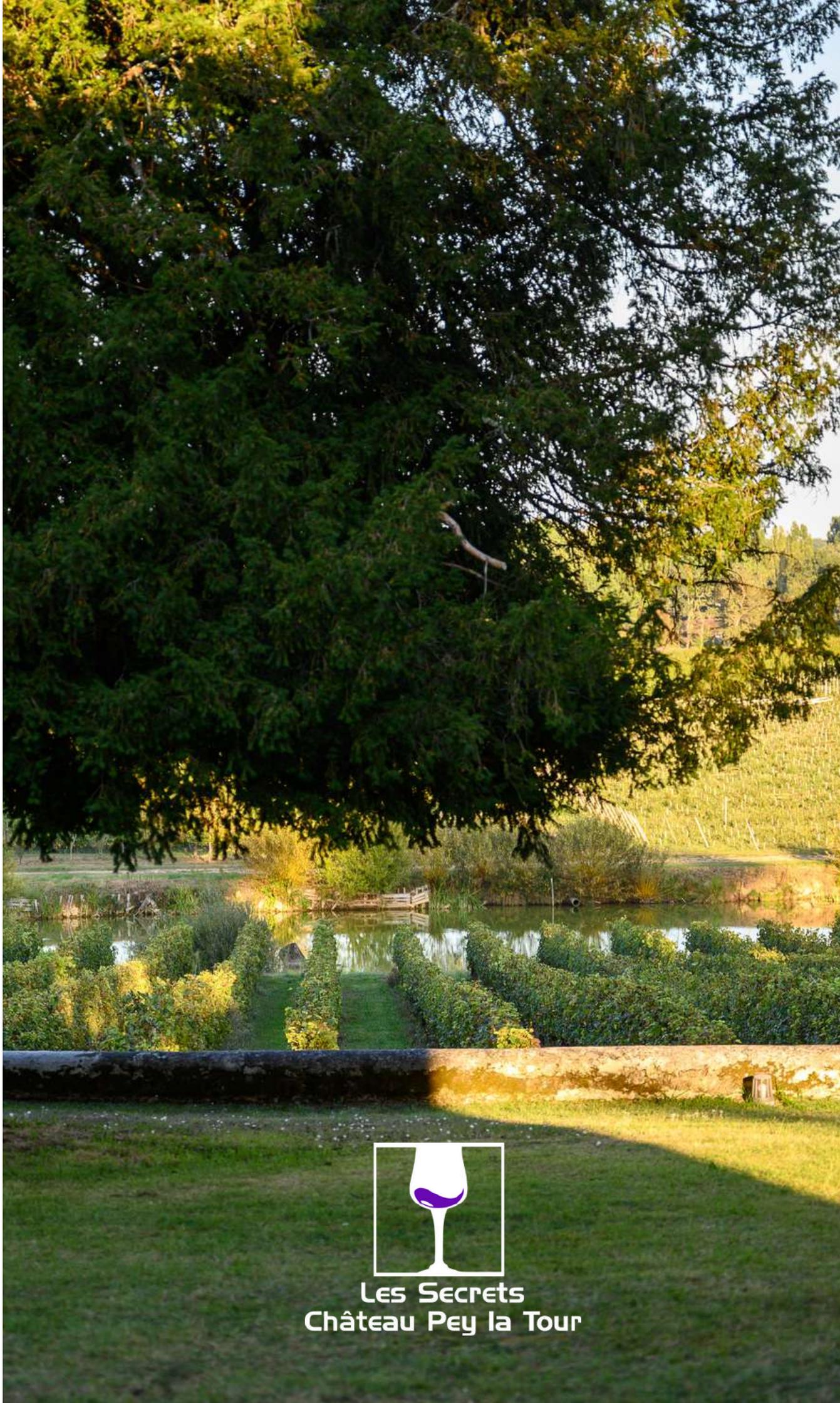


VOTRE ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL



Les Secrets
Château Pey la Tour

BIENVENUE

AUX SECRETS CHÂTEAU PEY LA TOUR

Situé à 20 minutes de Bordeaux et de Saint-Emilion, au cœur d'un vignoble de 180 hectares dans le territoire de l'Entre Deux Mers, nous vous accueillons dans un environnement naturel, idéal pour l'organisation d'une manifestation professionnelle.

Le calme et la quiétude de notre cadre de travail est parfaite pour l'organisation d'événements professionnels : journées d'études, séminaires résidentiels, team building, incentives...



VOTRE SÉMINAIRE

UN CADRE UNIQUE, AU COEUR 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.

Nos salles sont équipées de vidéoprojecteur, écran, paperboard, papier, stylos, eaux minérales et accès internet WIFI.

Nos salles ne sont pas climatisées.



CAPACITÉ DES SALLES DE SÉMINAIRE

Nombre de personnes

Nom de salle	Superficie (m ²)	Théâtre	Classe	En U	Banquet	Cocktail
Pey La Tour	120	130	50	35	100	120
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	18	/	/
La Garde	30	20	15	12	/	/

VOTRE SÉMINAIRE À LA JOURNÉE OU EN DEMI-JOURNÉE



LA JOURNÉE D'ÉTUDE

RÉSERVEZ LA QUALITÉ ET LA TRANQUILITÉ

VOTRE RÉUNION

Salle baignée de lumière naturelle

Équipement : vidéo-projecteur, écran, paperboard, papier, stylos, eau minérale

Connexion WIFI

LA PAUSE GOURMANDE *dans la matinée et/ou l'après-midi*

Café Nespresso

Thé

Jus de fruits

Gourmandises sucrées

LE DÉJEUNER

Menu au choix de notre Cheffe (entrée, plat, dessert)

OU

Menu Création / Découverte*

OU

Cocktail déjeunatoire (20 personnes minimum), composé de 15 pièces par personne au choix de notre Cheffe*

**Un supplément sera appliqué sur votre forfait séminaire*

LES BOISSONS

1 bouteille de vin pour 4 personnes toutes couleurs confondues

Eaux minérales

Café

Nous consulter pour les tarifs.

Nos salles se sont pas climatisées.



VOTRE SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL



L'HÔTEL

3 ÉTOILES, AFFILIÉ LOGIS DE FRANCE

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

HÔTEL
COSY

Les Secrets Château Pey La Tour vous propose un hôtel cosy de 30 chambres confortables et climatisées, offrant une vue imprenable sur les coteaux environnants et invitants à de précieux moments de détente, au bord de la piscine ou dans l'un des nombreux espaces promettant convivialité.



- ◆ Chambre individuelle, double ou twin
- ◆ WIFI gratuit sur l'ensemble du site
- ◆ Machine à café Nespresso avec café & thé à disposition dans votre chambre
- ◆ Petit-déjeuner servi sous forme de buffet dans la véranda panoramique

LES APÉRITIFS

AU VERRE

Kir Bordelais - 14cl	5€
Muscat de Rivesaltes - 14cl	5€
Lillet blanc ou rosé - 6cl	5€
Verre de vin, blanc ou rosé (Dourthe N°1) - 12cl	5€
Apéritif maison - 12cl (crément, crème de cassis/pêche)	8€
Coupe de champagne - 14cl	9€

À LA BOUTEILLE

Tarifs préférentiels pour des bouteilles uniquement consommées pendant l'apéritif

Dourthe N°1 blanc, rouge ou rosé - 75cl	18€
Kir Bordelais - 75cl (vin blanc sec de Bordeaux, crème de fruits)	18€
Champagne Canard Duchêne cuvée Léonie - 75cl	60€
Champagne Thienot brut - 75cl	70€
Champagne Thienot brut rosé - 75cl	85€
Jus de fruit - 1L	6€
Perrier, soda divers - 1L	6€
Eau minérale (Vitelle, San Pellegrino) - 1L	4€

FORMULE DE BIENVENUE - 14€

Comprend un verre de vin blanc, rouge, rosé - 12cl

OU

Kir Bordelais

4 canapés par personne au choix de notre Cheffe





LES CANAPÉS

Forfait 5 pièces par personne

12€

Forfait 8 pièces par personne

20€

Canapé à l'unité

3€

LES CANAPÉS FROIDS

Merci de faire votre choix dans la liste ci-dessous

Pain suédois au fromage frais aux noix et figues, julienne de cecina

Toast de pain à l'ail et tomates, chiffonnade de serrano

Tartelette au guacamole et truite du Pays Basque

Roulé au poivron et chorizo

Focaccia aux légumes de saison

Gaspacho de saison

Toast de pain d'épices au foie gras et son chutney

LES CANAPÉS CHAUDS

Merci de faire votre choix dans la liste ci-dessous

Croissant au jambon

Crevette panko

Brochette de poulet

Gyoza de légumes

Croquettes de pommes de terre et jambon

LE MENU CRÉATION

ENTRÉE, PLAT DESSERT 40€*

ENTRÉE, POISSON, VIANDE, DESSERT 50€*

Assiette de 3 fromages frais et affinés, supplément de 8€

TARIF PRÉFÉRENTIEL PROPOSÉ UNIQUEMENT
POUR LE CHOIX D'UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

L'ARANCINI

Croquette de riz façon risotto au safran et à la tomme d'Aquitaine, coulis de piquillos et salade de légumes croquants

ou

LE MAQUEREAU

Mariné et mi-cuit, faisselle de chèvre fumée, salade de petits pois et radis au sésame



