



10 route de Lartigue 33650 - Martillac
05-56-72-58-68 events@chateaudelantic.com



SOMMAIRE

Le château.....	3
Les espaces	4
Les salles de réception.. ..	5
La gastronomie.....	6-10
Les activités/options.....	11-12
Nos chambres	13
Prestataires et Partenaires.....	14
Notre offre.....	15
Livre d'or.....	16
FAQ-RSE.....	17
Contact.....	18

LE CHATEAU



Situé à Martillac, facile d'accès depuis la gare de Bordeaux (18 km), l'aéroport (23 km), Arcachon (70 km) et Saint-Emilion (54 km)



Chargé d'histoire, le Château de Lantic conjugue avec élégance patrimoine et art de vivre, offrant un cadre authentique et chaleureux.

De nombreux espaces sont à votre disposition pour les festivités : les salles de réception, la terrasse et ses tonnelles, le parc, un espace dédié aux enfants et un parking gratuit de 80 places.

Le château propose 15 chambres et suites familiales avec une capacité de 40 personnes pour accueillir vos invités.



NOS ESPACES



Le parc

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



La Terrasse

Pour le cocktail. Un espace sonorisé de 300m² surplombant la piscine et les vignes équipé de mobilier extérieur, tables, chaises, salon de jardin, parasols, mange debout.

En cas de pluie 65m² disponible sous les tonnelles.



Le jardin

Le jardin peut être dédié à votre cérémonie. (voir en option page 12)

LES SALLES DE RÉCEPTION



Notre équipe met en place votre décoration sur les tables et assure le nettoyage

La salle Aliénor peut accueillir jusqu'à 150 personnes assises . Elle est attenante à une cour intérieure.

La salle Prince Noir est dédiée au cocktail et aux enfants

Mobilier :

- Tables rondes (10 et 12 personnes)
- Table d'honneur ovale (2 à 16 personnes)
- Chaises Napoléon III et médaillon blanches
- Chevalet et cadre pour le plan de table
- Candy bar avec bocaux

Art de la table :

- Nappes et serviettes (couleur au choix)
- Assiettes en porcelaine blanche
- Trois verres : eau, vin et champagne.
- Couverts en argenterie ou inox (au choix)
- Chandelier et bougies ou décoration florale
- Seaux à champagne et porte bouteille en métal argenté.



LE COCKTAIL

Cocktail Sauvignon: 12 amuses bouches froides et chaudes servies au plateau, dont 2 ateliers au choix au tarif de 29 € / personne

Cocktail Colombar: 18 amuse-bouches froides et chaudes servies au plateau, dont 4 ateliers au choix au tarif de 35 € / personne

Les bouchées froides

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

Le tout végétal

- Flan de carotte au raz el hanout et orange
- Médaillon de courgette et sauce curry
- Délice aux champignons
- Purée de céleri et carottes au miel

Les bouchées chaudes

- Bonbons de foie gras aux oignons doux
- Samossa de légumes au curry
- Bruschetta de canard & chèvre frais
- Cannelé Salé
- Gougottes au fromage



LES ATELIERS

(2 PIÈCES PAR PERSONNES PAR ATELIER)



Atelier de l'océan

Bar d'huîtres de l'Océan n°3 servies avec vinaigrette à l'échalote, saucisses chaudes, beurre d'Echiré et pain de seigle (2 par personne)

Atelier Pyrénéen

Découpe de truite marinée au sel de Guérande, galettes de pomme de terre tièdes, blinis & crème légère à l'aneth

Atelier Périgourdin

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

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 marinées au gingembre, pavé de saumon au sésame, crevettes snackées et flambées au Cognac

Atelier Basque

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

Bar à tapenade

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

Atelier international d'Amérique

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

Le tout végétal

(Bar à soupe froide)

Melon, citron vert, gingembre et miel, petits pois et menthe fraîche

Bar à Cocktail (en option)

- Spritz
- Gin fizz
- Blue lagon
- Margarita

Atelier Fromagerie de Landiras

Assortiments de fromages de chèvres et de vache accompagnés de leurs pains spéciaux

Atelier Marmandais

Coupe de tomates fraîches, burratas aux goûts variés et topping au choix

DÎNER

59 € / PERSONNE-DINER

MENU SAUVIGNON

Cocktail : 12 amuses bouches froides et chaudes servies au plateau, dont 2 ateliers au choix au tarif de 29 € / personne

Entrée

Coquille Saint-Jacques et mirepoix de légumes arrosées de beurre blanc au vin de Grave

OU

Crèmeux de petits pois à la menthe, légumes de saison façon tian et pickles de fruits de saison

Plat

Poulet landais d'autrefois et son jus, légumes de saison

OU

Cuisseau de veau Gargantua au romarin, sauce bordelaise, légumes confits et son flan de pomme de terre aux champignons

OU

Filet de merlu avec son risotto crémeux et légumes de saison

Fromages

Assortiments de quatre fromages sur ardoise et confiture de griottes du Pays basque

