

Château de Haute-Serre



Offre Mariage



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

Tarif 2022 ed. 25,03.22



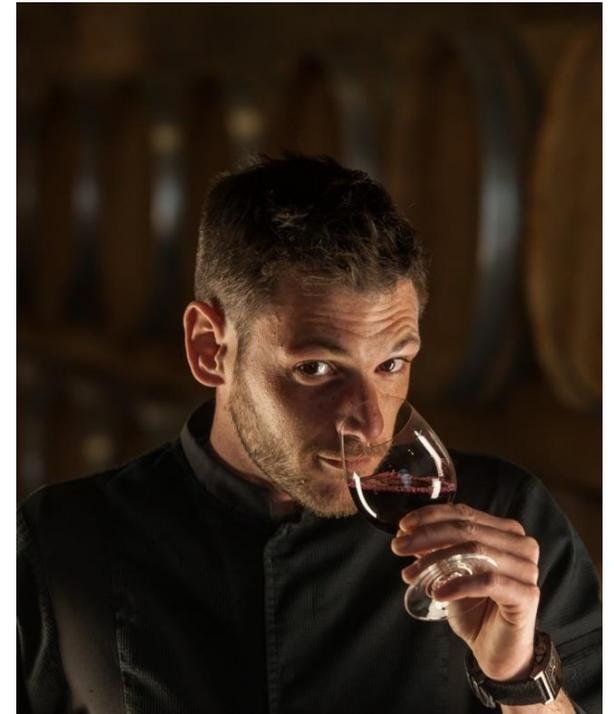
Château de Haute-Serre

Un lieu d'exception

Situé à quelques kilomètres à peine du célèbre marché aux truffes de Lalbenque et des safranières de Laburgade, le Château de Haute-Serre était prédestiné à mettre en scène une trilogie d'exception : le **Malbec**, la **Truffe** et le **Safran**.

La Table de Haute-Serre prend place dans le décor exceptionnel du chai en pierre du Château.

Le restaurant au design contemporain mêle pierre, bois, verre et acier avec audace et sobriété.



Le Chef Allan Duplouich, décline une cuisine de terroir créative et relève le défi de promouvoir l'art de vivre en Occitanie pour transformer votre mariage en une journée inoubliable.

Le vin d'honneur

Forfaits pour les apéritifs:

Options:

- Planche de charcuterie
- Planche de fromage

Forfait n°1

1 verre de vin (Lucter de Haute-Serre ou Voluptabilis Rosé) accompagné de 3 canapés au choix:

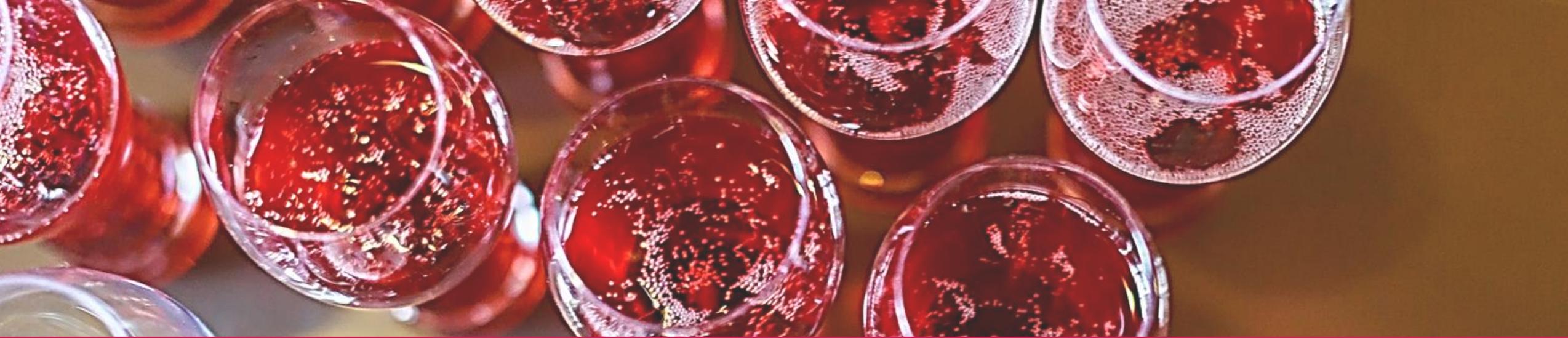
- Chouquettes croquantes, crème légère au Rocamadour.
- Fraicheur de petit pois et son espuma au lard fumé.
- Panna Cotta au piment d'Espelette et ses petits légumes croquants.
- Tarte fine de chorizo Cular, pesto de tomates confites.
- Samoussa de chèvre frais, roquette et olives noires.



