

## FORFAITS COMITE de DIRECTION

*A partir de 15 convives*

*Journée Comité de Direction : 78<sup>E</sup> HT/p.*

*½ Journée Comité de Direction : 72<sup>E</sup> 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'

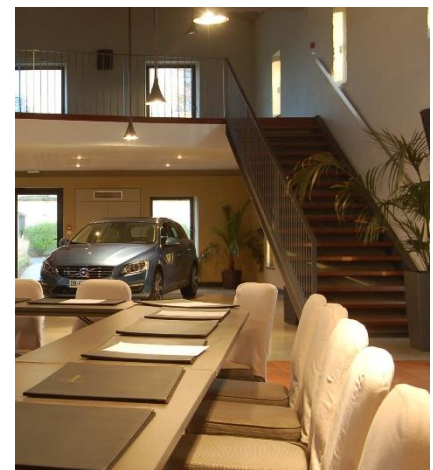
- Salon Garonne : jusqu'à 28 personnes
- Salle de projection : jusqu'à 32 personnes
- Pavillon : jusqu'à 50 personnes

### 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 » ETE**

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



**MENU « GOURMAND » HIVER**

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



## COCKTAIL 1

*Pièces salées (12 pièces)*

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

**Mini Plat Chaud 1 mini assiette (équivalent de 5 pièces/pers.)**

Quasi de veau, et sa purée truffée

**Le Sucre (4 pièces/pers.)**

Dunette de Bordeaux

Craquelin chocolat

Mini tarte citron  
cannelé

Café Expresso

**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 du Raux  
*Haut 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 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

