




Château de Seguin
- E V E N T S -

Partenaire de vos Evènements

SEMINAIRES
LANCEMENT DE PRODUIT
TEAM BUILDING
SOIREE DE GALA

- L E S S A L L E S -

Les Salles

Grande Salle de Seguin
Salle Cabernet
Salle Merlot

Les sous commissions

Salle Malbec
Verrière du Château
Salle Entre-deux-Mers
Salle Petit Verdot

Espaces extérieurs

Cour intérieure
Préau



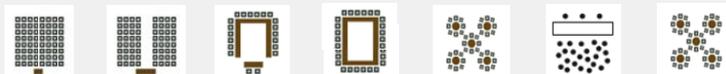
LES SALLES



Capacités

Superficie Conférence Théâtre En U Rectangle Banquet Cocktail Restauration

Les Salles de Séminaire :



La Grande Salle de Seguin	300 m ²	300	250	100	200	250	500	250
La Salle Cabernet	157 m ²	130	100	50	100	100	250	100
La Salle Merlot	133 m ²	110	90	30	100	100	250	100

Les Salles de sous commission:

La Salle Entre Deux Mers	100 m ²	90	80				90	
La Salle Petit Verdot	45 m ²	25			20			
La Salle Malbec	34 m ²	25			15			
La Verrière du Château	32 m ²	25						

Les Annexes:

La Grande Cour de Seguin	1 130 m ²					600	1 500	600
Le Préau de Seguin	165 m ²					100	250	100

LE MOBILIER EXTÉRIEUR



Mobilier Lumineux



Canapés palette



Parasols extérieurs




Château de Seguin
- E V E N T S -

Partenaire de vos Evènements

SEMINAIRES
LANCEMENT DE PRODUIT
TEAM BUILDING
SOIREE DE GALA

- LA RESTAURATION -

Les formules

Repas assis

Cocktail

Dîner de Gala

Plateaux repas



Exemple de Cocktail 22 pièces

Exemple de Repas Assis 3 plats

Les pièces salées froides

- Spirale de saumon fumé et crème de citron vert
- Spirale de jambon de Parme, tomate et basilic
- Roulé de pain polaire et tartare de crudité croquant
- Dôme de tomate à la fleur de sel
- Pic d'artichaut poivrade et thon fumé à la coriandre
- Rouleau de viande de grison et fromage frais
- Mini sandwichs fraîcheur chèvre, tomate confite et basilic
- Cake et Chutney de tomate, agneau rosé et fleur de sel
- Opéra foie gras gelée de granny Smith
- Pomme ratte crème de raifort
- Dôme de fèves et sa chips de lard

Les Verrines et les Cassolettes

- Verrine crevettes mangue coriandre
- Verrine crème de comté et vitelotte
- Cassolette de Carpaccio de bœuf aux éclats de Parmesan

Les mini plats chauds

- Parmentier de canard des Landes et ses échalotes confites
- Brandade de poisson de la Cotinière, fenouil braisé

Les Pièces Sucrées

- Mini cannelé de Bordeaux
- Tarte au citron revisité
- Macarons assortis
- Tartelette framboise
- Coque chocolat caramel noisette
- Tartelette ananas



L'Entrée

Saumon mariné en tranches, et sa crème montée au citron

Ou

Œuf parfait et sa fricassée de champignons et sa crème de Grana Padano

Ou

Soupe glacée de tomate lactée Pomodor, Farinata de tomate

Ou

Loyauté de thon rouge iodé, Légèreté de fenouil, Voile de suc de citron

Le Plat

Parmentier de canard des Landes et ses jeunes pousses

Ou

Pièce de veau braisé, Légumes retour du jardin, Crème légère

Ou

Filet de bœuf cuit en basse température, sauce Bordelaise, collection de légumes de saison et sa pomme Anna et tomates rôties

Ou

Pressé de rouget, Savane de légumes voilé d'un jus de roquette et céleri

Le Dessert

Tarte au citron déstructurée

Ou

Véritable moelleux au chocolat et sa crème vanille

Ou

Servi en assiette rectangulaire : Café ou thé gourmand (4 pièces)

Ou

Exemple de Dîner de Gala — 3 plats

Le Cocktail

Les pièces salées froides

Toutes nos pièces sont ornées de jeunes pousses ou diverses herbes pour une question de détail !

Les « tradi » de Charles

- Chouquette de foie gras
- Macaron blanc à la crème de truffe

Les pics et pics

- Pic de mi-cuit de thon rouge et sa perle de gingembre
- Pic bambou de gambas au sésame et mini fenouil croquant

Les revisités

- Cube de magret de canard rosé parfumé à l'orange
- Cube de bœuf mi cuit et sa carotte jaune



Le Dîner

L'Entrée

En deux façons, carpaccio de saumon et son caviar de citron, tartare de lieu accompagnée de sa légèreté de Combawa

Ou

Lasagnette de Daurade et de Rouget, Petits de Légumes d'Eysines salade d'herbes et sa Sauce vierge

Ou

Carpaccio de cabillaud et sa quenelle risotto crémeux, copeaux de Permigiano Reggiano

Le plat

Miss et Mister Duck !

Duo de Filet de canette et de canard, légumes d'antan et son jus corsé

Ou

Pièce de veau braisé, Légumes retour du jardin, Crème légère d'haricots rouges

Ou

Filet de bœuf cuit en basse température, sauce Bordelaise, collection de légumes de saison et sa pomme Anna et tomates rôties

Le dessert

Raviole d'ananas, crémeux mangue et passion, coriandre fraîche.

Ou

Chocolat précieux Equateur, mousse légère Alpaco, crémeux chocolat au lait, croustillant noisette cacao, sorbet mentholé

Ou

Servi en assiette rectangulaire : Café ou thé gourmand (4 pièces)




Château de Seguin
- E V E N T S -

Partenaire de vos Evènements

SEMINAIRES
LANCEMENT DE PRODUIT
TEAM BUILDING
SOIREE DE GALA

- L E S A C T I V I T É S -

Les activités

Visite dégustation

Vini Vegas : le Casino du Vin

Wine TV Show

Wine Opoly

Wine Making Academy



LES ACTIVITES

Visite et Dégustation - 45 minutes : Le Vitishow

Séminaire à la journée
OFFERT !



Séminaire ½ journée
5€ HT / pers.



Activités autour du vin

Casino du Vin



Table de dégustation, table des couleurs, table des arômes... naviguez de tables en tables et devinez les bonnes réponses afin de cumuler vos jetons à utiliser lors de la vente aux enchères à l'issue de la soirée.

1h30 — 2h
10 à 500
pers.

Wine TV Show



Animations Cocktail ou repas autour de grands jeux TV détournés : Qui Veut Gagner des Saint Emilion, Le Juste Cru, Une Papille en Or.

1h30 — 2h
10 à 500
pers.

Wine Opoly



Cette animation, parodie d'un jeu de société célèbre, met en veuil tous les sens de la dégustation (oeil - nez - bouche)

1h-1h30
10 à 60 pers.

Wine Making Academy



Team Building

Concours de création de bouteille en équipe — choix de l'assemblage, création de l'étiquette

1h30 — 3h
10 à 250
pers

Autres Activités

Rallye 2cv/Solex, Réalité augmentée, Cluedo Géant, chasse aux trésors...
Liste non exhaustive, n'hésitez-pas à nous indiquer vos envies!




Château de Seguin
- E V E N T S -

Partenaire de vos Evènements

SEMINAIRES
LANCEMENT DE PRODUIT
TEAM BUILDING
SOIREE DE GALA

- L E S H É B E R G E M E N T S -

Les hébergements

Château de Seguin

Maison du Lac

Château La France

Chambres d'hôtes

Offre hôtelière environnante



NOS HEBERGEMENTS



Château de Seguin



Chambres d'hôtes



Château La France

NOS CHÂTEAUX

LOGEMENTS	CAPACITÉS
Château de Seguin	6 chambres — 12 pers.
Maison du Lac	2 chambres — 4 pers.
Chambres d'hôtes Château de Seguin	5 chambres — 12 pers.
Château La France	6 chambres — 14 pers.
Chambres d'hôtes Château La France	5 chambres — 10 pers.

* Les tarifs peuvent varier en fonction de la saison et du nombre de nuit réservé

CAPACITÉ HÔTELIÈRE ENVIRONNANTE

NOM ÉTABLISSEMENT	CATÉGORIE	CHAMBRES	LOCALITÉ	DISTANCE
Hotel Atena	2**	46	Créon	8 km
Hotel BnB	N.C	65	Tresses	9 km
Inter Hotel Corintel	3***	24	Tresses	11 km
Hotel Gardenia	2**	45	Yvrac	12 km
Hôtels Bordeaux Lac	3-4****	500	Bordeaux	22 km

NOS HEBERGEMENTS

Château de Seguin



Chambres d'hôtes de Seguin



Château la France



CONTACTS / PLAN



Château de Seguin Events
Tél: 05 56 17 37 36

M. ROBERT Matthieu
Port: 07 86 12 04 59

Mlle CARRINCAZEUX Charlotte
Port: 07 66 88 41 30

receptif@chateaudeseguinevents.com
www.chateaudeseguinevents.com

Bordeaux : 15 km | Gare : 15km | Aéroport : 30 km



ACCÈS VÉHICULES LÉGERS :

Château de Seguin
3 chemin du Bon Coin
33360 Lignan-de-Bordeaux
GPS: 44.79, -0.42

ACCÈS BUS :

Château de Seguin
Chemin de Pelisse,
33360 Lignan-de-Bordeaux
GPS: 44.76 -0.31

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

