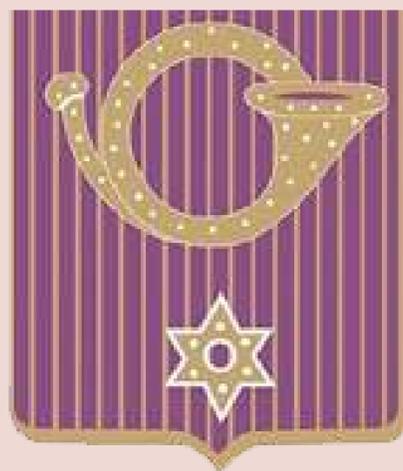


MARIAGE

Dites oui, au



CHÂTEAU DE LANTIC



VOTRE MARIAGE

SUR-MESURE

Le plus beau jour de votre vie

02

LIBÉREZ VOUS L'ESPRIT POUR LE PLUS BEAU
JOUR DE VOTRE VIE !

Depuis 20 ans, nous avons organisé plus de 500 mariages au Château de Lantic. Grâce à notre savoir-faire et des prestataires de qualité, nous mettrons tout en œuvre pour le plus beau jour de votre vie.

NOUS VOUS GARANTISSONS UN GAIN DE TEMPS
ET D'ÉNERGIE !
UNE SIMPLIFICATION DANS LA PRÉPARATION DE
VOTRE MARIAGE.

À vous de décider de la décoration, du plan de table, mais aussi du menu qui vous fait le plus envie ainsi que de la musique.
Pour le reste, on s'en charge !



ENSEMBLE METTONS EN SCÈNE VOTRE ⁰³

Mariage de vos rêves
OUI

Une demeure historique du XVIIIème siècle rénovée tout en respectant son architecture d'origine, avec ses chambres de caractère (possibilité d'héberger jusqu'à 35 personnes sur place).



ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ

Environnement privilégié à la campagne au cœur des vignes de Pessac-Léognan.



ESPACES INTÉRIEURS

3 salles de réception dont une réservée aux enfants après le cocktail.



DES PRESTATAIRES DE QUALITÉ

Des prestataires qualifiés avec des années d'expériences, sont à votre écoute.

ACCESSIBILITÉ IDÉALE

15 minutes de Bordeaux Proche de l'aéroport de Mérignac et de la Gare de Bordeaux St Jean
50 minutes d'Arcachon et St Emilion.



ESPACES EXTÉRIEURS

Une grande terrasse de 300m² avec vue sur les vignes, sur la piscine et sur le parc arboré de 1 hectare. Possibilité de faire une cérémonie dans le parc. Une cour intérieure attenante à la salle de réception.



ENGAGEMENT ECORESponsable

Soucieux de l'environnement, nos équipes sont engagées dans une démarche éco-friendly
En collaboration avec Green Flex.



04

ESPACES EXTERIEURS

Le début de vos festivités

Profitez de la grande terrasse de 300 m² surplombant la piscine, les vignes de Pessac-Léognan et du parc arboré d'un hectare.

Animation : Le DJ présent dès le début du cocktail (de 18h à 4h)

MOBILIER EXTÉRIEUR INCLUS

- Tables jardin nappées
- Chaises
- Mange debout
- Salon de jardin
- Grands parasols
- Sonorisation

EN CAS DE MAUVAIS TEMPS, NOUS METTONS À VOTRE
DISPOSITION LA SALLE HENRI IV POUR VOTRE COCKTAIL



05 LE COCKTAIL *Les amuses bouches*

8 BOUCHÉES FROIDES

Verrines de crevettes crème aux herbes
et tomates confites

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

Tomate d'amour au sésame

Courgettes et amandes aux couleurs du
Pays Basque

Macaron salé saveur blanc noisette

4 BOUCHÉES CHAUDES

Bonbons de foie gras aux oignons doux

Bruschetta de canard & chèvre frais

Canelé aux herbes

Mini croustilles de Saint Jacques et
beurre persillé

LE BAR

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

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

Pas de droit de bouchon sur les vins et
alcools.



