



DITES OUI!

au Château de Lantic



CHÂTEAU DE LANTIC



VOTRE MARIAGE

au Château de Lantic



CHÂTEAU DE LANTIC

UN MARIAGE CLÉ EN MAIN

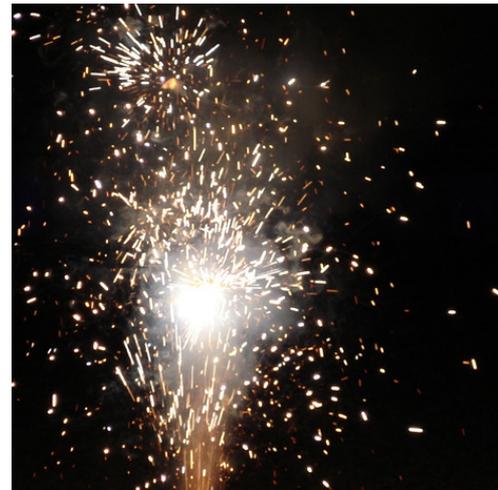
Libérez vous l'esprit pour le plus beau jour de votre vie !

Depuis 20 ans nous avons organisé plus de 400 mariages au Château de Lantic.
Grâce à notre savoir-faire et des prestataires de qualité, nous mettrons tout en oeuvre pour le plus beau jour de votre vie.

Un budget clair, fixé à l'avance, sans frais additionnel.

Nous vous garantissons un gain de temps et d'énergie
Une simplification dans la préparation de votre mariage

A vous de décider des horaires, de la décorations et plan de table, du menu
qui vous fait le plus envie accompagné de vos ainsi que la musique.
Pour le reste, on s'en charge !



ENSEMBLE METTONS EN SCÈNE VOTRE OUI

Avec nous vous maîtrisez tout...



L'équipe du Château de Lantic, professionnelle, passionnée et forte de son expérience, vous permet de réaliser le mariage de vos rêves.

Un site facile d'accès (13km de Bordeaux),

-

Des salles donnant sur une cour intérieure, une salle à disposition pour les enfants et une grande terrasse

-

Un parc arboré de 1ha, idéal pour vos photos et les enfants

-

Un grand parking privé (80 voitures)

-

Une équipe professionnelle et attentionnée présente sur le site le soir du mariage

-

Une capacité d'hébergement de 13 chambres et suites

CÉRÉMONIE LAÏQUE



Construisons
ensemble un
engagement qui vous
ressemble



Sous un saule "marieur", attenant à un parc arboré...
Nous mettons à votre disposition :

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

LE DEBUT DES FÊTIVITÉS EN DOUCEUR



Salle Prince Noir

La salle Prince Noir, de style Napoléon III de 75 m², vous accueille pour le cocktail



Notre parc

Avec mobilier extérieur incluant 30 chaises en fer forgé et leurs coussins, grands parasols, tables de jardin nappées, salon de jardin et ses coussins, mange-debout nappés et sonorisation. Un espace de 10000m² avec vue sur les vignes



La Terrasse

Un espace de 300m² surplombant la piscine et les vignes

LA SALLE DE RÉCEPTION



La salle Aliénor de 180m² pouvant accueillir 180 personnes assises, 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 table et assurera le nettoyage des salles

Mobilier intérieur inclus

...

Chaises de style Napoléon III blanches
Tables rondes (10 et 12 personnes)
Tables d'honneur ovale (2 à 16 personnes)

Arts de la table et décoration

...

Nappes et serviettes (coloris au choix)
Assiettes en porcelaine blanche et liseré or
Trois verres (Eau, Vin, Champagne)
Couverts argenterie ou inox
Chandeliers ou Décoration florale des tables
Cadre plan de table et chevalet
Candy bar

LES ENFANTS

Nous avons de quoi les amuser !



Le grand parc

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

Le petit plus !

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

Après le dîner les enfants peuvent s'amuser
dans la salle Prince Noir.

Nous mettons à disposition :

Une télévision
Lecteur dvd et dvd
Feuilles et crayons/feutres

-

Nous vous proposons aussi en option, un atelier
maquillage.

LES DÉLICES DU CHEF

Votre cocktail - 16 pièces (mise en bouche et ateliers)

LES BOUCHÉES FROIDES (8)

Fraicheur de crevette
Jambon Serrano sur son sablé de parmesan
& marmelade de datte
Rouleau de saumon au chèvre, artichaut
Profiteroles de magret de canard Canapé
œuf de caille et tapenade
Cornet de chèvre à la pistache
Tomate d'amour au sésame
Courgettes et amandes aux couleurs du
Pays Basque
Macaron salé saveur blanc noisette

LES BOUCHÉES CHAUDES (4)

Bonbons de foie gras aux oignons doux
Bruschetta de canard & chèvre frais
Cannelé au chorizo
Gougère au vieux comté



LES DÉLICES DU CHEF

LES ATELIERS CULINAIRES (2 AU CHOIX) - 4 PIÈCES

Barque à huîtres

Banc d'huîtres de l'Océan n°3 servies avec vinaigrette à l'échalotte, saucisses chaudes, beurre d'Échiré et pain de seigle

Découpe de foie gras de canard mi- cuit

au sel de Guérande, poivre de Sichuan & figues sur pain d'épices et pain de campagne maison

Découpe de jambon de Bayonne sur son support

agrémenté de figues ou oignons, d'abricots moelleux & pains toastés

Animation nordique : Découpe de saumon mariné au sel de Guérande,

galettes 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)

Tapas à la plancha viande

(agneau, bœuf, canard)

Tapas à la plancha poisson

(calamar, saumon, Saint-Jacques)

Bar à tapenades

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

Atelier international d'Asie

Mini makis, mini brochettes de saumon yakitori, mini brochettes de porc mariné

LE BAR

Notre barman sera à votre écoute pour la préparation de vos cocktails et vous conseillera sur les vins

Les boissons non alcoolisées : Jus de fruits, sodas, eaux minérales plates et gazeuses .ou eaux aromatisées (en option)

Pas de droit de bouchon sur les vins et alcools.



