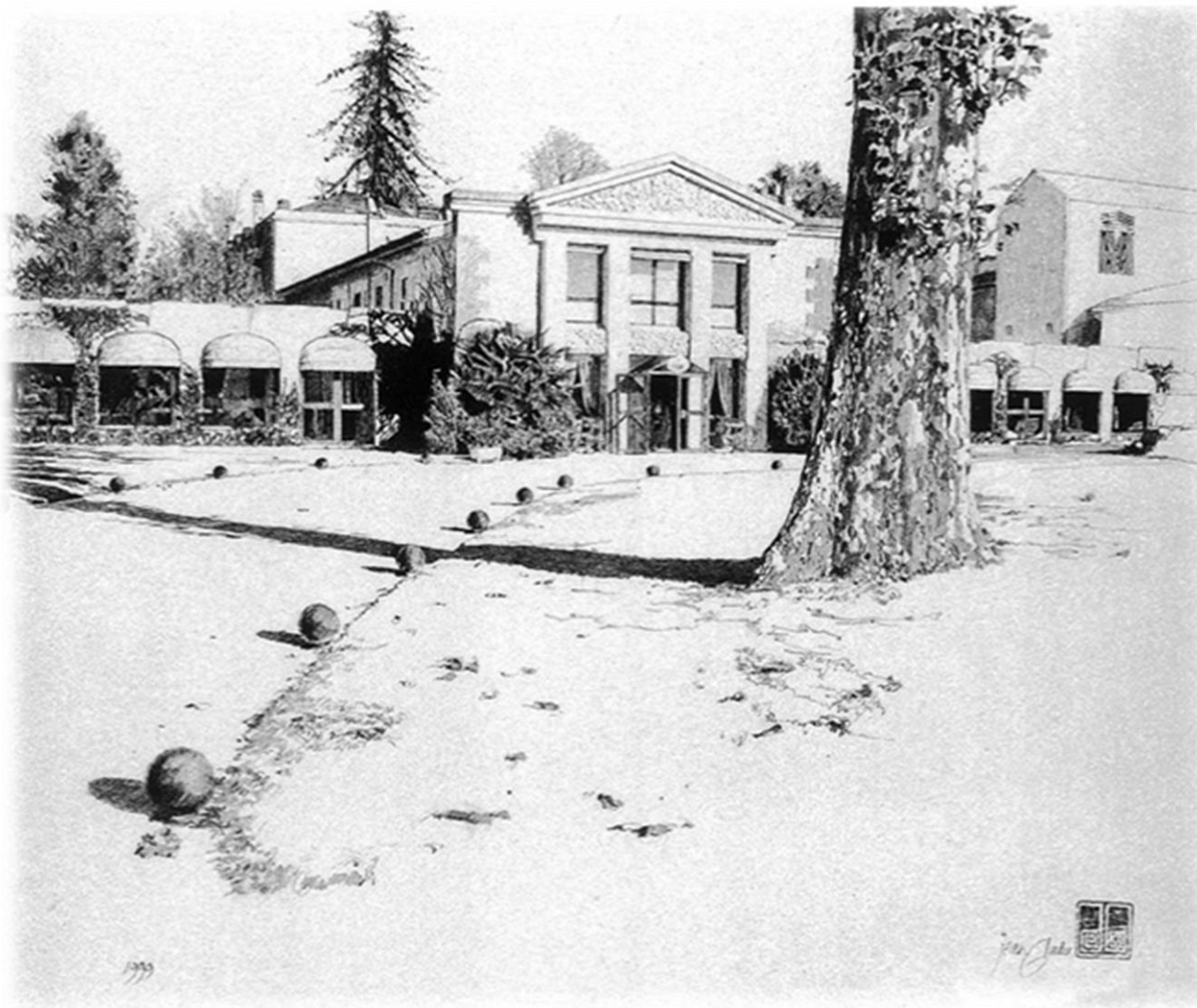


RELAIS DE MARGAUX



Partager ce moment unique...