ATELIERS AU CHOIX

Possibilité de rajouter des ateliers en supplément

NOTRE CHEF S'ENGAGE À
UTILISER DES PRODUITS
BIO, LOCAUX ET DE
SAISON



ATELIER DU BASSIN

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



ATELIER CHARENTAIS

Brochettes de scampis marinés
au gingembre - Pavé de thon
Albacore juste rosé, aux deux
sésames - Crevettes snackées et
flambées au Pineau des
Charentes



ATELIER PERIGOURDIN

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



ATELIER LANDAIS

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



ATELIER BASQUE

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



BAR A TAPENADES

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



ANIMATION NORDIQUE

Découpe de saumon mariné au
sel de Guérande - galettes de
pommes de terre tièdes, blinis
et crème légère à l'aneth



ATELIER DE L'ONCLE SAM

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



LE TOUT VEGETAL (bar à soupes froides)

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



SMOOTHIES DE FRUITS FRAIS



CÉRÉMONIE EN OPTION

Construisons ensemble un engagement qui vous ressemble

Sous un saule pleureur « marieur », situé dans le parc arboré, célébrez votre union entourés de vos invités avec une vue sur le village de Martillac.

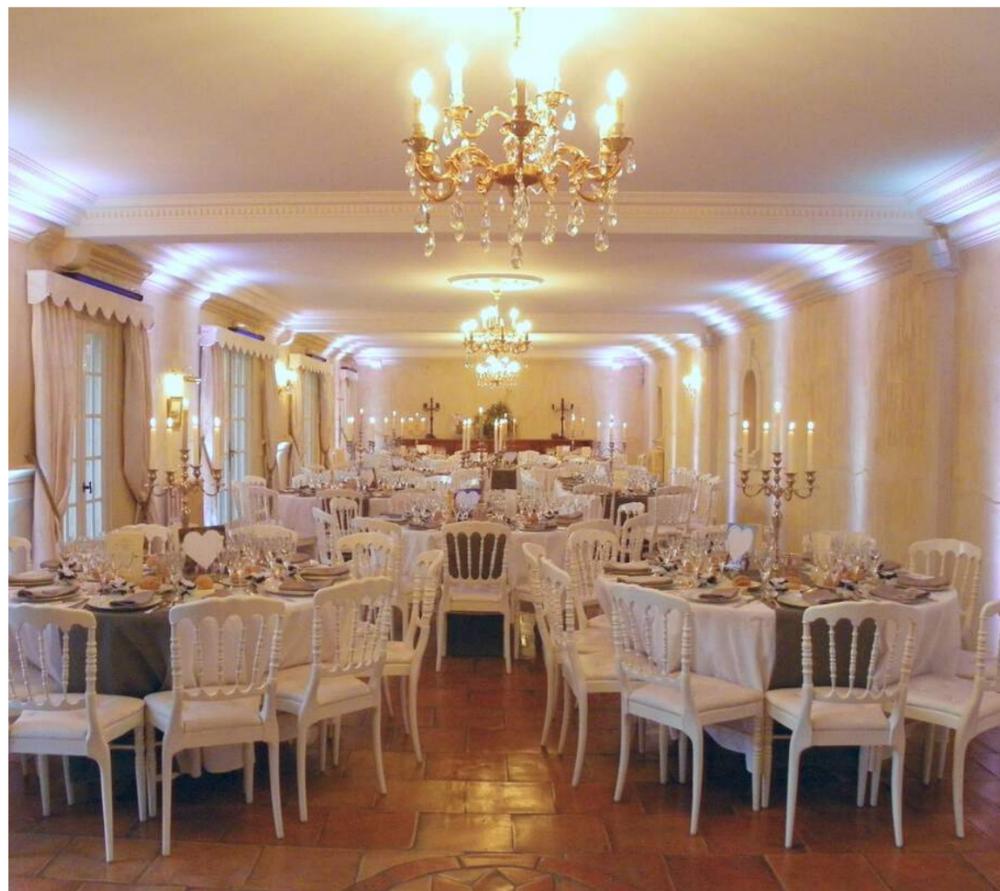
MOBILIER INCLUS

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



ESPACES INTERIEURS

Salle Aliénor



La salle Aliénor (180m²) peut accueillir 180 personnes assises. Elle est attenante à une jolie cour intérieure qui vous permet de recevoir les invités pour le dîner de réception jusqu'à 4h30 du matin

Le jour de la réception, l'équipe du Château met en place la décoration sur les tables et assurera le nettoyage des salles le lendemain

MOBILIER

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

SONORISATION

ECLAIRAGE DE LA SALLE

ART DE LA TABLE

- Nappes et serviettes : blanches ou de couleur
- 3 verres : classique ou dégustation (en option)
- Couverts : argenterie ou inox

DECORATIONS

- Chandeliers ou composition florale des tables
- Cadre plan de table et chevalet
- Tapis d'honneur



