



Les Secrets Château Pey la Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions



Le lieu de vos Rendez-Vous Professionnels

JOURNÉE D'ÉTUDE SÉMINAIRES



Les Secrets
Château Pey La Tour

Capacité des salles de séminaire

Les Secrets Château Pey La Tour, en nombre de personnes

Nom de salle	Superficie (m ²)	Théâtre	Classe	En U	Banquet	Cocktail
Pey La Tour	120	130	50	35	100	130
Grande Cuvée	25	20	15	12	/	/
Lamarzelle	40	35	20	20	/	/
Grand Barrail	50	40	20	17	/	/
Grand Barrail Lamarzelle Figeac	90	/	/	/	/	100
Diane de Belgrave	40	30	25	20	/	/
La Garde	30	20	15	12	/	/

JOURNÉE D'ÉTUDE SÉMINAIRES



Les Secrets
Château Pey La Tour

Pour vos séminaires, un cadre unique, au cœur du vignoble Bordelais !

7 salles de séminaire de caractère avec lumière naturelle, pouvant accueillir de 10 à 120 personnes, le tout dans un cadre préservé et authentique. Équipées de vidéoprojecteur, écran, paperboard, papiers, stylos bille, eaux minérales, et accès internet WIFI.



JOURNÉE D'ÉTUDE

- **Réunion journée** : Salle plénière équipée.
- **Pause Gourmande** dans la matinée : Café Nespresso, Thé, Jus de Fruits et
Pause sucrée : Gourmandises du Chef
Ou Pause salée : Charcuterie et Vin blanc ou rosé
- **Déjeuner, Menu du Chef Entrée, Plat, Dessert**
(ou Menu Gourmand/Découverte avec supplément, voir menus en fin de plaquette)
- **Boissons comprises** (1 bouteille pour 4 personnes, toutes couleurs confondues, eaux minérales, café)
- **Pause sucrée** dans l'après midi : Café Nespresso, Thé, Jus de Fruits et Gourmandises du Chef

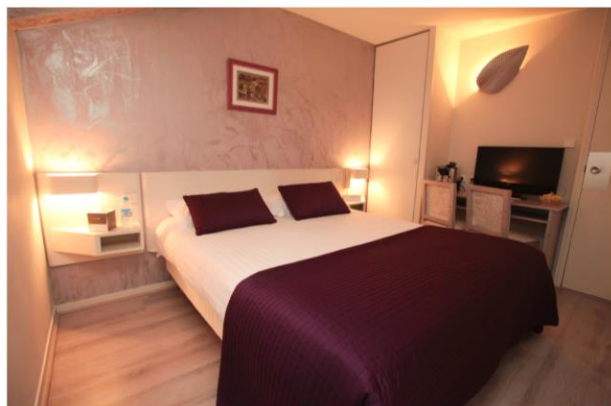
JOURNÉE D'ÉTUDE SÉMINAIRES



Les Secrets
Château Pey La Tour

SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

- **Réunion journée** : Salle plénière équipée
- **Pause Gourmande** dans la matinée : Café Nespresso, Thé, Jus de Fruits et
Pause sucrée : Gourmandises du Chef
Ou Pause salée : Charcuterie et Vin blanc ou rosé
- **Déjeuner, Menu du Chef Entrée, Plat, Dessert**
(ou Menu Gourmand/Découverte avec supplément, voir menus en fin de plaquette)
- **Boissons comprises**
(1 bouteille pour 4 personnes, toutes couleurs confondues, eaux minérales, café)
- **Pause sucrée** dans l'après midi : Café Nespresso, Thé, Jus de Fruits et Gourmandises du Chef
- **Dîner, Menu Gourmand Entrée, Plat Dessert (suggestions de votre choix)**
(ou Menu Découverte avec supplément, voir menus en fin de plaquette)
- **Boissons comprises**
(1 bouteille pour 4 personnes, toutes couleurs confondues, eaux minérales, café)
- **Chambre individuelle** et **petit déjeuner buffet**



SE DÉTENDRE Pendant votre Séminaire



Les Secrets
Château Pey La Tour

PRIX NETS 2018

LES APERITIFS

Le Verre...

Kir Bordelais 14 cl	5,00 €
Muscat de Rivesaltes 14 cl	5,00 €
Lillet blanc & rosé 6 cl	5,00 €
Verre de vin, Blanc ou Rosé (Dourthe N°1)	5,00 €
Apéritif Maison (crémant, crème de cassis/pêche)	8,00 €
Coupe de Champagne 14 cl	9,00 €

La Bouteille (tarifs préférentiels pour des bouteilles uniquement consommées pendant l'apéritif)

