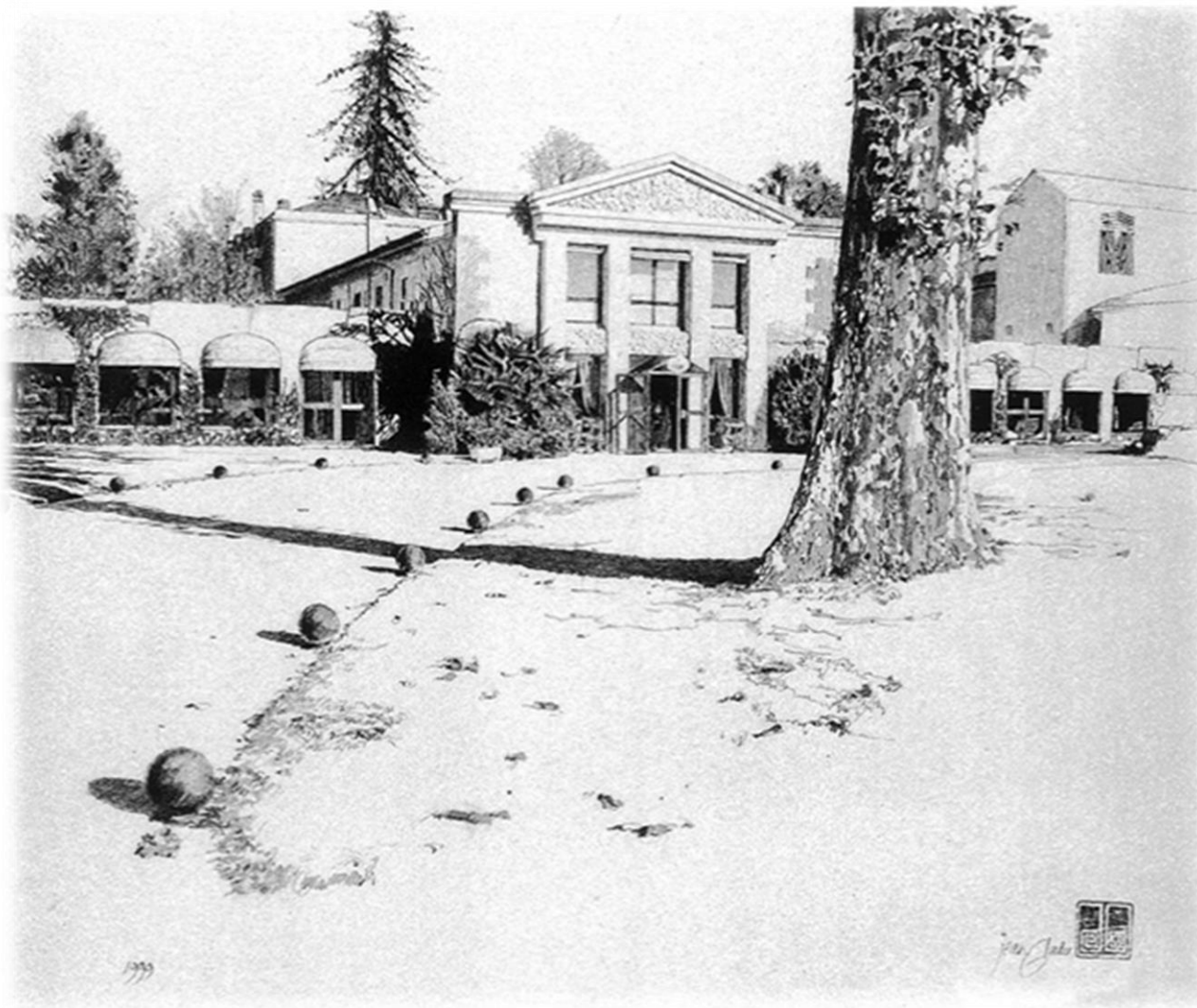


RELAIS DE MARGAUX



Partager ce moment unique...