MENU AU CHOIX

SEMILLON

16 pièces
12 mises en bouche et 2 ateliers au choix

NOTRE CHEF S'ENGAGE À
UTILISER DES PRODUITS BIO,
LOCAUX ET DE SAISON

MUSCADELLE

18 pièces
12 mises en bouche et 3 ateliers au choix

Mise en bouche

Coquille Saint Jacques au lillet et au blanc de poireaux
ou
Foie gras, confiture d'oignons et son pain d'épice maison

Plat au choix

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

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

Tournedos Rossini, écrasé de pommes de terre aux cèpes & ses légumes croquants (supp + 3€ /pers pour le menu Sémillon)
ou

Filet de bœuf Wellington farci sauce foie gras & pomme de terre salardaises aux cèpes (supp + 3€ /pers pour le menu Sémillon)
ou

Filet de cabillaud avec son risotto crémeux et légumes de saison

Fromages

Fromages de brebis du Pays Basque sur ardoise et sa confiture de cerises noires

Le Château des mariés

Cascade de dessert

ou

Pièce montée de 3 choux et sa décoration en nougatine (sup. 3€/pers)

*Cafés, thés, chocolats aux noix et cannelés
Corbeille de fruits et fontaine à chocolat*

Fromages

Assortiment de 4 fromages (au choix) sur ardoise

Le Château des mariés

Pièce montée de 1 chou (ou de macaron) et ses deux mignardises

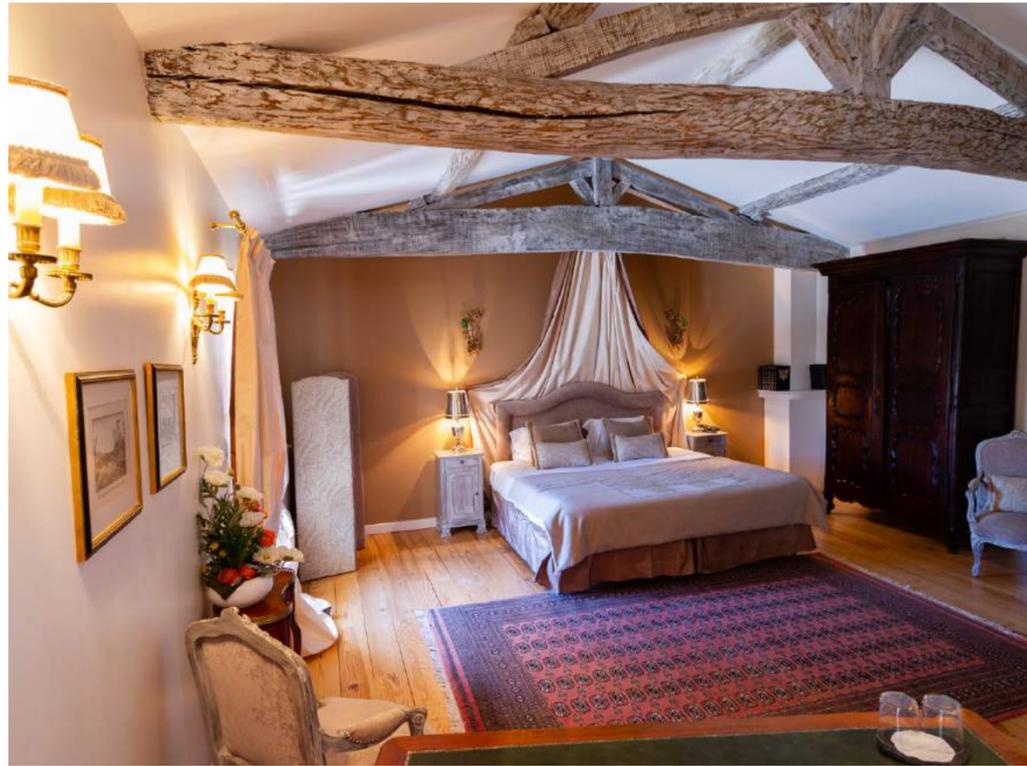
Grande pièce montée 3 choux *ou* Wedding Cake (sup. 3€/pers)

*Cafés, thés, chocolats aux noix et cannelés
Corbeille de fruits et fontaine à chocolat*



HEBERGEMENT

Douce nuit



LA CHAMBRE NUPTIALE OFFERTE



LES MARIÉS

La chambre Roméo & Juliette, une chambre chaleureuse et romantique, est offerte aux mariés pour la nuit de noces, ainsi que 30 minutes de Spa le lendemain du mariage !

