



CHÂTEAU
Kirwan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

L'INSTANT GOURMAND

Embarquez pour une aventure gourmande créée sur mesure juste pour vous.

Laissez-vous tenter par l'une de nos activités sensorielles entre amis, collègues ou en famille.

Privatisez les lieux, imaginez vos événements professionnels dans nos espaces atypiques.





Journée d'étude | Réunion | Séminaire

Accueil café, réunion, visite et cocktail déjeunatoire
De 50 à 70 personnes

9H00 : ACCUEIL CAFÉ DANS LA SALLE DE L'ORANGERIE

LES BOISSONS

Café
Thés
Jus d'orange
Jus de pomme
Abatilles minérale & pétillante

LES DOUCEURS

2 pièces par pers.
Mini viennoiseries
Brochettes de fruits frais

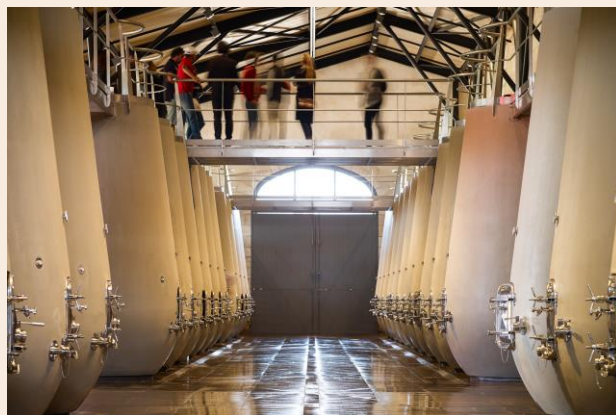
Tarif accueil café de 50 à 70 personnes 12 € HT / personne

10H00 : RÉUNION DANS LA SALLE PANORAMIQUE

Tarif forfait location de salle demi-journée

500 € HT

12H00 : VISITE GUIDÉE DU CUVIER, DES CHAIS ET DU PARC





Journée d'étude | Réunion | Séminaire

Accueil café, réunion, visite et cocktail déjeunatoire
De 50 à 70 personnes

12H45 : COCKTAIL DÉJEUNATOIRE FORMULE GOURMANDE

Créé par Humblot Traiteur

Le cocktail 22 pièces est servi avec trois vins
Signatures 2021 en Bordeaux Blanc, Château Kirwan 2003 et Charmes de Kirwan 2013

1 atelier (soit 2 pièces par personne)

L'atelier sera proposé uniquement pour des volumes \geq à 80 pers.

12 pièces salées par personne

1 mini plat chaud (équivalent à 3 pièces)

1 pièce à base de fromage

4 pièces sucrées par personne

EXEMPLE DE COMPOSITION

ATELIER CULINAIRE

(animé par un chef de cuisine)
Découpe de jambon Serrano

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Rouleau de printemps végétal
Tortilla de patates douces
Le radis beurre revisité
Navette aux œufs mimosa et crudités

Rouleau de printemps de gambas, sauce thai

Croustille de thon mariné au citron

Pince-moi de tourteau

Mini club aux rillettes de sardine

Opéra de foie gras au porto

Œuf Benedicte, fri fri de cebo de campo

Tartare de bœuf aux câpres, sablé parmesan

Mini wrap de veau, parmesan, roquette et olives noires

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Nem de légumes
Puit d'amour gascon

MINI PLAT CHAUD

Saison Automne/Hiver
Joue de bœuf au vin de Bordeaux, mousseline de panais
Saison Printemps/Été
Filet de merlu, émulsion au chorizo, poêlée d'asperges

FROMAGE

Plateau de fromages brebis prédécoupés
Confiture de cerises noires
Pain de campagne

LES PIÈCES SUCRÉES

Mini canelé
Tartelette aux fruits du moment
Crèmeux exotique
Breton cacao

Café, thé

Tarif cocktail de 50 à 70 personnes

92,50 € HT / personne



CONDITIONS DE RÉSERVATION

REPAS TECHNIQUE

Tarif pour les chauffeurs de car et les accompagnateurs : 26 € HT/ personne. Repas servi dans une salle à part.

RÉSERVATION FERME

Toute réservation ou modification doit nous être confirmée par écrit. Pour confirmer votre réservation, il vous sera demandé un versement d'arrhes égal à 50% du coût de la prestation. Le devis doit nous être retourné signé et accompagné de vos arrhes. Le solde de la facture devra nous parvenir au plus tard 72 heures avant la date prévue de la manifestation.

Le choix du menu doit nous être confirmé par écrit au plus tard un mois avant la date de la manifestation. Veuillez nous communiquer le choix des plats 15 jours avant la prestation, le nombre de couverts (y compris les repas chauffeurs, guides, végétariens...) devra être confirmé au plus tard 1 semaine avant la prestation. Il servira de base de facturation.

TARIFS

Nos prix s'entendent HT, soumis au taux de TVA à 20 % et sont susceptibles de modification dans le courant de l'année. Un supplément de 10% peut être exigé par les traiteurs les dimanches et jours fériés.

ANNULATION

L'annulation doit être impérativement confirmée par écrit.

En cas d'annulation faite un mois avant la prestation, les arrhes versées resteront acquises au Château Kirwan. L'annulation faite à moins de quinze jours de la manifestation entraîne une indemnité de 100% du montant global fixé par le contrat.

HEURE D'ARRIVÉE

Nous vous remercions de respecter les horaires d'arrivée fixés au moment de la réservation. En cas d'arrivée tardive, votre hôte se réserve le droit de modifier ou d'écourter la visite.

HEURE DE DÉPART

Des heures supplémentaires seront décomptées à partir du dépassement de l'heure programmée de fin de service et au-delà des 3 heures de service maximum prévue: 43 € HT par heure supplémentaire entamée et par personne.

MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Les factures sont payables à réception.



CONTACT

Stella Mencacci

Responsable réceptif

s.mencacci@chateau-kirwan.com

Sarah Nehad

Guide interprète

sarah.nehad@chateau-kirwan.com

Mounia Pommès

Directrice développement & communication œnotourisme

mounia.pommies@chateau-kirwan.com

Tél. : +33 (0)557 88 7100

www.chateau-kirwan.com