

FAGE

la maison des Vignes



PLAQUETTE GROUPE

05.56.68.56.16 - commercial@chateaufage.com



FAGE

la maison des Vignes

LES APÉRITIFS

AU VERRE

Kir Bordelais	6,00 €
Kir Royal	10,00 €
Lillet blanc, rouge, rosé 8 cl	6,00 €
Verre de vin du domaine Château FAGE, Rouge ou Blanc ou Rosé 12 cl	8,00 €
Coupe de Champagne Barthélémy Pinot 10 cl	12,00 €
Nos cocktails	12,00 €

LA BOUTEILLE

Fût de bière 6 litres	70,00 €
Château FAGE Blanc, Rouge, ou Rosé 75 cl	22,00 €
Champagne Barthélémy Pinot 75cl	60,00 €
Champagne Gosset Extra Brut 75cl	70,00 €
Champagne Gosset Grande Réserve 75cl	80,00 €
Jus de fruit 1 litre	6,00 €
Perrier, Coca, Fuze Tea 1 litre	6,00 €
Eau minérale plate et gazeuse Eau de FAGE 1 litre	3,00 €

NOS COCKTAILS EN JARRE DE 2L soit 20 cocktails

200,00 €

PUNCH : Rhum Ambré, sucre de canne, ananas et orange

FINESSE : Gin - liqueur de rhubarbe - crème de pamplemousse rose - sirop d'agave

LE PAILLE EN QUEUE : Rhum Ambré - liqueur de gingembre - liqueur d'ananas - sirop d'hibiscus

BELLE HELENE : Téquila - liqueur de vanille - bitter chocolat - sirop de poire

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL EN JARRE DE 2L soit 20 cocktails

160,00 €

MOCKTAIL AU CHOIX: téquila sunrise, virgin mojito, virgin tonic, virgin pina

FORMULE DE BIENVENUE

Un verre de vin ou kir accompagné de 3 canapés par personne

16,00 €

Coupe de Champagne accompagnée de 3 canapés par personne

20,00 €





FAGE

la maison des Vignes

NOS FORFAITS CANAPÉS

- Forfait **3** pièces/personne 9,00 €
- Forfait **5** pièces/personne 15,00 €
- Forfait **8** pièces/personne 24,00 €
- Canapé à l'unité 4,00 €

Faites votre choix dans la liste ci-dessous

FROID POUR COMMENCER,

Biscuit croustillant, sphère de foie gras, gelée de mangue épicée
Mini bouchon au comté 12 mois d'affinage
Arancini aux champignons de saison
Mini cake chorizo-poivrons au piment fumé
Madeleine fondante aux fromages
Sablé Black pepper, tranche de carpaccio de bœuf, condiment provençale
Tartelettes de tartare de crevettes marinées aux aromates et sauce shiracha
Blinis de saumon gravelax, crème aigrette
Velouté de saison, noisettes torréfiées, huile d'herbe
Macaron aux fromages et graines de pavot

CHAUD POUR CONTINUER,

Accra de morue au citron vert
Croque-Monsieur gourmand au comté et parfumé à la truffe
Bouchée fondante à la courgette et menthe
Falafel de pois chiche et herbes fraîches
Croquette de jambon ibérique
Samoussa de bœuf aux épices
Crevette Panko aux citron vert
Croustillant de tapioca au parmesan et truffe
Gyoza aux crevettes façon thaï





FAGE

La Maison des Vignes

MENU DES VIGNES - HIVER 2025

ENTRÉE, PLAT, DESSERT au choix parmi nos propositions **48,00 €**

ENTRÉE, PLAT au choix parmi nos propositions **43,00 €**

SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS **12,00 €** PAR PERSONNE EN SUPPLÉMENT

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE OU PIÈCE MONTÉE **8,00 €** PAR PERSONNE EN SUPPLÉMENT

NOS ENTRÉES

Velours de champignons de saison, txistorra grillée, croûtons au beurre, noisettes torrifiées et tomate confite

OU

Risotto de parmesan et citron jaune, herbe fraîche

NOS PLATS

Saumon Bømlo cuit à l'unilatéral, haricots géants de Feneos, chorizo et beurre blanc au curry breton

OU

Filet de volaille cuit basse température aux aromates, mousseline de potimarron au beurre noisette, châtaigne et jus de volaille

NOS DESSERTS

Streusel aux pommes et sa crème d'Isigny, compotée de pommes et caramel

OU

Moelleux au chocolat, crémeux au chocolat de Timut et sa sauce vanille

La liste avec les choix de chacun devra nous parvenir une semaine avant votre évènement



FAGE

la maison des Vignes

MENU DEGUSTATION

MISE EN BOUCHE, ENTRÉE, PLAT POISSON, PLAT VIANDE, DESSERT, MIGNARDISES

85,00 €

Entrée et dessert à choisir parmi nos propositions

MISE EN BOUCHE

NOS ENTRÉES

La Langoustine

Panisse, citronnelle, coco, anis vert

La Betterave

Chèvre, estragon, pistache, grenade

PLAT POISSON

Aile de Raie

Tempura, aneth, mini légumes et sauce coquillage

PLAT VIANDE

Bœuf Rossini

Foie gras poêlé, tachin, choux de Bruxelles, safran et sauce navarin

NOS DESSERTS

Le coco

Biscuit croustillant, dacquoise et crémeux coco

La Noisette

Croustillant noisette, biscuit moelleux, caramel tendre et crème de noisette

MIGNARDISES

Tartelette au citron Yuzu et sa meringue

Mini Pavlova aux fruits de saison



NOTRE ACCORD VINS SUBLIMES

Pour accompagner votre Menu Dégustation

45,00 €

3 Verres de vins* de Grands Crus classés du terroir Bordelais

Accord selon votre choix d'entrée :

Carbonnieux blanc 2022

Connectable de Talbot 2019

Accords Plats poisson et viande:

Carbonnieux blanc 2022

Pontet Canet 2017

Accord selon votre choix de desserts :

Coupe de Champagne Gosset grande réserve

Doisy Daëne

*Verre de 12cl





FAGE

la maison des Vignes

VOTRE COCKTAIL

De 15 à 100 convives

Notre forfait 15 Pièces par personne

48,00€ HORS BOISSONS

4€ la pièce supplémentaire

PIÈCES SALÉES FROIDES

Biscuit croustillant, sphère de foie gras, gelée de mangue épicée

Mini bouchon au comté 12 mois d'affinage

Arancini aux champignons de saison

Mini cake chorizo/poivrons au piment fumée

Madeleine fondante aux fromages

Sablé Black pepper, tranche de carpaccio de bœuf, condiment provençale

Tartelettes de tartare de crevette mariné aux aromates et shiracha

Blinis de saumon gravelax, crème aigrelette

Velouté de saison, noisette torréfiée, huile d'herbe

Macaron aux fromages et graine de pavot

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Mini saucisson brioché, pistaches concassées

Accra de morue au citron vert

Croque Monsieur gourmand au comté, parfumé à la truffe

Bouchée fondante à la courgette et menthe

Falafel de pois chiche et herbes fraîches

Croquette de jambon ibérique

Samoussa bœuf aux épices

Crevette Panko au citron vert

Croustillant de tapioca au parmesan et truffe

Gyoza crevette façon thaï

PIÈCES SUCRÉES

Tartelette aux fruits de saison

Mini pavlova exotique

Financier tigré

Mini moelleux au chocolat



FAGE

la maison des Vignes

LES FORFAITS BOISSONS

Tarifs par personne, sur la base de consommation moyenne d'une bouteille de 75cl pour 4 personnes toutes couleurs confondues, eaux minérales et cafés inclus

14.00 € par personne

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier,

Eaux de FAGE (plates et gazeuses), cafés inclus

Château Fage Blanc 2022

Château Brondeaux du tertre Blanc 2022

Château Haut Bessac Blanc 2022

Château Fage Rouge 2020

Château Brondeaux du tertre Rouge 2020

Château Goudichaud Rouge 2019



17.00 € par personne

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier,

Eaux de FAGE (plates et gazeuses), cafés inclus

Château Fleur des Graves Rouge 2019

Château Roque le Mayne Castillon 2019

Château Fleur des Graves Blanc 2022

Château Goudichaud Blanc 2022



25.00 € par personne

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier,

Eaux de FAGE (plates et gazeuses), cafés inclus

Domaine Garnier Chablis 2022

Château Tour Léognan Blanc 2021

Château Bel Air Eiffel Rouge 2020

Château Haut Pontet Rouge 2018



FAGE

la maison des Vignes

LE VIN

À la bouteille pendant votre repas

CARTE DES VINS SUR DEMANDE

FORFAIT 5,00 €/PERSONNE

EAUX MINÉRALES + CAFÉS





FAGE

la maison des Vignes

MIEUX QU'UN HÔTEL, UNE MAISON DE FAMILLE EN PLEINE NATURE
RESTAURANT - LIEU DE VIE - VIGNOBLE



VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UN ÉVÈNEMENT ?

Les membres de la famille FAGE se feront un plaisir de vous accompagner pour
l'organisation de votre prestation, et ainsi la rendre mémorable.

commercial@chateaufage.com

OU

05 56 68 56 16

INFORMATIONS À COMMUNIQUER :

Date(s) envisagée(s)

Nombre de personnes

Nature de la prestation (repas d'entreprise, anniversaire, baptême...)

Votre sélection de prestations dans la plaquette
(choix pour l'apéritif, le menu, et les boissons pendant le repas)