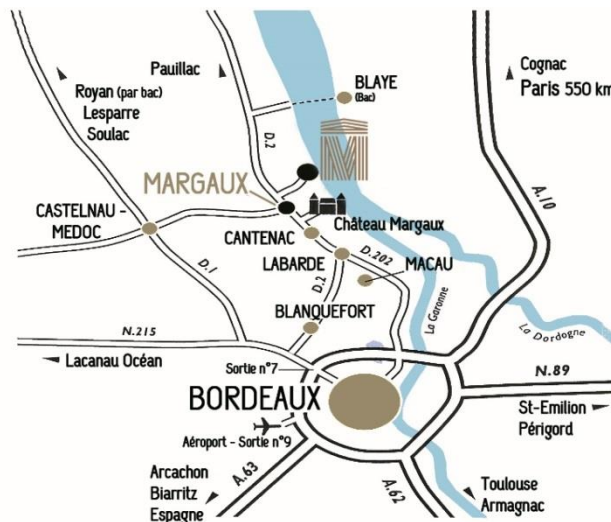
Bienvenue au Relais de Margaux

“Terre du milieu”, entre estuaire et océan, le Médoc évoque à lui seul le bouquet des vins parmi les plus prestigieux au monde.

C’est en digne ambassadeur de cette région que le Relais de Margaux, niché dans un écrin de verdure de 55 hectares, bordé par la Gironde et encerclé par les vignes, vous propose une infrastructure et un service uniques.

A 40 minutes du centre ville de Bordeaux et de l’Aéroport International de Bordeaux, le Relais de Margaux est un lieu de villégiature idéal pour découvrir cette belle région, visiter ses prestigieux châteaux, y faire des découvertes œnologiques et passer quelques jours de détente dans un cadre de grand confort. Ici le vin, le terroir et les activités sportives se combinent à merveille.

Ainsi, Le Relais de Margaux offre des chambres uniques, spacieuses et calmes de 30 à 70 m² avec vue sur le parc ou le golf (air conditionné, téléphone, wifi, mini bar, télévision, coffre fort, salle de bain).



Nos eaux aromatisées

*Avant la cérémonie,
Pendant les photos,*

Formule eaux aromatisées :
Eaux plates aromatisées aux parfums de saison

2.50 € par personne



Nos formules apéritives

Sans alcool

*Coca-cola, Orangina, Limonade, Schweppes,
Jus d'orange & pamplemousse, Eaux*

5.00 € par personne

Chantaco (sans alcool)

5.00 € par personne

(sur la base d'un verre par personne)

Punch

5.00 € par personne

(sur la base de 2 verres de 12 cl)

Soupe Pétillante

8.00 € par personne

(sur la base de 2 verres de 12cl)

Champagne ou Royal

12.00 € par personne

(sur la base d'un verre par personne)

*Champagne brut avec un choix de crèmes
de Cassis, Mûre ou Pêche*

Vignoble

16.50 € par personne

(sur la base d'un verre de chaque par personne)

*Vin liquoreux (Sauternes),
Vin rouge (Le 19^{ème} - Moulis).*

Canapés « Relais de Margaux »

Gougères au fromage

Sablés parmesan

Canapés gourmands :

Foie gras de canard – Cramique aux raisins

Brochette de volaille – Noisette et miel

Saumon fumé – Crêpes aux fines herbes

Tartare de crevettes – citron vert et menthe

Supions et jambon – piment d'Espelette et orange

Samossa crevettes-légumes

Beignets et acras – pommes curry

4 pièces par personne : 5.00 €

7 pièces par personne : 9.00 €

Ces bouchées sont données à titre indicatif





Les ateliers

Les huîtres

11.00 € / pers.

2 provenances selon la saison sur la base de 3 pièces par personne.

Accompagnements traditionnels : pain de seigle, citron, échalotes, poivre du moulin

Création : Condiment pommes-gingembre, cacahuètes agrumes

Le Poisson

14.00 € / pers.

Découpe de saumon mariné par nos soins

Tartare de bar et truite fumée mangue-passion

Hareng fumé – pommes à l'huile

Haddock – Mashi – feuille de moutarde

Maki de thon – algues wakamé - sésame

Accompagnements traditionnels : crème, condiments, blinis et toasts



Les ateliers

Sud-ouest

16.00 € / pers.

Découpe de foie gras de canard préparé par nos soins en 2 façons

Présentation de charcuterie « ABOTIA »

Salade magret fumé – raisins

Mini burger volaille – noisettes et olives

Accompagnements traditionnels : pain brioché, pain aux céréales et pain d'épices, confiture d'oignons, chutney

En terrasse

18.00 € / pers.

Croquant de crevettes sésame-soja

Volaille citronnelle-amandes

Magret piment d'Espelette – raisins frais

Jambon affiné sur griffe

Carpaccio de bœuf basilic

Gaspacho, brochettes de légumes

Menu « Composition »

Menu unique à tous vos convives

Eaux, & café inclus

(Salon offert jusqu'à minuit. Au-delà de minuit, 200.00 € par heure supplémentaire)

Entrées

<i>Pressé de volaille fermière, homard aux agrumes, vinaigrette coriandre pistaches</i>	15.00 € / pers
<i>Tarte fine aux langoustines rôties, bulbes croquants et confits citron vert – gingembre</i>	15.00 € / pers
<i>Foie gras de canard mi-cuit illusion potagère, passion et cardamone</i>	19.00 € / pers
<i>Bar et truite marinés au sel « noir », petites racines et pommes au curry, popcorn de maïs</i>	16.00 € / pers
<i>Raviole de St Jacques- céleri, consommé de volaille, chantilly au saté, pickles de légumes</i>	18.00 € / pers

Plats

<i>Emincé de magret de canard aux olives, cromesquis et foie gras poêlé, petites racines</i>	22.00 € / pers
<i>Canon de veau basse température, gâteau de rave et wok de légumes à la citronnelle</i>	21.00 € / pers
<i>Carré d'agneau persillé, pomme dauphine et barquetière de légumes « Biryani »</i>	21.00 € / pers
<i>Pavé de maigre et ris de veau en croûte de sel, charlotte de petits légumes et main de buddha</i>	24.00 € / pers
<i>Filet de St Pierre et coquillages à l'Ostendaise, petites pommes rissolées</i>	23.00 € / pers

Dessert

<i>Fromages sélectionnés et affinés</i>	12.00 € / pers
<i>Magnum en trompe l'œil, mousse lactée et cœur vanille</i>	
<i>Sablé aux fruits rouges citron vert, meringue pistache</i>	
<i>Mille-feuille vanille et confiture de lait, ananas rôti « SARAWAK »</i>	
<i>Merveilleux chocolat-framboises, sucs de passion</i>	
<i>Pièce montée « Choux » 3 pièces par personne</i>	
<i>Pièce montée « Américaine » sur la base de 2 entremets déterminés en fonction de vos envies et de la saison</i>	

Boissons :
Coca-cola, Orangina,
Limonade,
Jus d'orange & pamplemousse,
Eaux plates et pétillantes
5.00 € par personne

**Table
Apéritive :**
Assortiments de
Biscuits apéritifs,
Mini bouchées chaudes
(quiche, pizza...)
4.00 € par personne

Menu Chérubins
15.00 € par enfant de – 12ans

Entrées

Melon jambon

Ou

Tomate mozzarella

Ou

Assortiment de crudités

Plats

Steak de bœuf haché, pommes frites et légumes de saison

Ou

Suprême de volaille, Pommes frites et légumes de saison

Ou

Brochette de volaille et riz garni

Dessert

Table douceurs composée de :

Brochettes de bonbons, mousse au chocolat, gaufres et crêpes,
petits gâteaux sucrés.

