

Dites

“Oui”, “Yes”, “Sì”, “Ya”, “是的”, “Sim”, “Da”

au Château de Lantic ...



CHÂTEAU DE LANTIC

Les + du Château de Lantic



L'équipe du Château de Lantic, professionnelle et passionnée, forte de ses **20 ans d'expérience**, vous accompagne pour l'organisation clé en main de votre mariage.

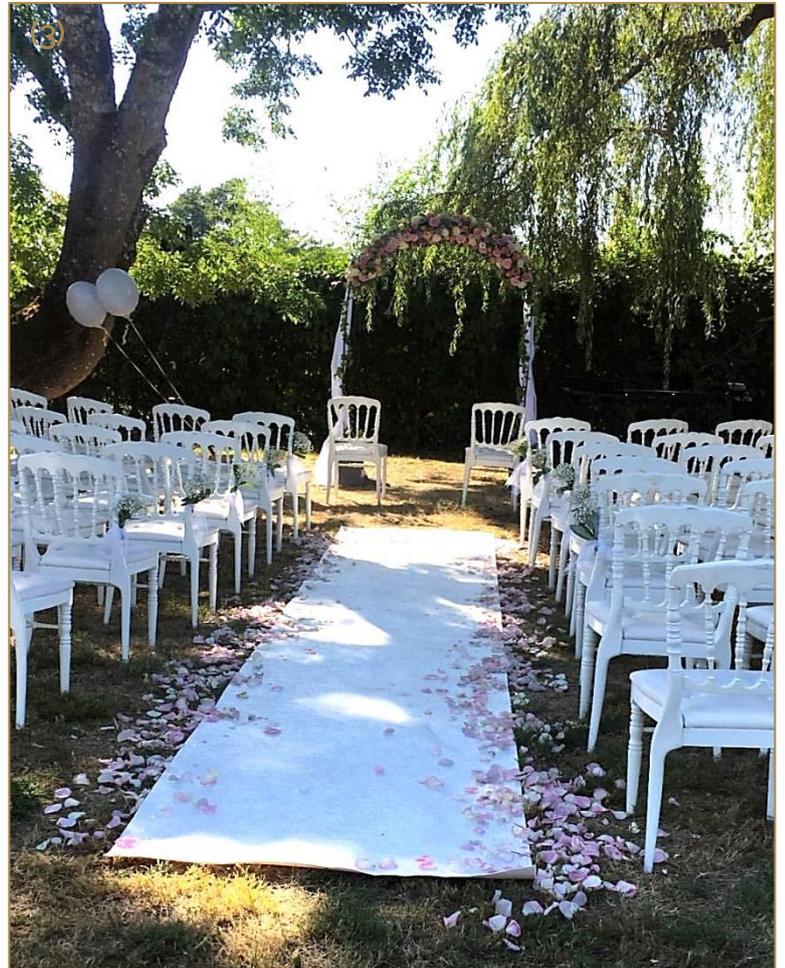
- ❖ Un site facile d'accès (13km de Bordeaux), proche de la gare et de l'aéroport
- ❖ Des salles donnant sur une cour intérieure et terrasse
- ❖ Un parc arboré de 1ha, idéal pour vos enfants
- ❖ Un grand parking privé (80 voitures)
- ❖ Une équipe expérimentée à votre écoute
- ❖ Une capacité d'hébergement de 13 chambres et suites



LA CÉRÉMONIE LAIQUE OU RELIGIEUSE (EN OPTION)

Le moment solennel

Vous pouvez choisir entre l'espace devant le château (1), la terrasse de 300 m² attenante à la salle Prince Noir (2) ou les 5 000 m² de jardins arborés et fleuris (3).



Mobilier mis à votre disposition:

Les chaises, les tables, le nappage, la sonorisation, l'arche non fleurie et le tapis blanc de l'allée centrale



VOS LIEUX

Le début des festivités

La **salle Prince Noir**, de style Napoléon III de **75 m²**, vous accueille pour votre cocktail ainsi que notre **terrasse de 300 m²** surplombant la piscine avec **vue sur les vignes et notre parc !**

En cas d'intempéries, une seconde **salle, Henri IV** de 40m², communicante avec la salle Prince Noir, peut être mise à votre disposition gracieusement.