Forfait n°2

1 verre de vin (Chardonnay ou Château de Haute-Serre) accompagné de 3 canapés au choix:

- Bonbon croustillant de foie-gras au pruneau d'Agen.
- Cromesqui au safran du Quercy.
- Toast de Foie-gras mi-cuit, pulpe de betterave acidulée.
- Panna Cotta gingembre/parmesan, pomme pochée au safran bio.
- Petit escargot à l'ail du Lot & Garonne, crème de persil plat.
- Roulé de magret fumé, pesto de roquette.
- Petite gambas marinée au curry rouge, vinaigrette au sésame grillé.
- Croustillant de tourteau au citron vert, guacamole au piment d'Espelette.



Les menus



Le « Carpe Diem »

Menu : amuse-bouche, entrée, plat, dessert

ENTRÉES

Terrine de Foie-Gras de Monsieur Martegoute mi- cuit, melon du Quercy confit au poivre de Séchuan et son granité à la verveine du Château

ou

Saumon mariné à la baie rose et citron vert, condiment de radis rose aux agrumes et œufs de truite, crème glacée au Raifort

PLATS

Filet de bar snacké, piperade rouge au Serrano, petit oignon grillé et fleurs de courgette. Émulsion à l'ail du Lot & Garonne.

ou

Longe de veau à la Rôtissoire, petite carotte glacée au safran bio et Nashi au poivre noir. Réduction à la baie de genièvre

DESSERTS

Tartelette croquante, duo de chantilly praliné et crémeux Cacao, glace au chocolat blond

ou

Le traditionnel « fraisier »

Possibilité d'un supplément assiette de 3 fromages frais et affinés

Menu à titre d'exemple. Cuisine d'opportunité.

L' « Icône WOW »

Menu : amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert

ENTRÉES

Foie-gras de la « Ferme du Bouyssou » juste cuit, déclinaison de fruits rouges ou vinaigre de framboise, tuile de pain d'épices douces et jeunes pousses

ou

Thon rouge « Retour d'Asie » aux deux sésames. Fraîcheur de fenouil et pois gourmand. Senteurs iodées et Cédrat du Lot.

POISSONS

Dos de cabillaud de ligne en viennoise d'herbes fraîches, petites fèves mijotées au chorizo et légumes d'été croquants, sauce vierge à la mélisse

ou

Filet de daurade sébaste sur peau, risotto de quinoa au curry Madras et fruits secs, trilogie de carotte et réduction d'orange acidulée.

VIANDES

Suprême de canette doré au sautoir, croûte de cerise et dragée rose, pulpe de céleri « Occitan » à la noisette et cerise pochée à l'Hysope, jus corsé au gingembre.

ou

Quasi de veau de « L'Aveyron et du Ségala » fumé au sarments du Domaine, oignon nouveau rôti au safran du Quercy, polenta épicée et tomates confites.
Jus au thym citron.

DESSERTS

Gros macaron au citron vert/ cœur de framboise, fruits frais au poivre du Timut et duo de sorbets.

ou

Pièce Montée

Menu à titre d'exemple. Cuisine d'opportunité.

Possibilité d'un supplément assiette de 3 fromages frais et affinés

Les menus (suite)

Menu enfants (*jusqu'à 12 ans*)

Menu : entrée, plat, dessert

Menu prestataire

Menu: entrée, plat, dessert

Eau minérale, 1 verre de vin & 1 boisson chaude

Pièce montée ou entremet de mariage

si non incluse dans le menu



Les forfaits vins

Forfait n°1

Choix n°1: 1 verre de Lucter de Haute-Serre
et 1 verre d'Albesco Chardonnay

Choix n°2: 1 verre de Lucter de Haute-Serre
et Château de Haute-Serre

Forfait n°2

Choix n°1: 1 verre d'Albesco Chardonnay
et 1 verre de Château de Haute-Serre

Choix n°2: 1 verre de Chenin de Mercuès
et 1 verre de Château de Haute-Serre

Verre de 12,5 cl.