Desserts

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

OU Assortiments de mignardises

OU Une pièce montée : 1 chou et 2 mignardises/ personne servis à l'assiette avec un sorbet et son coulis

(Supplément : 3.90€/personne)

Fontaine de chocolat
offerte

Cannelés et chocolats
au noix du Périgord
offerts



DÎNER

69€ /PERSONNE-DINER

MENU GRENACHE



Cocktail : 18 amuse-bouches froides et chaudes servies au plateau, dont 4 ateliers au choix au tarif de 35 € / personne

Entrée

Raviole de foie gras, julienne de poireaux et bouillon au Sauternes

OU

Tartare de bar aux agrumes et mangues vertes, coulis de pomme verte

Plat

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

OU

Tournedos Rossini, écrasé de pommes de terre à la truffe et ses légumes fanes

OU

Filet de bœuf Wellington avec ses légumes de saison

OU

Filet de cabillaud avec son risotto crémeux et légumes de saison

Fromages

Atelier Fromagerie du Roy (Landiras) : Différents fromages de chèvre et de vache servis sur ardoise avec leurs déclinaisons de pain de la région

Desserts

Une pièce montée : 1 chou et 2 mignardises/ personne servis à l'assiette avec un sorbet et son coulis

OU Assortiments de 3 mignardises

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

Fontaine de chocolat
offerte

Cannelés et chocolats
au noix du Périgord
offerts



LE LENDEMAIN

30€/ PERSONNE

Le Brunch :



Café, thé & jus d'orange
Assortiment de viennoiseries
Gâteaux sucrés
Oeufs brouillés et lard grillé
Saumon fumé
Terrines
Charcuteries
Viande froide et poisson froid
Salade
Fromages
Coulant au chocolat



La location de la salle est prévue pour un forfait de 4h comprenant tout le mobilier et espaces)

-de 50 personnes : 880€

+de 50 personnes : 980€

LES PLUS PETITS

Menu enfant : 30€ / personne

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 et gourmandises

Activités :

Des jeux en bois, ballons, feuilles et boîtes à crayons seront en libre accès durant toute la soirée.

Les mariés pourront offrir à l'enfant de leur choix un diplôme de sonneur de cloche.

Salle Prince Noir :

Une salle spéciale pour les enfants est aménagée après le cocktail, pour leur offrir un espace d'amusement. (animateur nécessaire)

Les petits + :

- Jeux en bois
- Vidéo-projecteur + écran
- Candy bar
- Machine à bulles
- Atelier maquillage (en option)



550€

CÉRÉMONIE LAÏQUE (EN OPTION)



Sous le saule "marieur" attendant au parc arboré...

Nous mettons à votre disposition:

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

NOS CHAMBRES

Les petits déjeuners continental sont offerts avec les chambres (Réservation de 9 chambres minimum)



Suite Roméo & Juliette

Pour votre Nuit de Noce nous vous offrons la suite romantique Roméo & Juliette avec un lit King size XL. Vous disposez également de 30 min de SPA privatif lors de votre séjour.



Suite de Charme

Nos chambres de charme offrent à vos invités l'espace idéal pour se reposer après la fête.



Suites Familiales (3 à 6 personnes)

Le château de Lantic propose des suites familiales spacieuses,

NOS PRESTATAIRES ET PARTENAIRES



Musique/DJ
DJ AVTEC/ Régisseur
Eric Derecourt

Fort de 18 ans d'expérience dans l'événementiel en Gironde, DJ@VTEC Spécialiste du son et des lumières, une rencontre est fixée en amont de votre mariage afin de concevoir un programme complet à votre image



Décoration florale
France Fleurs

05 56 85 06 85

<https://www.francefleurs.com/231-les-fleurs-de-mon-mariage>

Pâtissier-Chocolatier
Douceurs et gourmandises



Poissonnier



388 Rue de Bègles, 33800 Bordeaux

Boulangier

Il était trois fois



1 Pl. Marcel Vayssière, 33650 Martillac

Chocolatier



Domaine
De Bequignol
Artisan Chocolatier

béquignolles, 578 Imp. de la
Chocolaterie, 24370 Carlux

Fromager



Domaine du ROY 155 Le Roy, 33720
Landiras

Viande - Charcuterie



NOTRE OFFRE

Une formule tout compris pas de surprise sur le budget, fort de plus de 500 mariages, votre unique interlocuteur sera à votre écoute pour le plus beau jour de votre vie

La salle de réception Aliénor : de 2 600€ à 3 950€

La salle de réception sera disponible de 9h le samedi à 4h30 le dimanche. Nous nous occupons de l'installation de la décoration et du nettoyage de la salle (nettoyée entre le samedi et le dimanche.) Un parking gratuit de 80 places est également mis à votre disposition.

Cocktail :

Nous vous proposons deux choix de cocktail.

Repas :

Plusieurs choix de repas et de menus vous sont proposés, à vous de choisir !