Mobilier extérieur inclus

30 chaises en fer forgé et leurs coussins

Grands parasols

Tables de jardin nappées

Salon de jardin et ses coussins

Mange-debout nappés

Sonorisation



VOS LIEUX

La salle de réception

La **salle Aliénor** de 180m² pouvant accueillir **170 personnes assises**, attenant à une jolie cour intérieure vous permet de recevoir vos convives pour le **dîner de réception** jusqu'à 4h30 du matin.

Au delà de cet horaire, vous pouvez continuer devant le château (tables et chaises mis à votre disposition)

Le jour de la réception, **notre équipe** met en place votre décoration.

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
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



POUR VOS ENFANTS

Nous avons de quoi les amuser

Le grand parc

Vos petits loups peuvent courir librement dans notre grand parc de 1 ha, nous mettons à votre disposition un ballon pour les divertir !

Une salle rien que pour eux

Après votre cocktail, nous nettoyons la salle Prince Noir pour permettre à vos enfants d'avoir un espace privatisé.

Nous mettons à votre disposition :

- ❖ Une télé
- ❖ Lecteur dvd et dvd
- ❖ Feuilles et crayons/feutres

Prévoyez des activités

Nous vous proposons aussi en option, du **maquillage visage** avec des modèles de dessins.

Notre offre clé en main prévoit aussi :

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



LES DELICES DU CHEF

Votre cocktail

LES BOUCHÉES FROIDES (8)

- Pastilla de volaille au citron et cumin
- Verrine de truite fumée
- Fraicheur de crevette
- 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
- Cromesquis de pommes de terre
- Canapé œuf de caille et tapenade
- Cornet de chèvre à la pistache
- Toast au fromage de brebis et sa confiture de cerise noire.
- Tomate d'amour au sésame

LES BOUCHÉES CHAUDES (4)

- Bonbons de foie gras aux oignons doux
- Samossa de légumes au curry
- Bruschetta de canard & chèvre frais
- Cannelé au chorizo
- Pousses d'épinards et escargots rôtis



LES DELICES DU CHEF

Votre cocktail

LES ATELIERS CULINAIRES (2 au choix)

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 sa griffe 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) et (petits pois et menthe fraîche)

Tapas à la plancha (Mini brochettes de viandes : agneau, bœuf, canard)

Tapas à la plancha (Mini brochettes de poissons : calamar, saumon, Saint-Jacques)

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

Atelier international d'Asie : Mini makis, mini brochettes de saumon yakitori, mini brochettes de porc mariné

LE BAR

Votre barman sera à votre écoute pour la préparation de vos cocktails

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

Pas de droit de bouchon



LES DELICES DU CHEF

Droit de bouchon offert

Produits BIO et locaux

Menu Merlot

ENTRÉE

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

Ou

Gaspacho aux tomates Marmandaises & ses
pics de gambas

PLAT

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

Filet de cabillaud 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

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)

CAFÉS, THÉS, CHOCOLAT AUX NOIX ET
CANNELÉS



LES DELICES DU CHEF

Droit de bouchon offert

Produits BIO et locaux

Menu Semilion

ENTRÉE

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

Ou

Noix de St Jacques et blanc de poireaux au

Lillet **Blanc**

Ou

Tartare de saumon, crème aux herbes et
tomates confites

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

Ou

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

Ou

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

FROMAGES

Assortiment de quatre fromages sur ardoise
& sa 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, CHOCOLAT AUX NOIX ET
CANNELES**



LES DELICES DU CHEF

Droit de bouchon offert

Produits BIO et locaux

Menu Cabernet

ENTRÉE

Foie Gras en duo (poêlé et mi-cuit)

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 Graves, mousseline à l'essence de truffes et carottes à l'étouffée