LE MAIGRE

Dos snacké, risotto à l'encre de seiche, pois gourmands, sauce rougail et gingembre confit

ou

L'AGNEAU

Épaule confite, labneh à la menthe, poêlée de haricots verts, pois chiches à la grenade et jus de viande réduit



LA NOISETTE

Biscuit joconde, praliné noisette, crémeux cassis, ganache et glace à la noisette

ou

LE PETIT POIS

Mini macarons au petit pois, gel framboise, crème diplomate à la vanille, purée de petits pois et sorbet framboise

*Nos viandes sont issues de troupeaux nés, élevés et abattus en Europe.
La liste des allergènes peut être consultée sur simple demande auprès de nos équipes.
Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises, services compris, hors boissons.*

LE MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE, PLAT DESSERT 50€*

ENTRÉE, POISSON, VIANDE, DESSERT 60€*

Assiette de 3 fromages frais et affinés, supplément de 8€

TARIF PRÉFÉRENTIEL PROPOSÉ UNIQUEMENT
POUR LE CHOIX D'UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

L'ARTICHAUT

En salade, copeaux de foie gras,
vinaigrette au balsamique de grenade et chips d'artichaut

ou

LE VEAU FACON VITELLO TONNATO

Poitrine marinée et snackée,
mayonnaise à la ventrèche de thon et ail noir, feuilles de câpres



LE RETOUR DE PECHE

Dos de poisson confit au beurre de vin jaune et noix,
purée de pommes de terre à l'ail des ours et morilles rôties,
crumble de noix du Périgord, sauce au vin jaune

ou

LE BOEUF CHAROLAIS

Entrecôte en pavé, pommes de terre Mitrailles confites,
poêlée de légumes de saison,
jus de viande aux épices du trappeur et ketchup artisanal



LA FRAISE

En tartelette, crème diplomate à la vanille,
confit de fraises et basilic, fraises fraîches et sorbet citron basilic

ou

LE CHOCOLAT

Sablé breton cacao, crémeux chocolat noir gingembre,
ganache montée chocolat au lait, gel yuzu et sorbet cacao

*Nos viandes sont issues de troupeaux nés, élevés et abattus en Europe.
La liste des allergènes peut être consultée sur simple demande auprès de nos équipes.
Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises, services compris, hors boissons.*

LE COCKTAIL CRÉATION

18 PIÈCES
40€ PAR PERSONNE

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Pain suédois aux fromage frais aux noix et figues, julienne de cecina
Toast de pain à l'ail et tomates, chiffonnade de serrano
Tartelette guacamole et truite du Pays Basque
Roulé au poivron et chorizo
Focaccia aux légumes de saison
Gaspacho de saison
Toast de pain d'épices au foie gras et son chutney
Salade de crabe à la mangue, vinaigre wasabi
Sablé au tartare de bœuf
Blinis au houmous de betterave du moment et ses pickles
Pain brioché au poulet et crème de curry

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Burger de boudin et pommes
Croissant au jambon
Crevette panko
Brochette de poulet
Gyoza de légumes
Croquettes de pommes de terre et jambon
Bouchée de poulet saté
Mini camembert pané
Feuilleté aux escargots
Quiche lorraine
Acras de morue ou arrancini
Toast d'œuf brouillé à a truffe

LES PIÈCES SUCRÉES

Madelaine orange, chocolat noir
Tartelette citron meringué
Tartelette caramel et noix
Cappuccino fruits de saison et crème montée vanille
Cheesecake spéculos passion
Chocolat du moment
Cannelé
Panacotta tonka mangue

À partir de 20 personnes
3€ la pièce supplémentaire

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises, services compris, hors boissons.

LE COCKTAIL DÉCOUVERTE

10 PIÈCES APÉRITIVES & 3 PETITS PLATS
50€ PAR PERSONNE

Choix des pièces apéritives à choisir dans le cocktail Création ci-dessus
Exemple de petits plats : le cabillaud, la dorade, le quasi de veau

PROPOSITION

Focaccia aux légumes de saison
Pain suédois au fromage frais aux noix et figues, julienne de cecina



Carpaccio de cabillaud et pesto au basilic



Burger de boudin et pommes
Toast de pain d'épices au foie gras et son chutney



Dorade snackée, risotto crémeux et beurre blanc au citron vert



Crevette panko
Brochette de poulet
Quiche lorraine



**Quasi de veau en basse température,
mouseline de patates douces, jus aux fruits rouges**



Le chocolat du moment
Cheesecake spéculos passion
Tartelette citron meringué

**À partir de 20 personnes
3€ la pièce supplémentaire**

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises, services compris, hors boissons.