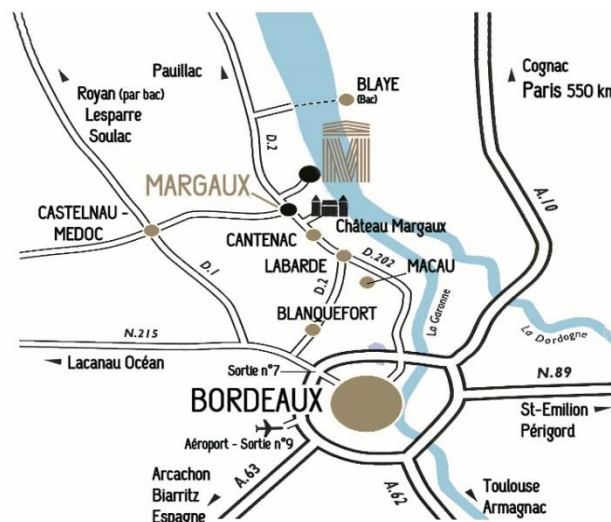
Bienvenue au Relais de Margaux

“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 Pétilante

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

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 et agrumes

11.00 € / pers.

Le Poisson

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

14.00 € / pers.

Sud-ouest

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

16.00 € / pers.

En terrasse

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

18.00 € / pers.

Menu « Composition »

Menu unique à tous vos convives
Choix d'un menu 3 services minimum
Eaux & café inclus

(Location de salle : 2 500.00 € | Heure supplémentaire au-delà de minuit : 200.00 € par heure)

Mise en bouche

Noix de coquille St-Jacques juste snackée, légumes décruis et pomme « Granny Smith » 14.00 € / pers.

Tarte Fine au Grana Padano, tartare de tomate au basilic et chiffonade de jambon Serano 12.00 € / pers.

Entrées

Imparfait de saumon mariné aux agrumes, mousseline légère aux herbes 15.00 € / pers.

(Imparfait : farce fine de saumon en robe de Gravlax de saumon mariné à l'orange, zeste de citron vert, Mousseline : réduction d'échalote au vin blanc, sabaillon monté au beurre crème-herbes)

Foie gras de canard mi-cuit à la lie de vin et chutney de mangues 19,00 € / pers.

(Foie gras de canard IGP : cuit en basse température | Lie de vin : réduction de vin, de porto et de sirop de poire | Chutney de mangue : mangue cuite, échalote au vin blanc et abricots secs)

Ceviche de Bar au citron vert et lait de coco, billes d'avocat et jeunes pousses 17.00 € / pers.

(Filet de bar mariné crus, jus de citron et lait coco, avocat, suprême d'orange, tomate cerise et pousses de légume)

Plats

Filet de canette rôtis aux cèpes, jus corsé, pressé de pomme de terre et bataille de légumes 21.00 € / pers.

Selle d'agneau cuite en basse température, jus réduit au thym, tapenade d'olives noires, Tian de légume et pomme Anna 23.00 € / pers.

Canon de veau basse température en robe verte, flan de courgettes au parmesan et légumes décruis (Gremolata) 22.00 € / pers.

Filet de bar grillé, verdurette au saté et bataille de légumes croquant 20.00 € / pers.

Desserts

Fromages sélectionnés et affiné 12.00 € / pers.

Sablé aux fruits rouges, ciron vert et meringue pistache

Mille-feuille vanille et confiture de lait, ananas rôti « SARAWAK »

Pièce montée « Choux » 3 pièces par personne*

Pièce montée « Américaine » sur la base de 2 entremets déterminés en fonction de vos envies et de la saison*

* Desserts réalisés par un prestataire extérieur

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
12.00 € par enfant de – 12ans

Entrées

*Melon jambon
ou
Salade de pickles*

Plats

*Poulet croustillant, pommes frites ou légumes de saison
ou
Burger Margaux, Pommes frites ou légumes de saison*

Dessert

*Fondant au chocolat
ou
Dessert des mariés*

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*