MENU PETIT VERDOT

Avec de bons produits BIO et locaux...

PLAT

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

Ou

Filet de cabillaud avec son risotto crémeux et
légumes de saison

Ou

Suprême de Volaille farcie au foie gras,
purée de pommes de Terre au jus de Truffe

FROMAGES

Trio de fromages sur ardoise et 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)

CAFÉS, THÉS, CHOCOLATS AUX NOIX ET CANNELÉS



MENU MALBEC

Avec de bons produits BIO et locaux...

ENTRÉE

Noix de St Jacques et blanc de poireaux au Lillet Blanc

Ou

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

PLAT

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

Ou

Cuisseau de veau Gargantua au romarin, sauce bordelaise, légumes confits &
son flan de pommes de terre aux champignons (présenté en salle)

Ou

Pavé de Maigre, poêlé de champignons et
purée de pomme de terre vitelotte

Ou

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

FROMAGES

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

LE GÂTEAU DES MARIÉS

Pièce montée de 1 chou ou macaron et ses deux mignardises

Ou

Wedding Cake (sup. 3€/pers)

Ou

3 mignardises

CAFÉS, THÉS, CHOCOLATS AUX NOIX ET CANNELÉS



MENU SAUVIGNON

Avec de bons produits BIO et locaux...

ENTRÉE

Foie gras, confit d'oignons et pain
d'épices

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 (présenté en salle)

Ou

Tournedos Rossini, écrasé de pommes de
terre aux cèpes & ses légumes croquants

Ou

Filet de bœuf Wellington et légumes fanes

FROMAGES

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

LE GÂTEAU DES MARIÉS

Pièce montée de 4 Choux ou Macarons

Ou

Wedding Cake

Ou

Pièce Montée (1 chou) et ses trois
mignardises au choix

CAFÉS, THÉS, CHOCOLATS AUX NOIX ET CANNELÉS



LA CERISE SUR LE GATEAU

BAR DE NUIT

La corbeille de fruits de saison
La fontaine de chocolat et chamallow pour les
gourmands

Brioche fraîche

Les boissons non alcoolisées,
Bonbonnes d'eaux infusées Menthe – Citron ou
Concombre – Basilic (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 & gourmandise

UN SERVICE SUR MESURE

Un accompagnement complet...

ANIMATION

DJ Eric et son repas
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
Nettoyages des salles et extérieurs

LES OPTIONS

Photo Booth, ses cadres et ses chapeaux
Fontaine à champagne
Illumination de la cour
Machine à fumée lourde
2 lits parapluie dans la salle Prince Noir
Le bar de nuit avec ses thés locaux
"Destination" & sa machine Nespresso
Le raccompagnement de vos invités de
1h00 à 2h30



VOTRE DOUCE NUIT



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 5 chambres minimum)

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



POUR TERMINER EN BEAUTÉ



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



BUFFET FROID

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

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/>

L'Atelier Floral

53, Route de Léognan

33 140 Villenave d'Ornon

05 56 87 02 66L

L'Atelier Floral prend très à cœur la
qualité et la fraîcheur des fleurs et végétaux. Il
s'approvisionne chaque jour afin de vous
garantir qualité et fraîcheur. L'Atelier Floral
confectionnera bouquets de
fleurs, compositions, entièrement personnalisés.

Jonathan Nègre Pâtissier-Chocolatier

15, Place Montesquieu

33650 La Brède

05 56 20 26 71

Après des expériences chez Alain Ducasse au
Plaza Athénée ou au côté de Joël
Robuchon à Londres, Il décide en 2017 d'ouvrir
la Pâtisserie d'Autrefois à La Brède



CHÂTEAU DE LANTIC

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 Jérémie
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



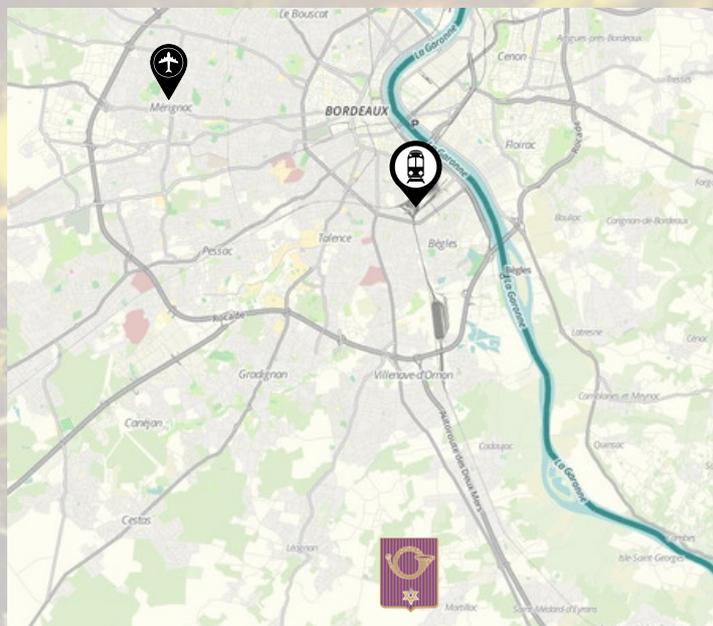
En avion

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