



**DITES OUI!**

au Château de Lantic



CHÂTEAU DE LANTIC

EDITION 2025

03/24

# AU PROGRAMME



Le château 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 300m<sup>2</sup> surplombant la piscine et les vignes pour le cocktail



# LA SALLE DE RÉCEPTION



La salle Aliénor de 180m<sup>2</sup> 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.

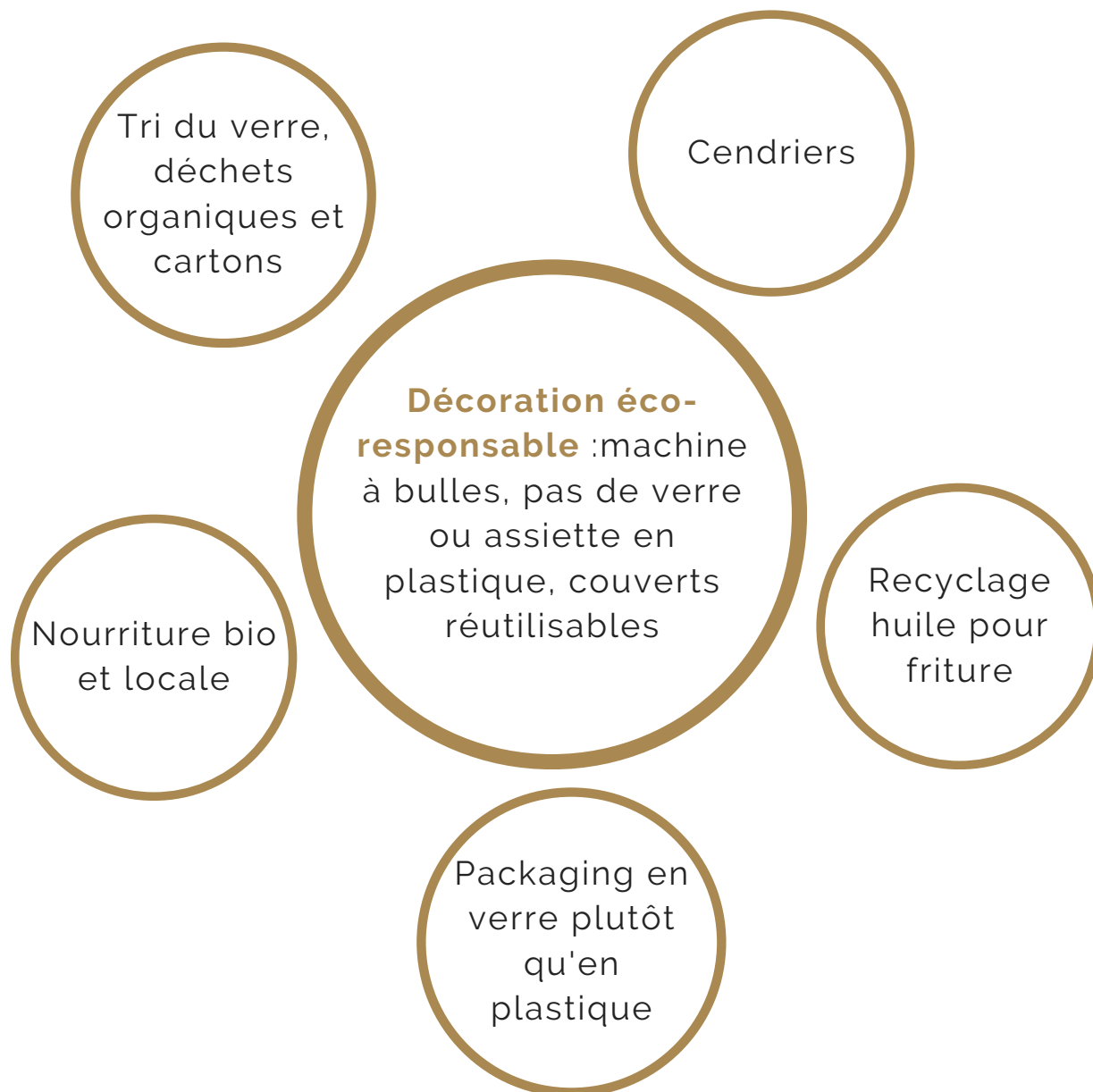
17 Cr du Maréchal Leclerc.

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](mailto:contact@chateaudelantic.com)

[www.chateaudelantic.com](http://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