

FORFAITS COMITE de DIRECTION

Journée d'Etude: 78^E HT/p.

½ Journée d'Etude: 72^E ht/p.



SALLE DE REUNION

EQUIPEMENTS A DISPOSITION

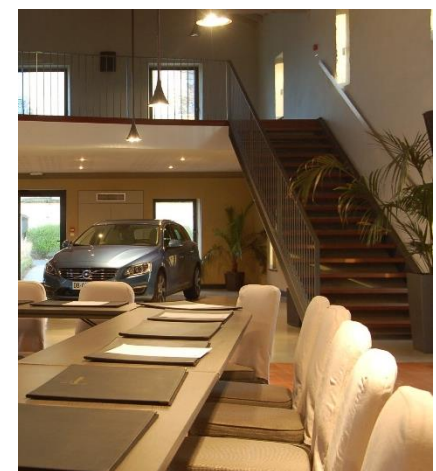
- Écran 3X2m
- Vidéo-projecteur (5 000 Lumens)
- Sonorisation
- Climatisation
- Paperboard
- Wifi haut débit
- Verres et Eau sur tables

CAPACITE EN DISPOSITION EN 'U'

- Salon Garonne : jusqu'à 23 personnes
- Salle de projection : jusqu'à 31 personnes
- Pavillon : jusqu'à 50 personnes

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



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 par personne

PAUSE GOURMANDE

1/2 heure de service

- Café expresso et thé
- Jus de fruits, eaux plates et gazeuses
- 2 mignardises par personne

COMPRIS

Location de l'espace de restauration, des tables rondes de 10 personnes et chaises housées 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

MENU « GOURMAND »

Choix unique pour le groupe

Entrées

Velouté de butternut, éclats de châtaignes et écume de noisette
Tartare aux deux saumons, crème montée aux herbes
Carpaccio de bœuf au pesto et mesclun à l'huile d'olive
Pastilla de légumes et chèvre croustillant, roquette à l'huile de noix (végétarien)

Plats

Effiloché de bœuf confit, jus à l'estragon et légumes de pot au feu
Dos de Colin sur sa tatin d'endives au beurre blanc
Suprême de volaille à la mozzarella et son palet de polenta, sauce aux olives
Ballotine de lapin aux champignons, riz basmati façon pilaf

Desserts

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

Café expresso & thés

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 Pérac
Listrac Médoc 2016

BLANC

Château Magneau
Cuvée Julien - Graves 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 Beaucauillou - 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