Ou

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

Ou

Dos de bar & son émulsion au vinaigre de riz

Ou

Dos de cabillaud, jus frais et purée de pommes de Terre à la Truffe

FROMAGES

Assortiment de quatre fromages sur ardoise & sa confiture de griottes du Pays Basque

LE GÂTEAU DES MARIÉS

Pièce montée de 3 Choux ou Macarons

Ou

Wedding Cake (sup. 3€/pers)

Ou

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

CAFÉS, THÉS, CHOCOLAT AUX NOIX ET CANNELÉS



LES DELICES DU CHEF

Droit de bouchon offert

Produits BIO et locaux

Menu Muscadelle

ENTRÉE

Langoustines rôties et son gaspacho verde

Ou

Duo de foie gras poêlé et flambé

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

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

Ou

Bar au sel et son risotto crémeux

Ou

Filet mignon d'agneau, purée de pommes
de Terre à la Truffe et légumes de saison

FROMAGES

Assortiment de quatre fromages sur ardoise
& sa 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, CHOCOLAT AUX NOIX ET
CANNELES



LA CERISE SUR LA GATEAU

Le bar de nuit

Inclus dans notre offre

- ❖ La corbeille de fruits de saison
- ❖ La fontaine de chocolat et chamallow pour les gourmands
- ❖ Brioche fraîche
- ❖ Les boissons non alcoolisées : Jus de fruits, sodas, eaux minérales plates et gazeuses.

ET POUR LES ENFANTS ?

Cocktail et menu

- ❖ 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

*Après votre cocktail, la **salle Prince Noir**, équipée d'une télévision et de DVD, sera réservée aux enfants*



NOTRE OFFRE CLE EN MAIN

Nos animations

- ❖ Animation musicale
Avec notre DJ AVTEC Eric Derecourt
de 18h00 à 4h00 du matin
<https://location-sono-video-gironde.com/a-propos/>
- ❖ Eclairage et illumination
d'ambiance des salles
- ❖ Machine à bulles
- ❖ Lancer du bouquet de la mariée
- ❖ Sonneur de cloche et son diplôme
pour les enfants
- ❖ Tapis d'honneur et son chemin de
bougies
- ❖ Vidéoprojecteur et écran
- ❖ TV et DVD pour les enfants
- ❖ Mini feu d'artifice



NOTRE OFFRE CLE EN MAIN

Nos services et décoration

- ❖ Décoration florale des centres de table

Par L'atelier floral, Villenave d'Ornon

<https://www.florabel-fleuriste-villenave-ornon.fr/>

ou

- ❖ Chandeliers
- ❖ Mise en place de votre décoration de table
- ❖ Nettoyage des salles et extérieurs



NOS OPTIONS CLES EN MAIN

Laissez vous tenter par un petit plus ...

Pour le cocktail

- ❖ Bonbonnes d'eaux infusées
Menthe – Citron ou Concombre –
Basilique
- ❖ Photo Booth, ses cadres et ses
chapeaux

Pour la soirée

- ❖ Le raccompagnement de vos
invités de 1h00 à 2h30
- ❖ L'illumination de la cour
- ❖ La fontaine à champagne

- ❖ Le bar de nuit avec ses thés
locaux « **Destination** » et sa
machine Nespresso

Pour les enfants

- ❖ Maquillage pour vos petits louns
- ❖ 2 lits parapluies dans la salle
Prince Noir



L'HEBERGEMENT

Un repos bien mérité !

UNE NUIT MAGIQUE POUR LES MARIÉS

Pour votre nuit de nocé, 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 et profitez de **30 minutes dans notre Spa** pendant votre séjour.

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



VOTRE LENDEMAIN (EN OPTION)

Terminer en beauté !

Location pendant 4h

BRUNCH

Café, thé & jus d'orange

Assortiments de mini-viennoiseries

Petits pains, beurre & confitures

Chiffonnade de charcuterie

Mini quiche lorraine et mini pizza

Œufs brouillés

Salade de la mer, terroir et printanière

Plateau de Fromages

Salade de fruits frais

Mignardises

Café, Eau carafe

DEJEUNER

Salades de saison

Grande Paella Royale

Ou Poulet Fermier et ses pommes

grenailles

Tarte de saison

Café et thé



VOTRE LENDEMAIN (EN OPTION)

Terminer en beauté !