Le choix des vins et des millésimes se fera en fonction des disponibilités et du choix du menu.

Forfait n°3

1 verre de Château de Haute-Serre **OU** d'Albesco Chardonnay
et 1 verre de Cuvée Prestige

Forfait n°4

1 verre de Château de Haute-Serre
et 1 verre de Chardonnay
et 1 verre de cuvée Prestige

Pour chaque prestation les vins devront être choisis sur la carte du restaurant et servi à l'apéritif ou au cours du repas.

Personnalisation possible à la demande



Les boissons chaudes et les mignardises

Expresso ou thé

accompagné de 3 mignardises au choix:

- Nem au chocolat noir, sauce Mangue/Passion
- Macarons:
 - Framboise
 - Chocolat
 - Café
 - Citron
 - Menthe Poivrée
- Panna Cotta à la Vanille Bourbon, coulis fruits rouges
- Sucette croquante au Chocolat Dulcey, cœur de framboise
- Verrine carrément chocolat, biscuit moelleux
- Tartelette aux 2 citrons et sa meringue croustillante
- Nage de fruits frais infusés au Basilic

Trou normand



Informations

Pour la réussite de votre événement, nous vous proposons de privatiser le site du **Château de Haute-Serre**.

Vous pourrez disposer de l'ensemble des installations détaillées ci dessous :

- La salle de restaurant pouvant accueillir jusqu'à 60 convives assis.
- Les chais du château pour un cocktail pouvant accueillir 120 personnes.
- Le grand parc arboré pour l'organisation du vin d'honneur.
- La sécurisation du site par fermeture des grilles principales.
- Un grand parking pouvant accueillir 60 voitures.
- Une étude personnalisée sur mesure et à la demande.

Location et privatisation entre 25 et 40 personnes :

Location ½ Journée

Location 1 Journée

Privatisation possible pour moins de 25 personnes, nous consulter.

Au-delà de 70 personnes, prévoir location de matériels et vaisselles.

Entre minuit et 2h du matin, un supplément sera facturée.

Au-delà de 2h00 du matin, la prestation « nuit » sera facturée

Open bar

Une offre peut vous être proposée sur demande.

Animations musicales et prestataires d'animations

Nous pouvons vous aider dans la recherche de vos prestataires, le choix des animations et leurs prises en charge seront assumés directement par les mariés.

Les conditions particulières seront détaillées dans l'offre commerciale



Contact



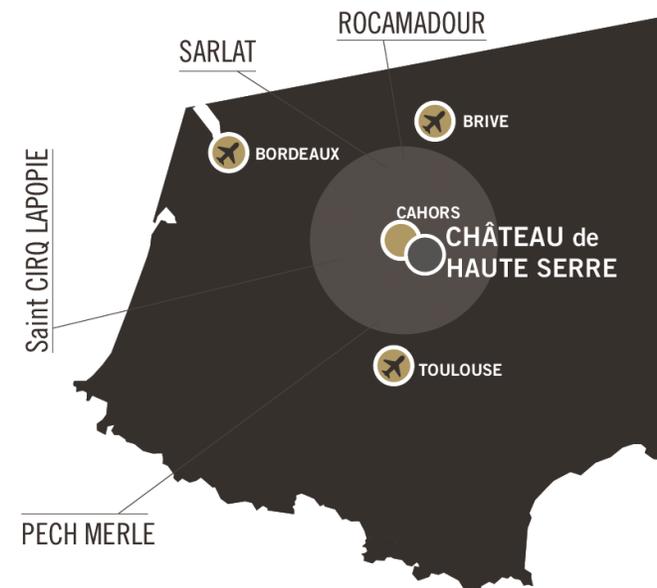
Château de Haute-Serre

hauteserre@g-vigouroux.fr

www.hauteserre.fr

Tel : 33 (0)5 65 20 80 20

Fax : 33 (0)5 65 20 80 21



Château de Haute-Serre
46230 CIEURAC

Point GPS
44° 23' 24" N
1° 29' 26" E



GEORGES VIGOUROUX
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE