

JOURNEE D'ETUDE

Journée d'étude: 68^E HT/p.

½ Journée d'étude: 64^E ht/p.



SALLE DE REUNION

EQUIPEMENTS A DISPOSITION

- Chaises en théâtre
- Wifi haut débit
- Écran 3X2m
- Vidéo-projecteur (5 000 Lumens)
- Sonorisation
- Climatisation
- Paperboard

- Chaises en théâtre
- Wifi haut débit

CAPACITE EN DISPOSITION EN 'THEATRE'

- Salon Garonne : jusqu'à 80 personnes
- Salle de projection : jusqu'à 90 personnes
- Pavillon : jusqu'à 230 personnes

- Halle: jusqu'à 400 personnes,



SARL CHATEAU GRATTEQUINA

50 Avenue de Labarde – 33 290 Blanquefort

www.grattequina.com – receptif@grattequina.com – 05 56 35 76 76

SIRET : 433 718 319 00018 – TVA : FR 73 433 718 319 - APE : 5510Z

FORFAIT RESTAURATION

Espace climatisé et sonorisé

ACCUEIL PETIT DÉJEUNER

1/2 heure de service

- Café expresso et thé
- Jus de fruits, eaux plates et gazeuses
- 1 mini viennoiserie et 1 brochette de fruits

PAUSE matin

1/2 heure de service

- Café expresso et thé
- Jus de fruits, eaux plates et gazeuses

COMPRIS

Location de l'espace de restauration, des tables rondes de 10 personnes et chaises houssées pour le repas assis. climatisation, insonorisation et sonorisation,

Le service réalisé par des maîtres d'hôtel à raison d'un serveur qualifié pour 22 convives et d'un chef de cuisine et son équipe.

Au-delà de 6H de service, entre l'accueil du petit déjeuner, et la fin de la pause de l'après-midi, nous facturerons 40EHT/heure supp./serveur.

Art de la table : vaisselle en porcelaine blanche, verres dégustation, nappage tissu blanc, couverts inox, serviettes tissu blanches.



SARL CHÂTEAU GRATTEQUINA

50 Avenue de Labarde – 33 290 Blanquefort
www.grattequina.com – receptif@grattequina.com – 05 56 35 76 76
SIRET : 433 718 319 00018 – TVA : FR 73 433 718 319 - APE : 5510Z

COCKTAIL « GOURMAND »

Pièces Salées (10 pièces/pers.)

Radis beurre
Chips de vitelotte et carpaccio de saint Jacques
Croustille duxelle de champignon et champignon rôti
Mini bagel fromage saumon
Bille de raisin au petit Billy
Ceviche de dorade à la cuillère
Tartare de bœuf à la cuillère
Tartare de Mulet mariné citron vert/gingembre
Bœuf tataki sauce wasabi
Pince moi Daikon, ricotta et sauce noisette
Pétale de pain d'épices, foie gras et pépites de figues

Charcuteries (2 pièces/pers.)

Ardoise de charcuteries régionales
Condiments et pain de campagne

Mini Plat Chaud

1 mini assiette (3 pièces/pers.)
Quasi de veau, et sa purée truffée

Le Sucre (5 pièces/pers.)

Dunette de Bordeaux
Craquelin chocolat
Mini tarte citron
cannelé
Assortiment de fruits de saison

Café Espresso & Thé



SARL CHÂTEAU GRATTEQUINA

50 Avenue de Labarde – 33 290 Blanquefort
www.grattequina.com – receptif@grattequina.com – 05 56 35 76 76
SIRET : 433 718 319 00018 – TVA : FR 73 433 718 319 - APE : 5510Z

COCKTAIL « FINS GOURMETS »

+9^E HT/p.

Pièces Salées (8 pièces/pers.)

Carotte cumin à l'orange sanguine
Tartare de betterave en pince-moi
Croustille de champignons
Maki de saumon
Tarte fine de maigre, guacamole, lard grillé
Mini cornet croustillant, crème d'aubergines, noisette
Comme un œuf Bénédicte, blinis, lard grillé
Millefeuille jambon emmental
Mortadelle, crème pistache
Mini wrap volaille tandoori
Mini club à l'emmental
Tartine catalane

Charcuteries (2 pièces/pers.)

Ardoise de charcuteries régionales
Condiments et pain de campagne

Animation culinaire (2 pièces/p.)

L'incontournable banc d'écailler - 2 pièces/p.
Huitres d'Aquitaine huitre N°3
Ouvertes devant les invités
Service avec pain de campagne tranché et citron

Mini Plat Chaud - 1 mini assiette (3 pièces/pers.)

Magret de canard, sauce Bordelaise, écrasé de
pommes de terre aux herbes

Le Sucre (5 pièces/pers.)

Mini éclair
Tartelette aux fruits
Financier pistache
Macaron
Assortiment de fruits de saison

Café Espresso & Thé



SARL CHÂTEAU GRATTEQUINA

50 Avenue de Labarde – 33 290 Blanquefort
www.grattequina.com – receptif@grattequina.com – 05 56 35 76 76
SIRET : 433 718 319 00018 – TVA : FR 73 433 718 319 - APE : 5510Z

MENU « GOURMAND »

Choix unique pour le groupe

Entrée :

Gaspacho de Tomate Jaune aux éclats de Gambas rôtie
Vichyssoise de petits pois glacé à la menthe
Tartare de Saumon

Plat :

Brochette de st Jacques et Crevettes, écrasé de pommes de terre
Dos de Cabillaud rôtie, vierge de tomate et pomme granny, Tatin d'endive
Suprême de volaille Label Rouge, pomme grenaille aux herbes de Provence, jus corsé
Effiloché de bœuf confit, jus à l'estragon ratatouille glacée maison

Dessert :

Bourbon, fruits frais de saison
Tatin revisitée par notre chef, coulis de caramel beurre demi-sel,
Le carré noir : cœur croustillant & mousse
Pavlova garni de son mascarpone à la vanille au chocolat
Cheesecake au spéculos, coulis de fruits rouges

Café Espresso & thé

SARL CHÂTEAU GRATTEQUINA

50 Avenue de Labarde – 33 290 Blanquefort
www.grattequina.com – receptif@grattequina.com – 05 56 35 76 76
SIRET : 433 718 319 00018 – TVA : FR 73 433 718 319 - APE : 5510Z



Options en supplément:

Forfait Apéritif 4 amuses bouches/p.

1/2 heure de service

8Eht/p.

Pince-moi de gambas et radis noir

Millefeuille de saumon pesto

Roulé de volaille, fine semoule à la coriandre

Le bœuf carotte revisité

Forfait boissons

3Eht/p.

2 verres de vin (*rouge, blanc*)

PAUSE Après midi

4,5Eht/p.

1/2 heure de service

- Café expresso et thé
- Jus de fruits, eaux plates et gazeuses
- Les Douceurs 2 pièces/p.

Congolais

moelleux chocolat



SARL CHÂTEAU GRATTEQUINA

50 Avenue de Labarde – 33 290 Blanquefort

www.grattequina.com – receptif@grattequina.com – 05 56 35 76 76

SIRET : 433 718 319 00018 – TVA : FR 73 433 718 319 - APE : 5510Z

LES VINS ET BOISSONS

ROUGE

Château Boisgrand
Haut Médoc 2014

BLANC

Château Martinon
Entre Deux Mers 2016

EAUX

Abatilles 1L
(Plates / Gazeuses)

OU / AU CHOIX

VINS ROUGES

Domaine de Boisgrand - Château Pérac - L de Lascombes - Château Saransot Dupré
Château Moulin Rouge - Château Croizet Bages - Château Lacoste Borie - Château Sociando Malet
Château Issan - Château Kirwan - Château Ducru Beaucaillou - Couhins
La Gravette Château Coquillas - Esprit de Chevalier - Château de France - Château Latour Martillac
Château Carbonnieux...

VINS BLANCS

Demoiselle de Sigalas - Château Martinon - Château Millet - Château Magneau
Château Couhins La Gravette...

SARL CHÂTEAU GRATTEQUINA

50 Avenue de Labarde – 33 290 Blanquefort
www.grattequina.com – receptif@grattequina.com – 05 56 35 76 76
SIRET : 433 718 319 00018 – TVA : FR 73 433 718 319 - APE : 5510Z

