

VOTRE SÉMINAIRE

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855





ORGANISEZ VOTRE SÉMINAIRE AU CHÂTEAU DAUZAC

—

*Vous souhaitez réunir et rassembler vos clients
ou vos collaborateurs dans un écrin de nature à
proximité de Bordeaux ?*

*Idéalement situé aux portes du Médoc et possédant
un cadre unique, l'équipe du Château Dauzac saura
être à l'écoute pour satisfaire toutes vos attentes.*

*Dotée d'une forte expertise organisationnelle,
elle vous accompagnera lors de l'élaboration et la
coordination de votre évènement.*

*Nos trois salles modulables s'adapteront au mieux
à votre réunion et soirée de gala. Vous trouverez
toutes les informations relatives aux salles, à leur
capacité et le matériel disponible.*

*Trois gammes de menus vous sont proposées
pour combler toutes les envies culinaires de vos
participants.*

*Tous ces éléments réunis font du Château Dauzac,
le lieu parfait pour l'organisation de vos séminaires
d'entreprise et soirées de gala à deux pas de
Bordeaux !*



NOS SALLES

—

LE PETIT SALON

Le Petit Salon est une salle qui vous offre calme et intimité – idéal pour les comités de direction.

SURFACE	REPAS	SÉMINAIRE
60 m ²	14	14

*Matériel disponible : écran – vidéo projecteur – paper board
chaises – tables – Wifi – espace détente*

—

**location seule possible sur demande*



NOS SALLES

LA PANORAMIQUE

La Salle Panoramique est une salle spacieuse qui vous offre une vue imprenable sur le chai à barriques et le cuvier bois.

SURFACE	COCKTAIL	REPAS
160 m ²	120	60
SÉMINAIRE	EN «U»	THÉÂTRE
80	50	100

*Matériel disponible : écran – vidéo projecteur – paper board – chaises
tables – ethernet – vestiaire – cuisine et toilettes à proximité.
Accès aux extérieurs depuis la salle de réunion*

**location seule possible sur demande*



NOS SALLES

—

LA SALLE DU CHÂTEAU

La Salle du Château est une salle spacieuse, lumineuse, aménagée dans notre chartreuse du XVIII^e siècle, dominant le lac et le parc.

SURFACE	COCKTAIL	REPAS
210 m ²	200	150
SÉMINAIRE	EN «U»	THÉÂTRE
160	-	180

*Matériel inclus : vidéo projecteur – paper board
chaises – tables – vestiaire*

—

**location seule possible sur demande*



BUFFET
 LABASTIDE DE
 DAUZAC

ENTREES

Saumon mariné à l'aneth

Planche de charcuterie

Terrine Artisanale

Pissaladière

Tapenade et légumes à la croq

Jambon de pays sur griffe

Seiches sautées provençales

PLAT CHAUD ET GARNITURE

Volaille «Gauloise Blanche» de Vertesse sec sautée chasseur, pommes grenailles fermières

FROMAGE ET DESSERTS

Tomme grise des Pyrénées

Moelleux de chocolat, Baba au rhum, Pot de crème café,

Tarte fine aux pommes.

CAFÉ

Eaux minérales et 1 verre de Labastide de Dauzac inclus



MENU AURORE DE DAUZAC

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté de potiron rôti aux aromates, canard confit et foie gras, éclat de châtaignes

Raviole de jambon de parme en velouté Parmentier, fondue de poireaux et huile de persil

PLAT AU CHOIX

Pavé de merlu nacré au beurre blanc d'amaretto, risotto aux petits légumes verts

Suprême de volaille aux trompettes et noisette, duo de carotte fane, mousseline de pomme de terre au beurre

DESSERT AU CHOIX

Duo de chocolat en sphère craquante, poivre de timut et kumquats confits, quenelle de mandarine glacée

Carpaccio d'ananas, sirop thaï émulsion et sorbet coco

CAFÉ

Eaux minérales et 1 verre de Aurore de Dauzac inclus



MENU CHÂTEAU DAUZAC

—

ENTRÉE AU CHOIX

Escalope de foie gras poêlée à la marmelade d'orange, raviole croustillante de pomme acidulée, meringue salée

ou

Carpaccio de poulpe au caviar Avruga, crémeux anisé, tuile craquante

PLAT AU CHOIX

Suprême de volaille caramélisé à la coriandre, pointes vertes et croustillant de champignons aux sucs déglacés

ou

Dos de thon risotto verde et carotte confite au piment Espelette

DESSERT AU CHOIX

Légèreté à la bergamote, choco-framboise et sorbet yaourt

ou

Cheese cake citron vert passion et mangue

CAFÉ

—

Eaux minérales et 1 verre de Château Dauzac inclus



TARIFS BASE 25 PARTICIPANTS

—

DEMI JOURNÉE - 8H-14H

1 pause café

1 visite et dégustation privées

1 déjeuner selon votre choix de menu

JOURNÉE - 8H-18H

2 pauses café

1 visite et dégustation privées

1 déjeuner selon votre choix de menu

MENU	LABASTIDE DE DAUZAC	AURORE DE DAUZAC	CHÂTEAU DAUZAC
DEMI-JOURNÉE	85 € HT/PERS	115 € HT/PERS	150 € HT/PERS
JOURNÉE	100 € HT/PERS	130 € HT/PERS	165 € HT/PERS

