FORFAITS JOURNEE D'ETUDE
A partir de 25 convives
Journée d'Etude: 76E HT/p.
½ Journée d'Etude : 72E ht/p.

CHÂTEAU GRATTEQUINA
HÔTEL · RÉCEPTIONS · SÉMINAIRES
★★★★

SALLE DE REUNION

EQUIPEMENTS A DISPOSITION

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

CAPACITE EN DISPOSITION EN 'THEATRE'

- Salon Garonne : jusqu'à 80 personnes
- Salle de projection : jusqu'à 90 personnes
- Pavillon : jusqu'à 250 personnes
- Halle: jusqu'à 380 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

CHÂTEAU GRATTEQUINA
HÔTEL · RÉCEPTIONS · SÉMINAIRES
★★★★

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

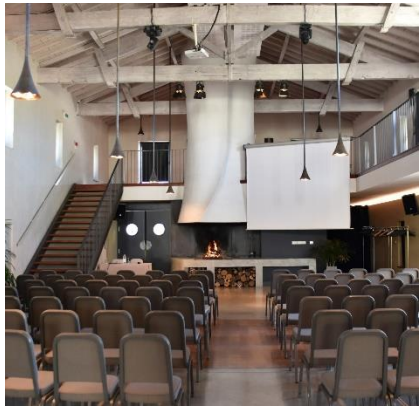
COMPRIS

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

CHÂTEAU GRATTEQUINA
HÔTEL · RÉCEPTIONS · SÉMINAIRES
★★★★

COCKTAIL « GOURMAND »

Pièces Salées (12 pièces/p.) + 3 du moments donc 15 varietés
Cornetto crème montée aux herbes oeufs de truite
Palet parmesan
Navette concassée de tomate, jambon de pays et parmesan
Bagel au saumon gravelax, crème de citron Raifort
Radis beurre
Perle de grenaille au canard fumé et confiture d'oignon
Coeur de betterave au Sesam
Tomozza et Pesto revisité
Croustille de champignon de paris et sa duxelle
Mélange de wrap
Maquis légumes du moment
Panier de crudités sauce blanche
Les incontournables pièces chaudes (2 pièces/p.)
Gougère emmental
Brochette de volaille Teriyaki

Mini plat chaud (équivalent de 5 pièces)
Pepinette et volaille aux champignons
Servi en petite assiette et fourchette coupante

Le Sucré (4 pièces/p.)
Financier
Cannelé
1/2 Dessert 2 varietés
1/2 Mousse au chocolat
&
1/2 Crème brûlée

Café

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

CHÂTEAU GRATTEQUINA
HÔTEL · RÉCEPTIONS · SÉMINAIRES
★★★★

MENU « GOURMAND »

Choix unique pour le groupe

Entrée :

Entrée :
Raviole de champignon crème parmesan
Oeuf parfait et crème champignons du moment
Gambas rôtis et son gaspacho

Plat :
Effiloché de boeuf sauce au vin pommes purée lisse
Dos de Cabillaud au vin jaune mélange de légumes 4 couleurs en tatin
Suprême de volaille mille-feuilles de pomme de terre jus corsé

Dessert :
Tarte tatin revisitée et sa sauce caramel
Finger citron coulis fruits rouges
Trilogie de chocolat et crème anglaise

Café Expresso & 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

CHÂTEAU GRATTEQUINA
HÔTEL · RÉCEPTIONS · SÉMINAIRES
★★★★

<u>Options en supplément:</u>

Forfait Apéritif 3 amuses bouches/p : 8Eht/p.
1⁄2 heure de service
Baguettine d'Asperges sauce Béarnaise.
Wrap jambon blanc, crème noisette et sa mâche
Gougère au comte (chaude)

Assiette de deux fromages affinés : 3E HT/p.

Forfait boissons après réunion 3Eht/p.
2 verres de vin *(rouge,blanc)*

PAUSE GOURMANDE 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.

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

CHÂTEAU GRATTEQUINA
HÔTEL · RÉCEPTIONS · SÉMINAIRES
★★★★

LES VINS ET BOISSONS

ROUGE	BLANC	EAUX
Domaine Boisgrand *Haut Médoc 2016*	Château Martinon *Entre Deux Mers 2018*	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