LES INVITES

9 CHAMBRES DE 2 PERSONNES
3 SUITES FAMILIALES

Le Château de Lantic propose ses chambres à un tarif préférentiel
Réservation de 7 chambres minimum

PETIT-DEJEUNER

Petit déjeuner continental
Servi de 9h à 10h30 le dimanche



II

UN LIEU IDÉAL POUR LES ENFANTS

La place ne manque pas !

DANS LE PARC

Le Château de Lantic dispose d'un hectare de parc, les enfants pourront profiter d'un grand espace vert en toute sécurité.

SALLE PRINCE NOIR

Une salle avec télévision, lecteur DVD, feuilles avec crayons/feutres
La salle sera nettoyée et disponible après le cocktail

MENU ENFANT

Entrée

Chiffonnade de jambon de pays
et son éventail de melon

Plat

Suprême de volaille
ou
Nuggets de poulet avec
ses pommes dauphines dorées au
four

Dessert

Glaces & gourmandises

DES ANIMATIONS JUSTE POUR EUX

Le sonneur de cloche

La machine à bulles

Le Candy Bar avec ses bocaux en verre

SUPER OPTION

Maquillage



LES ENFANTS RESTENT SOUS LA RESPONSABILITÉ ET LA SURVEILLANCE DE LEURS PARENTS



Plusieurs formules

BRUNCH DU DIMANCHE

Pour votre confort, la salle est nettoyée et dressée à nouveau entre le samedi et le dimanche.
Le réapprovisionnement et le débarrassage des tables sont assurés par notre personnel.



A LA LANDAISE

Salades de saison

Poulet Fermier
et ses pommes grenailles

Dessert de saison
Café, thé et eau carafe



A L'ESPAGNOLE

Salades de saison

Grande Paella Royale

Dessert de saison
Café, thé et eau carafe



A L'ANGLO-SAXONNE

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
Dessert de saison
Café, thé, eau carafe



A LA FRANCAISE

Salades composées de saison
Quiches, 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



ILS NOUS ONT FAIT

"Une réception exceptionnelle"

"Plein de charme"

CONFIANCE

RETROUVEZ PLUS D'AVIS SUR NOTRE SITE WEB OU SUR  mariages.net

"Un bon souvenir"

"Un lieu magique"

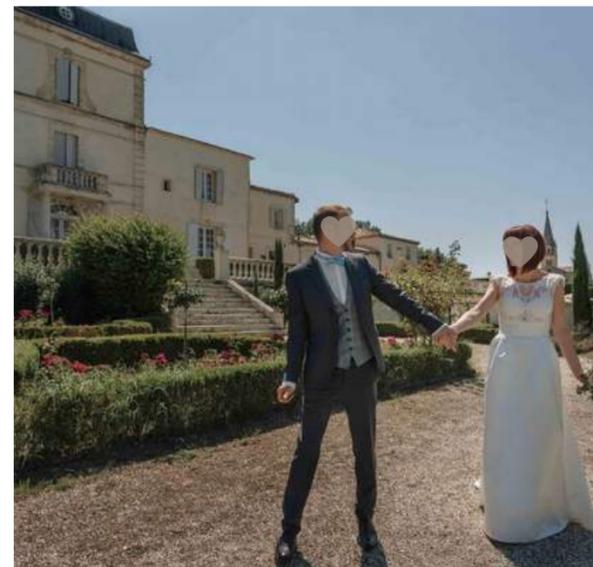


JUILLET 2020
EMILIE & STEVE

"Un grand merci, associé à tout notre respect et notre admiration aux propriétaires de ce château qui rendent ce lieu magique, qui transmettent pleinement et sans relâche leur savoir-faire et leur amour de leur propriété avec authenticité."

SEPTEMBRE 2017
SANDY & MATHIEU

"Nous avons adoré cet endroit, le personnel s'est occupé de tout ! Le tarif était très intéressant si l'on compare aux nombreux châteaux de ce secteur, sans compter que le mobilier, le traiteur la mise en place ,le DJ et le ménage sont compris dedans."



AOÛT 2018

STEPHANIE & SON EPOUX

"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,"

JUILLET 2019
MARIE & BENOIT

"Le cadre est magnifique et ce château, plein de charme ! Les prestataires du château sont à la hauteur. Ce lieu a énormément plu à nos invités et nous en garderons un très beau souvenir. Nous le recommandons vivement !"



FEVRIER 2020

CLAIRE & THOMAS

"Un grand merci, on n'aurait pas pu trouver mieux !"