Dourthe N°1 Blanc, Rouge, ou Rosé 75 cl	15,00 €
Kir Bordelais (vin blanc sec de Bordeaux et crème de fruits)	15,00 €
Champagne Canard Duchêne Cuvée Léonie	35,00 €
Champagne Thienot brut	44,00 €
Champagne Thienot brut Rosé	54,00 €
Jus de fruit 1 litre	6,00 €
Perrier, Soda divers 1 litre	6,00 €
Eau minérale (Vittel, San Pellegrino) 1 litre	4,00 €



SE RÉGALER

Pendant votre Séminaire



Les Secrets
Château Pey La Tour

LES CANAPES

Formule de Bienvenue 10,00 €

Apéritif à base de vin, accompagné de 3 canapés par personne au choix du Chef

▪Forfait 5 pièces/personne	10,00 €
▪Forfait 8 pièces/personne	15,00 €
▪Canapé à l'unité	2,50 €

Faites votre choix dans la liste ci-dessous

Froid, pour commencer

Wraps de légumes croquants
Mini brioche jambon sec, chèvre et roquette
Bagels de magret fumé, confit d'oignons et thym frais
Toast de foie gras de canard et son chutney
Velouté de légumes de saison
Blinis de truite fumée et beurre aux algues
Sablés au parmesan et mousse de chèvre
Fraîcheur de concombre à la menthe

Chaud, pour continuer

Crevette en robe de pomme de terre
Brochette de poulet sauce soja
Nem de porc
Samoussa de légumes
Croque-Monsieur au jambon et Osso Iraty
Acras de morue
Mini camembert pané
Croustillant d'escargot



SE RÉGALER

Pendant votre Séminaire



Les Secrets
Château Pey La Tour

Menu uniforme
à choisir à l'avance
pour l'ensemble
des convives

Menu Gourmand

Menu Entrée, Plat & Dessert **5 € de supplément pour le déjeuner**
Menu Entrée, Poisson, Viande & Dessert **15 € de supplément pour le déjeuner**
Menu Entrée, Poisson, Viande & Dessert **10 € de supplément pour le dîner**

Le Thon Albacore

Tataki revisité, pickles de fenouil, guacamole, copeaux de radis,
mayonnaise au wasabi, gelée de soja et jeunes pousses

ou

Le Foie Gras Mi-Cuit

En terrine, assaisonné au Porto rouge, framboises fraîches, gelée de Porto,
pain aux céréales du boulanger Sylvain Marie

ou

Les Petit Pois

Velouté glacé à la menthe, espuma de lard, petits pois et fèves fraîches,
mouillettes à la féta AOP et magret fumé maison



Le Bœuf (ou filet, 3,00€ de supplément)

Onglet grillé, wok de légumes et nouilles chinoises, condiments Thaï, jus de bœuf

ou

La Daurade Royale

Filet poêlé, champignons du moment et noisettes, palourdes en persillade,
jus de coquillages monté au safran

ou

Le Veau

Quasi cuit en basse température, polenta à la mimolette, légumes printaniers,
jus de veau aux arômes de café



Le Macaron

Fourré de ganache montée au chocolat blanc et thé fruits rouges,
suprêmes de pamplemousses, sorbet pamplemousse

ou

Le Chocolat Valrhona

Finger mousse chocolat Tulakalum et Jivara, croustillant praliné cacahuètes,
sorbet passion

ou

Le Melon

Billes marinées à l'estragon et menthe, sablé breton,
crème diplomate et sorbet au Pineau des Charentes

SE RÉGALER

Pendant votre Séminaire



Les Secrets
Château Pey La Tour

Menu uniforme
à choisir à l'avance
pour l'ensemble
des convives

Menu Découverte

Menu Entrée, Poisson ou Viande & Dessert
15 € de supplément pour le déjeuner, 10 € pour le dîner
Menu Entrée, Poisson, Viande & Dessert
25 € de supplément pour le déjeuner, 20 € pour le dîner

Le Foie gras

En terrine, pressé au Grand Marnier, marmelade d'orange et pain d'épices toasté

OU

Le Bœuf

Tataki au sésame et citronnelle, guacamole et pickles de légumes de saison

OU

La Langoustine

En tartare, ravioles de céleri, brunoise de mangues et vinaigrette à la passion



Le Bar

Rôti en croute d'olives noires et chorizo, fondue de poireaux
et fumet de poisson au cresson

OU

Le Saint-Pierre

Filet nacré, marinade de coquillages, duo de patates douces,
éclats de châtaignes et noisettes, huile à la vanille Bourbon

OU

Le Veau

Quasi cuit en basse température, purée et chips de panais,
mini carottes et jus de veau

OU

Le Canard de la Ferme d'Antan

Magret à la fève de tonka, poêlée forestière, tombée d'épinards et sauce à la figue



Le Macaron

Mascarpone à la vanille Bourbon, saveurs et fruits frais du moment

OU

Les Agrumes

Biscuit moelleux au citron vert, crémeux yuzu et orange, glace limoncello

OU

Les Chocolats

Dôme de Caraïbes et cœur coulant de caramélia, biscuit craquant chocolat noisette,
sorbet mandarine