LES FORFAITS BOISSON

À LA BOUTEILLE PENDANT VOTRE DÎNER

Tarifs par personne, sur la base de consommation moyenne d'une bouteille de 75cl pour 3 personnes toutes couleurs confondues, eaux minérales à discrétion et cafés inclus.

13€ PAR PERSONNE

*Vin blanc et rouge au choix du Sommelier,
eaux minérales et café*

Dourthe N°1, Bordeaux blanc
Kressman Grande Réserve, Graves blanc
Château Chillac BIO, Bordeaux rouge
Beau Mayne, Bordeaux rouge
Kressman, Bordeaux rouge
Pink Kressman, Bordeaux rosé

19€ PAR PERSONNE

*Vin blanc et rouge au choix du Sommelier,
eaux minérales et café*

Château Ricaud, Bordeaux blanc
Kressman Grande Réserve, Loupiac blanc
Château Pey La Tour, Bordeaux rouge
Moulin de Reysson, Haut Médoc rouge
N°1 Dourthe, Bordeaux rouge
Dourthe N°1, Bordeaux rosé

21€ PAR PERSONNE

*Vin blanc et rouge au choix du Sommelier,
eaux minérales et café*

Château de Ricaud, Loupiac blanc
Kressman, Graves blanc
N°1 de Dourthe, Saint Emilion rouge
Château Pey La Tour, Bordeaux supérieur rouge
Château La Garance, Graves rouge
Dourthe N°1, Bordeaux rosé

26€ PAR PERSONNE

*Vin blanc et rouge au choix du Sommelier,
eaux minérales et café*

N°1 de Dourthe, Graves blanc
Kressman Grande Réserve, Sauternes blanc
Château Haut Gros Caillou Grand Cru,
Saint Emilion rouge
Château Naudin Larchey, Pessac Léognan rouge
Diane de Belgrave, Haut Médoc rouge

L'EXPÉRIENCE OENOLOGIQUE

Joindre le travail à une activité conviviale.

Optez pour un moment fédérant et enrichissant pour vos collaborateurs, en faisant le choix d'une dégustation de vin pour animer votre fin de journée !

LA P'TITE DÉGUST'



Découvrez deux vins du domaine précieusement sélectionnés, commentés par notre sommelier.

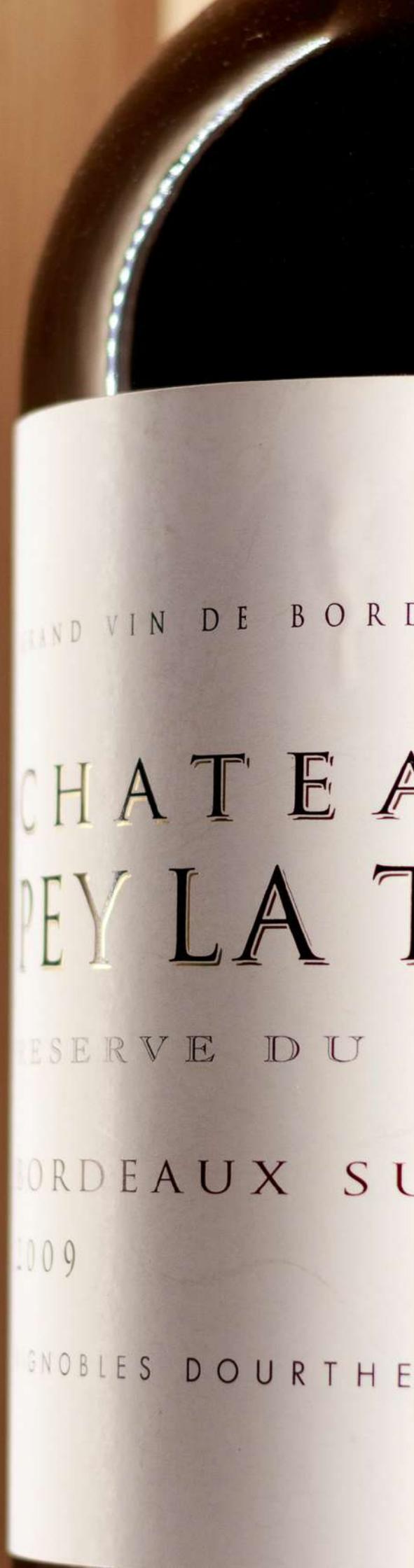
Vous découvrirez l'histoire du Château à travers une dégustation ludique et enrichissante.

15€ par personne
Dégustation de 2 vins

20€ par personne
Dégustation de 2 vins & 3 canapés,
au choix de notre Cheffe

Durée : 30min
Maximum 20 personnes

Sur réservation





**Les Secrets
Château Pey la Tour**

Notre équipe se tient à votre disposition pour organiser votre événement idéal.

com@peylatour.com

05.56.68.34.41

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
SAVOUREUX

HÔTEL
COSY