Location pendant 4h

BUFFET FROID

Salades composées de saison

Pizza, feuilleté charcutier

Biscuit salé

Filet de saumon rôti aux herbes

Terrine de canard aux poivres verts

Rôti de bœuf

Grignotes de poulet

Plateaux de fromages

Tarte aux fruits, mignardises

Panier de fruits frais

Café et thé



Ils ont choisi le Château de Lantic ...



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!

Mariés du 19/08/17

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

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.

Mariés du 01/07/17

Notre mariage a été un moment mémorable pour nous-mêmes et l'ensemble de nos invités. Le château Lantic offre une prestation exceptionnelle on s'en souviendra toute notre vie. Vous pouvez leur faire confiance à 100 % et vous laisser guider les yeux fermés. Le jardin est extraordinaire, le Château charmant, les chambres sont décorées avec beaucoup de goût, le cocktail et le dîner furent excellents et toutes les petites prestations incluses ont rendu notre mariage magique. Merci encore à toute l'équipe.

Mariés du 11/08/18

En voiture

- ❖ 13km de Bordeaux par l'autoroute A62
- ❖ 40 minutes d'Arcachon et de St Emilion

En train

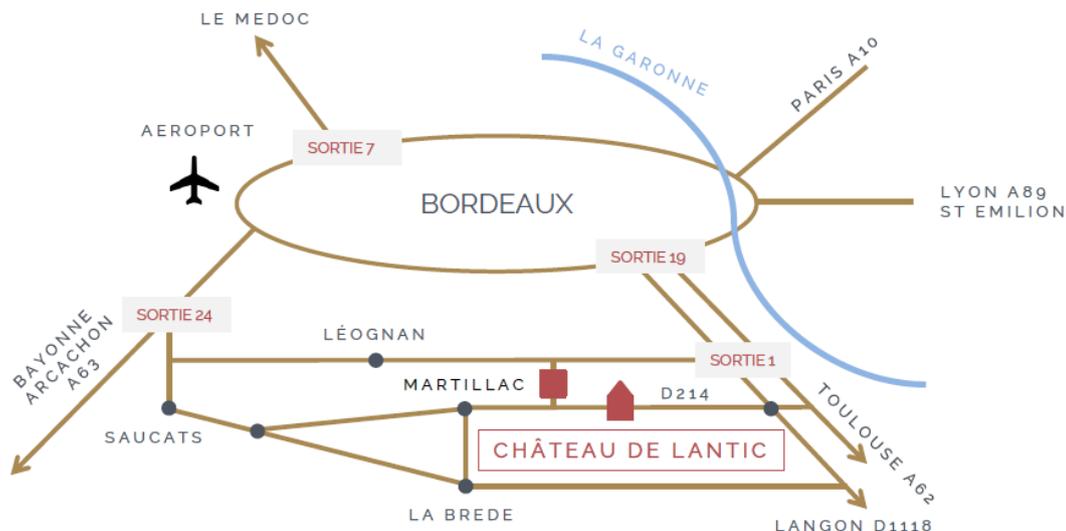
- ❖ 17km de la gare Saint Jean par l'autoroute A62
- ❖ 3km de la gare de St Médard d'Eyrans par la départemental D214

En avion

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

Nos coordonnées GPS

- ❖ 44° 42min 48s Nord
- ❖ 0° 32min 22s Ouest



L'équipe du Château de Lantic sera heureuse de vous rencontrer pour une **visite** au cours de laquelle elle vous remettra une **proposition chiffrée adaptée à vos souhaits**.

CHÂTEAU DE LANTIC

+33 (0)5 56 72 58 68

contact@chateaudelantic.com

www.chateaudelantic.com

Edition 2020 du 01 01 2019

10 route de Lartigue 33650 Martillac

Lantic Sarl RCS 424 729 580

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