Les options :

- Fontaine à champagne
- Cérémonie laïque
- Le raccompagnement de vos invités
- Illumination de la cour

Prestations : 34€/personne

- Organisation (nous vous guiderons dans les étapes clés) + Coordinateur le jour J pour vous accompagner
- Mise en place de la salle + nettoyage + gestion de vos déchets
- Equipements :
 - Tables, chaises
 - Tapis d'honneur
 - Chevalet et tableau pour le plan de table
- Décoration florale des tables ou chandeliers
- DJ et son repas, fumée lourde, machine à bulle, mini feu d'artifice, vidéo projecteur et écran
- Soft (eaux, jus de fruits, ...)
- Boissons chaudes (café, thé, infusions) et cannelés Bordelais
- Cannelés + chocolat aux noix
- Candy Bar
- Fontaine à chocolat
- Jeux/ activités enfants, Diplôme de sonneur de cloche, 2 lits parapluie dans la salle Prince Noir
- Chambre des mariés + petit déjeuner + 30 min de spa

CONDITIONS DE VENTE

A la signature d'un contrat de réservation :

1) Acompte de 30% : Un premier chèque d'acompte de 750€ présenté 15 jours après la signature. Un deuxième chèque d'acompte de la somme restante présenté au 15 décembre précédant la réception.

2) Le solde total : Le solde total de la prestation ainsi que le nombre d'invités définitif devront être donnés 10 jours ouvrés avant la date de la réception.

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Solène et Benjamin le 5 octobre 2024

“ Un grand merci à Mme et Mr Ginebre pour leur accompagnement tout au long de la préparation de notre mariage, et pour le jour J. Nous souhaitons les remercier pour leur gentillesse, pour l'organisation, pour leur écoute et leurs petites attentions, pour ce beau moment de partage et de convivialité. Nous avons également été ravis par le charme du lieu, qui offre un cadre idéal pour un mariage. Un grand merci également au personnel qui a contribué au bon déroulement de cette soirée. Un grand merci à Eric, le DJ, qui a animé notre mariage à la perfection. Nous ne pouvons que recommander chaudement ce lieu, qui abrite désormais nos beaux souvenirs. Solenne et Benjamin”



Océane et Quentin le 27 juillet 2024

“ Organiser notre mariage au château de l'antic fut extraordinaire. Mr et mme ginebre nous ont aidé jusqu'au bout dans l'organisation de la décoration jusqu'au choix du vin, ils nous permis de vivre la plus belle journée de notre vie. Cuisinier excellent ! Et un grand bravo au dj qui a su mettre l'ambiance jusqu'à 4h du matin et à l'écoute de toute nos envies. Merci encore ! Vivre notre mariage au château de l'antic fut au dessus de toutes nos espérances. Océane & Quentin”

Diane et Wilfried le 20 juillet 2024

“Nous nous sommes mariés le 20 juillet 2024, dans ce magnifique domaine. Lors des préparatifs Mme et m. Ginebre nous ont bien accompagné (conseil, suggestions, partage d'expériences...). Pendant l'évènement, ils ont été présents tout en étant discrets. Ils ont répondu à toutes nos différentes demandes de personnalisation de notre mariage. Nous remercions Mme et m. Ginebre et leur équipe pour leur accueil, leur bienveillance et leur écoute”



QUESTIONS FRÉQUENTES ? - RSE

Jusqu'à combien de personnes peut accueillir la réception ?

Le maximum de personnes pour une réception est de 180 personnes assises ou 150 avec piste de danse.

Horaires ?

La salle jusqu'à 4h30, le DJ jusqu'à 4h (arrêt préfectoral). Le lendemain un forfait de 4h pour le brunch de 12h à 16h.

Menu spéciaux ?

Aucun soucis ! Nous nous adaptons à vos envies : Végétariens / végétaliens / Hallal / casher (option)

Peut-on amener des prestataires ?

Vous pouvez faire appel à certains prestataires : des musiciens, prestidigitateur, caricaturiste, fauconnier, fleuriste, pâtisseries, ...

Alcool ?

PAS DE DROIT DE BOUCHON

L'alcool est à fournir par vos soins pour le cocktail, le diner et le brunch. Si vous souhaitez mettre en place un cocktail "vasque", vous fournirez la recette ainsi que les ingrédients. (à fournir 48h avant la réception)

Combien de personnes peuvent être hébergées ?

Nous pouvons accueillir jusqu'à 40 personnes

Dégustation

10 mises en bouches offertes (après le contrat signé)
Dîner pour 6 personnes (1 menu au choix = 50€/personne et votre vin)

Démarche RSE :

Tri des déchets :

Tout notre personnel est formé au tri des déchets, ainsi que sensibilisés aux consommations énergétiques inutiles.

Circuit court :

Nous utilisons un maximum de produits locaux en circuit court, afin de travailler avec des partenaires locaux.

Fait maison :

La plus grande partie du menu est faite maison par notre chef cuisinier.

CONTACT

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

N'hésitez pas à nous contacter



En voiture

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



En train

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



En avion

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



05 56 72 58 68



contact@chateaudelantic.com



10 route de Lartigue 33650 Martillac