—

TARIFS HT

	DE OCTOBRE À MAI			DE JUIN À SEPTEMBRE		
	DEMI-JOURNÉE OU SOIRÉE	JOURNÉE	JOURNÉE SUPP.	DEMI-JOURNÉE OU SOIRÉE	JOURNÉE	JOURNÉE SUPP.
SALLE DU CHÂTEAU	1 085€	1750€	795€	1 210€	2 085€	960€
SALLE PANORAMIQUE	400€	650€	390€	500€	825€	415€
LOCATION SALLE DU CHÂTEAU POUR LE DÉJEUNER <i>(SUR DEMANDE AVEC LA LOCATION SALLE PANORAMIQUE)</i>	210€	210€	210€	210€	210€	210€

Nous demandons le versement d'un acompte de 20%
du montant total de la location pour confirmer la réservation.
Devis rapide et personnalisé sur demande





DINER DE GALA

—

ENTRÉE AU CHOIX

Carpaccio de poulpe mariné, Huile de paprika fumé

ou

Pressé de saumon fumé, Céleri et pomme verte

PLAT AU CHOIX

*Fuseau de volaille fermière farcie, Tarte fine
de légumes de saison, jus réduit*

ou

*Cabillaud rôti, Écrasé de pomme de terre
à l'huile d'olive et ciboulette*

DESSERT AU CHOIX

*Tarte au citron revisitée, Gelée de limoncello,
crémeux citron, sablé breton, meringue*

ou

*Dôme au chocolat amer,
Coeur de crème brûlée et crème carambar*

CAFÉ

—

Menus à partir de 120€ HT sur la base de 100 participants

Nous vous proposons également un menu qui sera adapté à votre soirée de gala



LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Vous souhaitez organiser un événement original et mémorable, Château Dauzac vous accompagne en vous proposant les services suivants :
(devis sur demande)

ORGANISATION DES REPAS

Vous souhaitez commencer votre journée autour d'un café d'accueil, nous l'organisons pour vous. En partenariat avec nos traiteurs, Château Dauzac vous assure un déjeuner ou un dîner de qualité.

SERVICE DE TRANSPORT HAUT DE GAMME

En partenariat avec des transporteurs, Château Dauzac vous fournit des véhicules haut de gamme, individuel ou de grande capacité avec une équipe de chauffeurs expérimentés et polyglottes.

PRESTATIONS SUR MESURE

Visite & dégustation sur mesure du Château Dauzac *(1h30)*
Cours de cuisine sur la gastronomie médocaine *(2h)*
Atelier Assemblage - Casino du vin *(demi-journée)*

HÉBERGEMENT

Hôtels et chambres d'hôtes proches du Château Dauzac
La liste de nos partenaires hôteliers vous sera communiquée

COMMENT SE RENDRE AU CHÂTEAU DAUZAC

EN AVION

Aéroport de Bordeaux-Mérignac
à 20 km de la propriété.
(à 1h10 d'avion de Paris)

EN TRAIN

Gare TGV Bordeaux Saint-Jean,
la gare la plus proche est celle
de Macau à 1 km.
(à 3h de TGV de Paris)

EN VOITURE

A 15 mn du centre hôtelier
de Bordeaux-Lac et
à 20 km de Bordeaux centre.





ILS
NOUS
ONT FAIT
CONFIANCE

—
CRÉDIT AGRICOLE

—
ROTARY CLUB

—
LES ESCAPADES
DE PETIT RENAUD
(FRANCE 5)

—
UNION CLUB BORDELAIS

—
GOLF DU MÉDOC

—
HUSQVARNA

—
M.A.I.F

—
G.E.M.A

—
ECOLE VATEL

—
UNIVERSITE DE TOWNSON

—
UNIVERSITÉ
INTERNATIONALE
DE LAUSANNE

—
SARL SEE

—
GROUPE BIG

—
GROUPE UP

—
SOCIÉTÉ DES ACTUAIRES

—
ET BIEN D'AUTRES...

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Cécile Bonin
Responsable Oenotourisme
c.bonin@chateaudauzac.com
+ 33(0)5 57 88 98 51
+ 33(0)6 99 09 20 11

CHÂTEAU DAUZAC
33460 LABARDE – MARGAUX – FRANCE
www.chateaudauzac.com