

Déjeuner – Séminaires à la journée

Nous avons élaboré pour vous une formule originale et décontractée.

Ce concept gourmand vous permettra de déguster ce cocktail « Ateliers & Co » à votre rythme.

L'intégralité des mets est mis à votre disposition sur des buffets carrés afin que vos convives aient le loisir de circuler tout-autour.

Le personnel présent s'occupe du réassort des plats et du débarrassage des buffets.

Les mets et boissons sont en libre-service.

Les Vins de votre déjeuner :

Les vins proposés sont des vins issus de nos propriétés viticoles (Château De Seguin et Château La France – Bordeaux Supérieurs).

Vous pourrez déguster au choix nos vins Rouges, Blancs ou Rosés.

Nous pouvons également vous proposer une sélection de vins d'autres appellations (St Emilion, Médoc, Pessac Léognan, etc...).

Nous consulter pour supplément.

D'autres formules de Menus, Soirées de Gala, Paniers Repas, peuvent être proposées.
Nous consulter pour supplément.



Votre formule Déjeuner

Le Concept Ateliers & Co :

20 pièces / personne

SALAD BAR

- Mini salade Landaise
- Billes de tomates, mozzarella et jus de basilic
- Quinoa aux petits légumes et dés de chorizo
- Betterave, féta et croustillant wasabi
- Les opportunités du marché



CÔTÉ BOULANGERIE

- Pain nordique au saumon fume et crème de raifort
- Foccacia de jambon, roquette et tomates confites
- Petit pain Solène aux crudités
- Wrap de tomates, guacamole et crevette thaï



ARDOISES DE CHARCUTERIE LOCALE

Charcuterie découpée sur ardoise :

- Jambon Serrano 18 mois d'affinage
- Grenier Médocain
- Grattons de Lormont
- Rillettes de canard
- Accompagné de crackers de pain maison



Votre formule Déjeuner

Le Concept Ateliers & Co : (la suite)

LE MINI PLAT CHAUD EN BOITE A CAMEMBERT

(Véritable mini plat chaud, dans un contenant original)

- Parmentier de canard Landais et oignons confits
- Parmentier de bœuf au foie gras, crumble de noisettes
- Risotto crémeux et dés de volaille
- Saumon, pâtes fraîches et sauce safranée



ARDOISES DE FROMAGE DES PYRÉNÉES

Découpe sur ardoise de Pyrénées d'origine Brebis, Vache, Mixte. Accompagnés de confiture de cerise noire, confiture de figue, gelée de piment d'Espelette et assortiment de pains céréales, campagne, noix, raisins ou multi-fruit.



LES DESSERTS

- Salade de fruits aux senteurs de Verveine
- Riz au lait "grand-mère"
- Mousse au chocolat noir et cappuccino café
- Tiramisu ananas chocolat blanc et coco
- Les opportunités du marché



CAFÉ