

SÉMINAIRES  
ÉVÈNEMENTS D'ENTREPRISE

**FAGE**

*la maison des Vignes*

05 56 68 56 16

[commercial@chateaufage.com](mailto:commercial@chateaufage.com)

# Bienvenue à **FAGE**

Élégante maison de famille au cœur d'un domaine viticole situé sur la rive droite, entre Bordeaux et Saint-Emilion, **FAGE** est au cœur d'une nature intacte et variée.

L'authenticité des échanges, le plaisir à travers le partage et la transmission de savoirs sont des valeurs fortes dans cette maison de famille qui respire le bien-vivre et le bien-être autour du Vin, de la Gastronomie et de la Nature.

En choisissant **FAGE**, vous offrez à vos collaborateurs un havre de calme et d'inspiration, une reconnaissance pour leur travail, leur engagement.



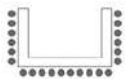
# FAGE

Salon 1897

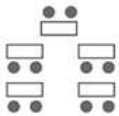
*La maison des Vignes*



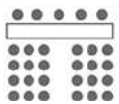
Capacité maximale,  
suivant la disposition de salle requise



**U** 32 personnes



**CLASSE** 40 personnes



**THÉÂTRE** 70 personnes



**COCKTAIL** 60 personnes

Salle de réception de 67m<sup>2</sup>  
baignée de lumière naturelle.  
1<sup>er</sup> étage, en mezzanine.

Équipées de vidéoprojecteur, écran,  
paperboard, papiers, stylos,  
eaux minérales, accès internet WIFI.

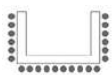
Salle climatisée.

# FAGE Salle ANTHOCYANE

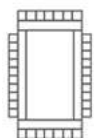
*La maison des Vignes*



Capacité maximale,  
suivant la disposition de salle requise



**U** 14 personnes



**DIRECTION** 16 pers.



**COCKTAIL** 30 pers.



Salle de réception de 33m<sup>2</sup>  
baignée de lumière naturelle,  
au rez-de-chaussée.

Équipées de vidéoprojecteur, écran,  
paperboard, papiers, stylos,  
eaux minérales,  
accès internet WIFI.

Salle climatisée.

# FAGE

## L'Atelier d'Assemblage

Lieu de vie, de joie, de découverte, et de partage par excellence, l'Atelier d'Assemblage est au cœur de **FAGE**



La grande table en bois massif et le superbe fourneau font écho au passé de cette pièce emblématique, **la cuisine historique**.

Ici, **vous vous retrouverez entre collaborateurs autour d'une activité culinaire ou œnologique**, un repas ou un cocktail.

# FAGE

## Journée d'Etude

92€/pers, la journée complète et 82€/pers. la demi-journée

- **Réunion à la journée ou demi-journée** : Salle plénière équipée, baignée de lumière naturelle, non climatisée (Vidéoprojecteur, écran, paperboard, feutres, bouteilles d'eau, crayons, WIFI)
- **Café d'accueil avec viennoiseries + Une pause Gourmande** dans la matinée ou l'après-midi :  
Café Nespresso, Thé, Jus de Fruits et gourmandises du Chef
- **Déjeuner, Menu au choix - Entrée, Plat, Dessert -**  
Eaux et café inclus
- **Vins à la carte ou Forfait boissons**



# FAGE

## L'Hôtel

Pour l'organisation de vos évènements,

**FAGE** vous propose **26 chambres raffinées** et climatisées.



Offrant une jolie vue sur la nature environnante et des moments de détente assurés, vous profiterez d'une hôtellerie de qualité et de services haut de gamme.

Une équipe discrète et attentionnée se tiendra à votre disposition.

🛏️ Chambre INDIVIDUELLE, DOUBLE ou TWIN

🛏️ WIFI gratuit dans l'ensemble de l'établissement

🛏️ Machine à café Nespresso avec café & thé dans votre chambre

🛏️ Petit-déjeuner buffet servi dans l'Atelier d'Assemblage

# FAGE

*La maison des Vignes*





# 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

Une boisson au choix accompagnée 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 DU VENDANGEUR**  
*\*Uniquement en formule déjeuner*

ENTRÉE, PLAT, DESSERT au choix parmi nos propositions **28€**

ENTRÉE-PLAT ou PLAT-DESSERT au choix parmi nos propositions **25€**

**(Menu en 3 plats inclus dans le forfait Demi-journée ou Journée d'étude)**

**NOS ENTRÉES**

Velouté de butternut, mousse de fromages affinés, noisettes  
torréfiées et huile d'herbe

Poêlée de champignons de saison, œuf confit et salade d'herbe

**NOS PLATS**

Retour de criée rôtie aux agrumes et sa sauce coco-curry  
accompagné de garnitures de saison

