

FORFAITS JOURNEE D'ETUDE

A partir de 25 convives

Journée d'Etude : 82^E HT/p.

½ Journée d'Etude : 76^E ht/p.



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 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 par personne

PAUSE CAFE

- 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 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.



COCKTAIL 21 PIÈCES

Pièces salées - 11 pièces/p.

Radis beurre revisité

Tartelette légumes sauce blanche

Navette concassée de tomate, jambon de pays

Bol de crudités, sauce cocktail

Maquis de légumes

Rouleau de printemps de légumes sauce thaï

Wrap au saumon crème aux herbes

Gougère au comté

Pain bretzel, brouillade d'oeuf au piment d'Espelette

Brochette de volaille Teriyaki

Pain suédois, rillettes de thon

1 animation culinaire

Atelier variétés de tomates - équivalent 2 pièces/p.

Variétés de tomates dressées sur croustille de pain à l'huile d'olive espagnole et bufala

Mini Plat Chaud 1 mini assiette/p. - équivalent de 5 pièces/p.

Risotto de légumes de saison, émincés de volaille crème champignons de Paris

Le Sucre - 3 pièces/p.

Tartelette citron meringué

Cannelé

Tartelette fruits de saison

Douceurs blanche

Mini chou au chocolat

Café Expresso et 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



MENU « GOURMAND »
Choix unique pour le groupe

Entrée

Velouté de butternut à l'huile de noisette, lard fumé et quenelle fromagère
Ceviche de bœuf thaï, syphon de wazabi, oignons frits et herbes fraîches
Œuf cuit basse température, crème et râpé de champignons

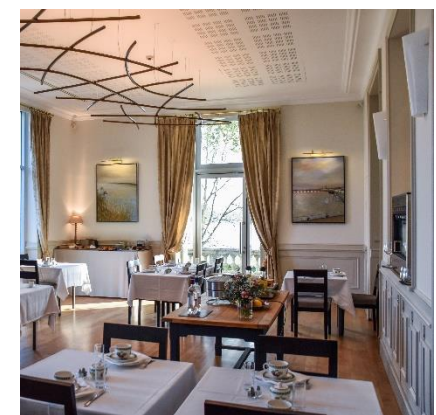
Plats

Suprême de volaille fromagère, lissé de panais, légumes oubliés rôties et son jus réduit
Filet mignon de porc, lissé de panais*, légumes oubliés rôties et son jus réduit
Esturgeon et sa tatin d'endive au beurre blanc
Petit pavé de maigre, tartare coco-Kalamansi accompagné de beurre d'avocat et champignons

Desserts

Finger chocolat noisette
Tarte au citron meringué
Stick caramel noix de pécan

Café Espresso et Thés



Options en supplément:

Forfait Apéritif 3 amuses bouches/p : 8Eht/p.

1/2 heure de service

- Radis beurre revisité
- Tartelette de légumes
- Tataki de thon, crème avocat

Assiette de deux fromages affinés : 4,50^E HT/p.

PAUSE GOURMANDE Après midi

5,50Eht/p.

1/2 heure de service

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



LES VINS ET BOISSONS

ROUGE

Domaine Boisgrand
Haut Médoc 2022

BLANC

Château Martinon
Entre Deux Mers 2023

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