NOUS REJOINDRE

Accessibilité et situation géographique idéale



EN AVION

25 minutes de l'aéroport de Bordeaux-Mérignac par l'autoroute A630



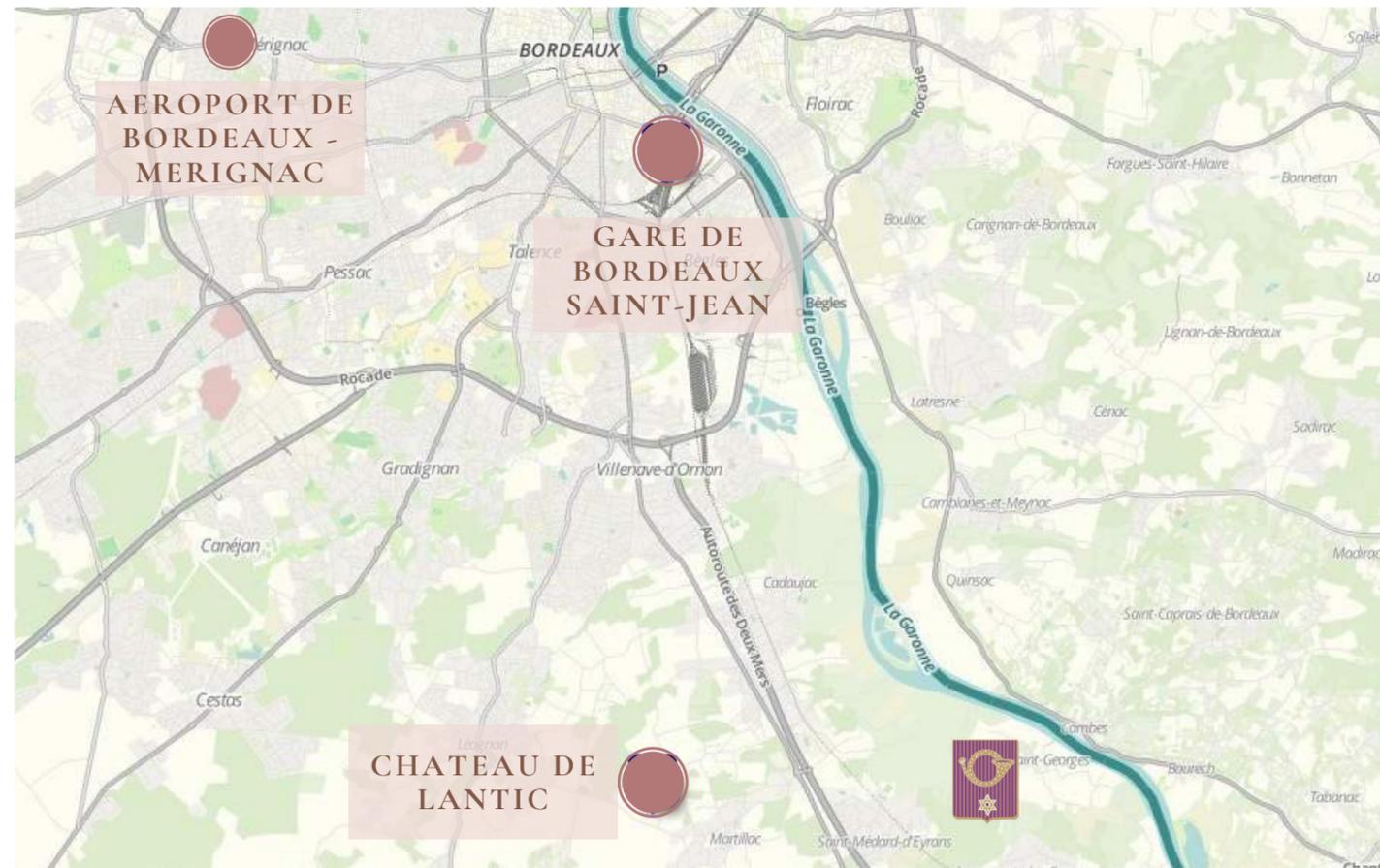
EN VOITURE

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



EN TRAIN

20 minutes de la gare Saint Jean par l'autoroute A62



CONTACTEZ NOUS

VOUS SOUHAITEZ VISITER LES LIEUX,
EN SAVOIR D'AVANTAGE...
N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER



+33 (0)5 56 72 58 68



contact@chateaudelantic.com



www.chateaudelantic.com

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

Lantic Sarl RCS 424 729 580

Edition 2022 du 29 03 2021



CHÂTEAU DE LANTIC



mariages.net

ZANKYOU