Brunch

35.00 € par personne

Le brunch remplace le petit-déjeuner (servi de 11h à 14h)

Les boissons

Café, thé, lait, eaux minérales, jus de fruits, chocolat

Le pain et les viennoiseries

Assortiment de pains et viennoiseries

Les accompagnements sucrés

*Confitures et miel, corbeille de fruits, yaourts,
Faisselle aux fruits rouges, fromage blanc et coulis de fruits*

Les accompagnements salés

*Blinis et saumon à la crème aux herbes, Œufs brouillés nature ou jambon de pays,
Salade de roquette et tapenade,
Pressée de tomates mozzarella et pistou,
Tarte de légumes grillés à l'italienne*

Le plat chaud

Suggestion du chef

Les douceurs

Crêpes Suzette, Salade de fruits, Muffin, Biscuit Joconde Guanaja



Les plats sont donnés à titre d'exemple et peuvent être modifiés suivant la saison.

Forfaits vins

Forfaits 2 Vins

« Vigneron »

13,00 € par personne

Château Turcaud – Entre 2 mers

Ou

Grand Bateau Blanc – Bordeaux Blanc

Château Canterane – St Emilion

Ou

Domaine Chalet de Germignan – Haut Médoc

« Découverte »

16,00 € par personne

Château Roquefort – Bordeaux Blanc

Ou

Château Clos Lamothe - Graves

Page de Tour de Bessan - Margaux

Ou

Domaine de l'île Margaux « Bio » - Bordeaux

Ou

Le 19ème Réserve du golf – Moulis

« Terroir »

19,00 € par personne

Château de Parenchère – Bordeaux sec

Ou

Dourthe blanc - Bordeaux

Trianon de Haut Breton Larigaudière – Margaux

Ou

Initial de Desmirail – Margaux

Forfaits 2 Vins

« Prestige »

23.50 € par personne

Château Pontac Monplaisir - Pessac Léognan

Ou

Pascal Jolivet Sancerre

Château La Galianne - Margaux

Ou

Château Charmant – Margaux

Forfaits 3 Vins

« Exception »

28,50 € par personne

Blanc de Chasse spleen – Bordeaux Blanc

Château de Rochemorin – Pessac Léognan

Esprit du clocher - Pomerol

Ou

Charmes de Kirwan - Margaux



Bar de nuit

Boissons sans alcool :

Coca-cola, Orangina, Sprite, Schweppes, Jus
d'orange & pamplemousse, Eaux
5.00 € par personne

Un assortiment de macarons est inclus pour les
digestifs

Manzana verte
35.00 €

Pineau des charentes
45.00 €

Champagne Bauget Jouette 75cl
70.00 €

Baileys, Get 27, Cointreau,
Whisky (J&B ou Johnny Walker rouge),
Gin (Gin Gordon ou Beefeater),
Vodka (Smirnoff ou Eristoff)
75.00 €

Cognac VSOP (Fine de Cognac de Hennessy)
120.00 €

Tarif à la bouteille
avec facturation suivant consommation
(bouteille, ½ bouteille, ¼ bouteille)

Droit de bouchon

Vous avez la possibilité d'apporter le vin ou le
champagne pour l'apéritif ou le repas que nous
servirons selon vos instructions.

A cet effet, nous appliquons les tarifs suivants :

Bouteille de vin de 75 cl	10.00 €
Magnum de vin	20.00 €
Bouteille de Champagne	10.00 €
Magnum de Champagne	20.00 €
Bouteille alcool fort de 75 cl	15.00 €



Nos prestataires

Fleuristes :

ROS'O
10, rue de l'ancienne poste
33460 MARGAUX
05.56.58.24.35



Atelier Floral Design
17, rue Edmond Costedoat
33000 BORDEAUX
05.56.96.86.02
contact@atelierfloraldesign.fr



Disc-Jockey Et Animation :

LD PRESTIGE
David LARCADE
06.20.14.16.73
ldprestige@hotmail.fr
www.ldprestige.net



Photographe :

Artiste Associé
05.56.05.02.33
contact@artiste-associe.com
www.artiste-associe.com



*Relais de Margaux - 5 route de l'Île Vincent -33460 Margaux-Cantenac
Tél : +33 (0)5 57 88 38 30
Mail : commercial@relais-margaux.fr*