

# VOTRE ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL





# peylatour

## BIENVENUE !

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 <sup>2</sup> )	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 Chef (entrée, plat, dessert)

ou

Menu Création / Découverte\*

ou

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

\*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 HÔTEL RESTAURANT

Logis  
HOTELS  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

HÔTEL  
COSY

Nous vous proposons 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 (N°1 de Dourthe) - 12cl	5€
Apéritif maison - 12cl (crémant, crème de cassis/pêche)	8€
Coupe de champagne - 14cl	9€

## À LA BOUTEILLE

**Tarifs préférentiels pour des bouteilles uniquement consommées pendant l'apéritif**

N°1 de DOURTHER 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 (Vitel, 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 Chef





# 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 viande des Grisons
- 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€

## L'ŒUF D'HERVÉ THIS

Oeuf 64°C, crémeux champignons de paris  
et crumble de noisettes

OU

## LE BŒUF ORIGINE FRANCE

Tataki de bœuf, condiment moutarde  
et pickles de légumes



## LE RETOUR DE PÊCHE

Poisson de la criée rôti sur peau,  
risotto de céréales et sauce au vin blanc

OU

## LA VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Ballottine de volaille basse température,  
purée de pomme de terre d'antan et jus de volaille réduit



## LA PISTACHE ET LA COCO

Biscuit moelleux pistache-coco,  
crémeux pistache, citron

OU

## LE CHOCOLAT ET LE CARMEL

Tartelette chocolat-caramel,  
noisettes caramélisées et fleur de sel

**TARIF PRÉFÉRENTIEL PROPOSÉ DÈS 12 PERSONNES, UNIQUEMENT  
POUR LE CHOIX D'UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
EN CAS DE CHOIX DIFFÉRENTS DANS UN MENU GROUPE, SUPPLÉMENT DE 5€ PAR PERSONNE**

*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€

## LES ASPERGES

Mélange d'asperges vertes et blanches,  
sabayon au vin jaune et croustillant sarrasin

OU

## LE MAQUEREAU

Mariné comme un ceviche,  
rhubarbe, Raifort et crumble de levure maltée



## LE CANARD DE BARBARIE ORIGINE FRANCE

Filet de canard rôti, blettes en textures, polenta croustillante,  
fraises macérées au vinaigre balsamique et herbes fraîches,  
jus de canard réduit

OU

## LE MAIGRE

Filet rôti, déclinaison de fenouil,  
sauce vierge aux agrumes et baies roses



## LA BANANE ET LE CHOCOLAT

En tartelette, croustillant praliné bretzel, confit à la banane,  
crémeux au chocolat au lait Valrhona Kidavao, glace caramel bonbon

OU

## LE CLAFOUTIS

Aux pruneaux, gel au Pineau des Charentes,  
glace au lait d'amande

**TARIF PRÉFÉRENTIEL PROPOSÉ DÈS 12 PERSONNES, UNIQUEMENT  
POUR LE CHOIX D'UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
EN CAS DE CHOIX DIFFÉRENTS DANS UN MENU GROUPE, SUPPLÉMENT DE 5€ PAR PERSONNE**

La liste des allergènes peut être consultées 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

Assortiments de charcuterie  
Assortiments de fromages  
Légumes croquants & fromage frais  
Tataki de bœuf aux 3 sésames  
Gravelax de poisson, sauce miel moutarde  
Toast foie gras et son gel balsamique au berberé

### Salade composée au choix

(Céréales ou Pâtes ou Pommes de terre)

### Madeleine salée au choix

(Tomates séchées ou Chorizo ou Olives)

Croquetas maison

Accras de poisson

Gougères au comté

### Brochettes teriyaki au choix

(Poulet ou Porc ou Bœuf ou Végé)

### Minis quiches au choix

(Poireaux ou Quiche Lorraine ou Thon)

### Minis burgers au choix

(Effiloché d'Agneau ou Poulet ou Canard ou Bœuf)

## LES PIÈCES SUCRÉES

Chocolat du moment

Tiramisu à partager

### Tartelette au choix

(Chocolat ou Mendiant caramel & noix ou Fruits de saison)

### Chou craquelin au choix

(Vanille ou Praliné ou Exotique)

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-contre**  
**Exemple de petits plats : le cabillaud, la dorade, le quasi de veau**

Assortiment de légumes croquants & fromage frais  
Assortiment de charcuteries



**Carpaccio de cabillaud et pesto au basilic**



Tataki de boeuf aux 3 sésames  
Toast foie gras et son gel balsamique au berberé



**Dorade snackée, risotto crémeux et beurre blanc au citron vert**



Salade composée au choix  
Croquetas maison  
Minis quiches au choix



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



Chocolat du moment  
Tiramisu à partager  
Tartelette au choix

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

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

## 16€ PAR PERSONNE

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

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

## 26€ PAR PERSONNE

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

**N°1 de Dourthe**, Graves blanc  
**Kressmann 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

GRAND VIN DE BORD

CHATEAU

PEY LA T

RESERVE DU

BORDEAUX SU

2009

IGNOBLES DOURTHE

# peylatour

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

[com@peylatour.com](mailto:com@peylatour.com)

05.56.68.34.41

pl

**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

RESTAURANT  
**SAVOUREUX**

HÔTEL  
**COSY**