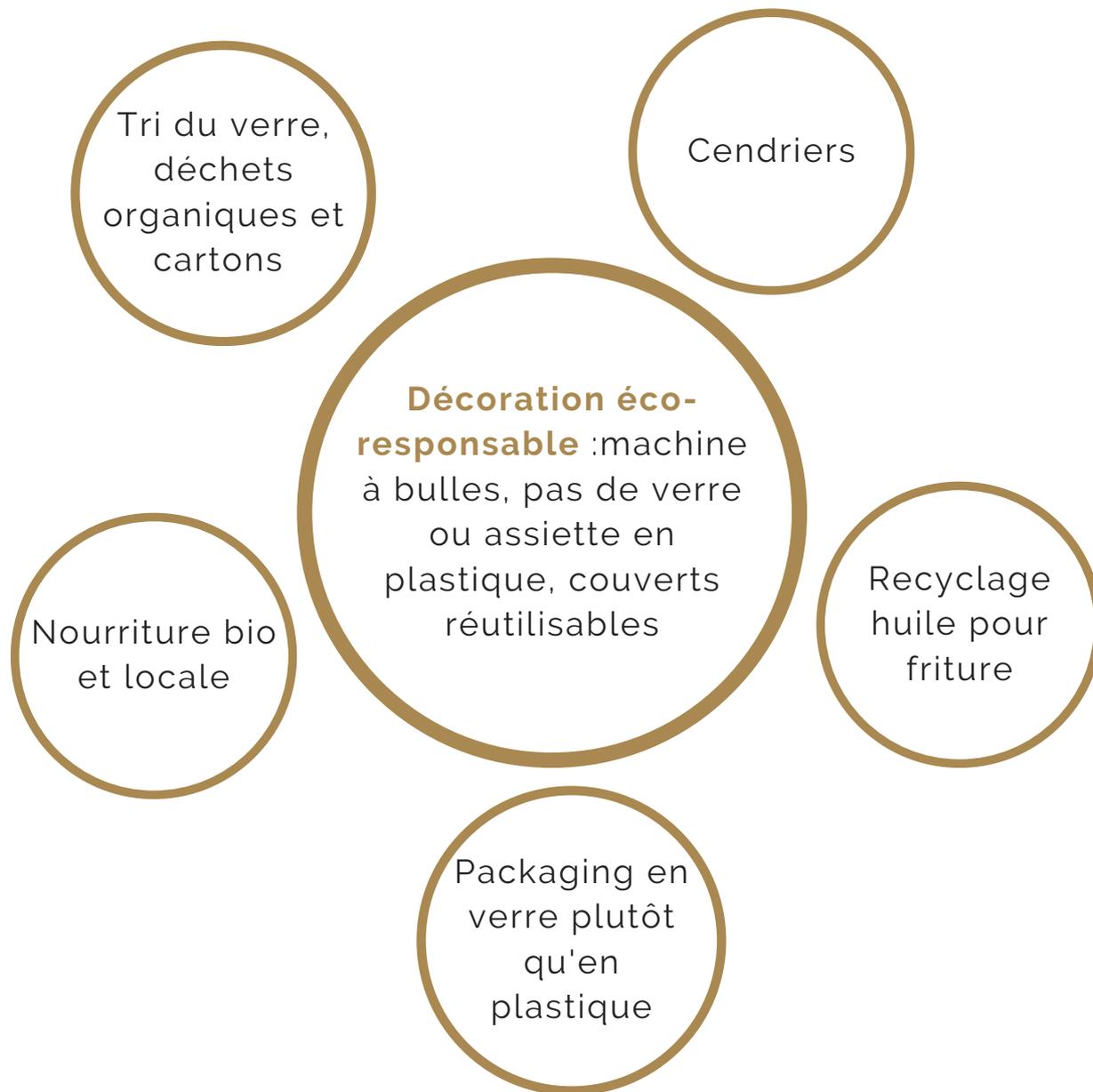
17 Cr du Maréchal Leclerc.

33850 Léognan



CHÂTEAU DE LANTIC

NOTRE DÉMARCHE ECO-RESPONSABLE



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

“ La meilleure des publicités, est un couple de mariés satisfait.... ” Elise Gorisse

Pour la préparation, nous avons été accompagnés, guidés et aidés pour les différents aspects de l'organisation. Nous avons toujours pu compter sur les réponses rapides de nos hôtes. Nous avons adoré cet endroit et le personnel s'est occupé de tout. Un grand merci au Château de Lantic et à son personnel pour ce très bon moment !

Sandyet Matthieu 19/08/17

Nous avons passé une excellente journée. Nos convives ont été charmés par les lieux et la qualité des mets proposés. Un vin d'honneur excessivement copieux et varié. Un repas excellent. La disponibilité et la discrétion du personnel. Tout était parfait ! Un excellent rapport qualité/ prix, compte tenu de la qualité et la quantité de prestations proposées.

Laure et Jérémy
01/07/17

Nous avons été ravis de cette merveilleuse journée. Nous avons apprécié ce lieu pour de nombreuses raisons et en particulier: Le cadre est magnifique !

Ce château, plein de charme, se prête parfaitement à l'organisation d'un évènement. Les prestataires sont largement à la hauteur. Nous avons été très bien accueillis par toute l'équipe du Château de Lantic. Ce lieu a énormément plu à nos invités et nous en garderons un très beau souvenir

Marie et Benoît 06/07/19

NOUS REJOINDRE



En voiture

13km (15min) de Bordeaux par
l'autoroute A62 (sortie 1)
50 minutes d'Arcachon et
de St Emilion



En train

17km de la gare Saint
Jean par l'autoroute A62
3km de la gare de St
Médard d'Eyrans par la
départemental D214



En avion

23km de l'aéroport de
Bordeaux-Mérignac par
l'autoroute A630



Nos coordonnées GPS

v44° 42min 48s Nord
v0° 32min 22s Ouest



Vous souhaitez visiter les lieux, en savoir
davantage...

N'hésitez pas à nous contacter



+33 (0)5 56 72 58 68



contact@chateaudelantic.com

www.chateaudelantic.com

10 route de Lartigue 33650 Martillac

ORGANISATEUR D'ÉVÈNEMENTS – RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES
– HÉBERGEMENTS – SPA - PISCINE

Lantic Sarl RCS 424 729 580
Edition 2021 du 21 10 2019



CHÂTEAU DE LANTIC