Tournedos de veau grillé, jus de viande et ses garnitures de saison

**NOS DESSERTS**

Panacotta aux fruits de saison

Cookie mi-cuit, caramel beurre salé et son praliné

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



**FAGE**

*la maison des vignes*

## **MENU DES VIGNES - HIVER 2025**

***\*formule déjeuner et diner***

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

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 événement*



# 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 aigrette

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



## LES FORFAITS BOISSONS DINER

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 terre Blanc 2022

Château Haut Bessac Blanc 2022

Château Fage Rouge 2020

Château Brondeaux du terre 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

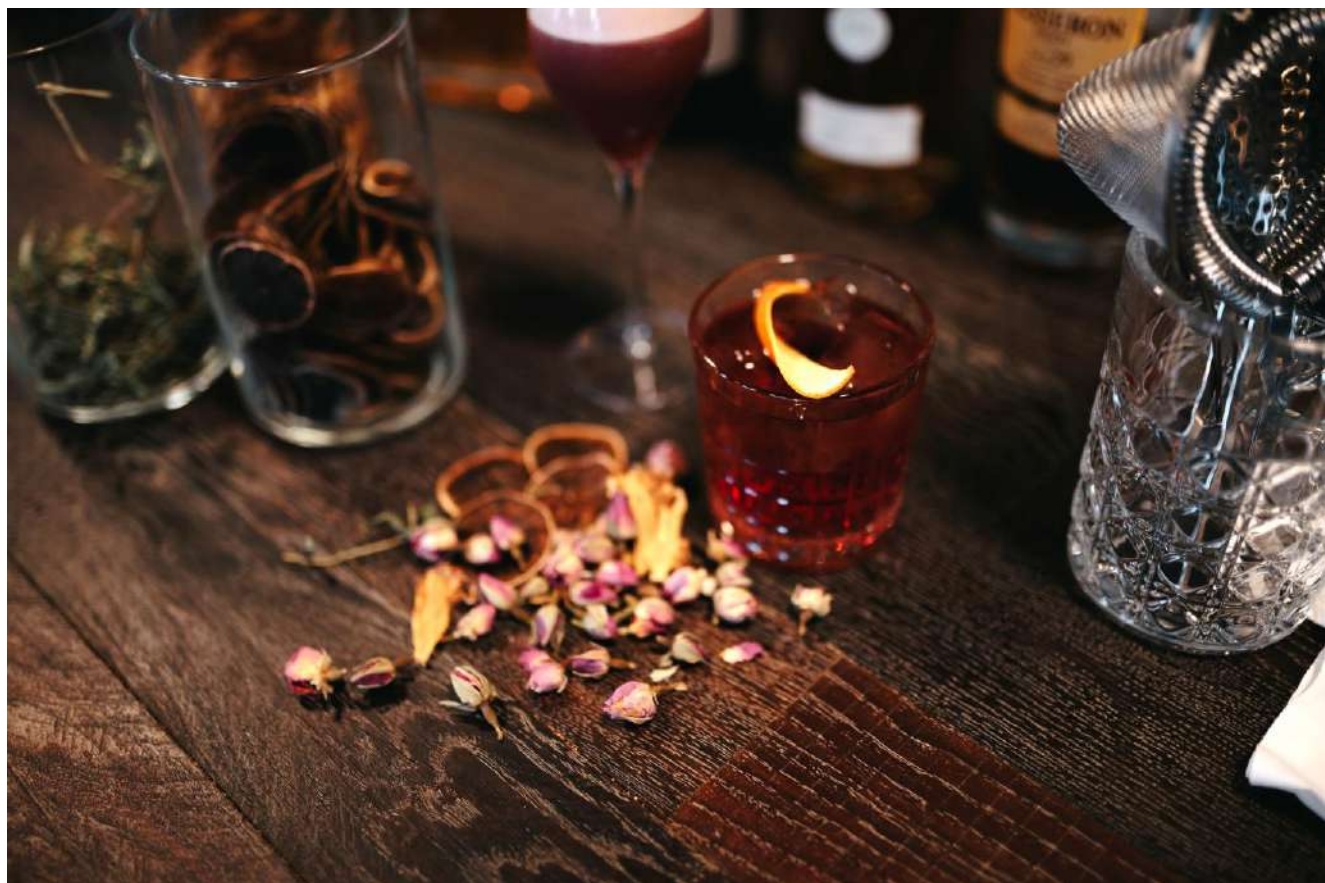
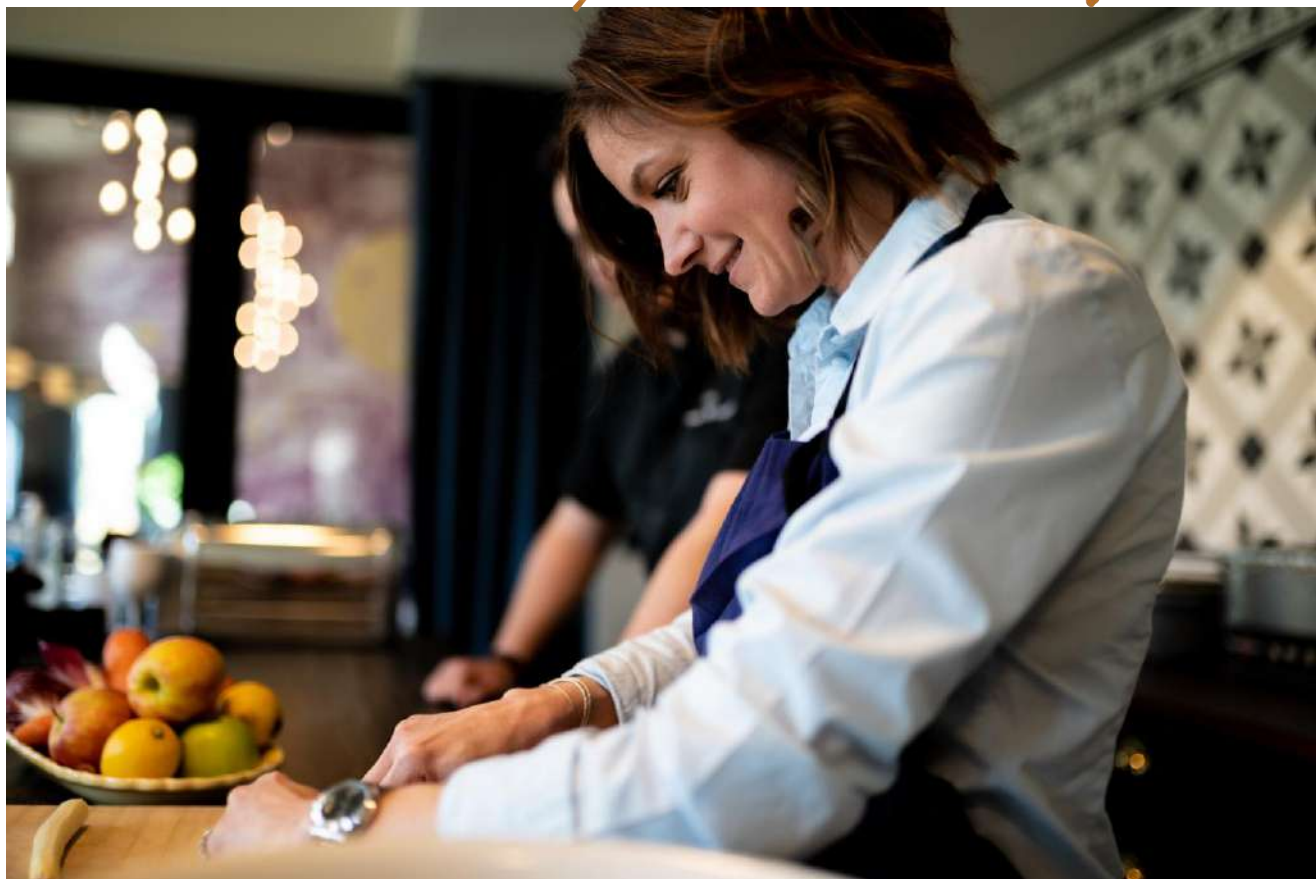
Château Tour Léognan Blanc 2021

Château Bel Air Eiffel Rouge 2020

Château Haut Pontet Rouge 2018

# FAGE

*La maison des Vignes*



## AUTOUR DU VIN

### **NOTRE COLLECTION DE DÉGUSTATIONS**

4 dégustations différentes et complémentaires avec une vision enrichissante du terroir Bordelais, notamment de l'appellation Graves de Vayres, où est situé Château FAGE.

L'Atelier Assemblage	35€/pers.
Parlons bien, parlons vins	15€/pers.
L'initiatique	18€/pers.
La dissonante Vins & Fromages	50€/pers.

### **VISITE DE PROPRIÉTÉS**

« Bel Air Eiffel » 19€/pers.

## L'INITIATIQUE

Démarrez du vignoble bordelais et son terroir en finissant sur la route de notre AOC Graves de Vayres grâce au Château FAGE et à la dégustation de ses vins.

Une dégustation initiative, d'envergure!

Durée: 1H00 environ  
Tarif de 18€/personne

## L'ATELIER D'ASSEMBLAGE

Une découverte ludique et sensorielle des vins de nos domaines.

Vous serez initiés à l'art et la manière de déguster un grand vin, ainsi qu'à la présentation des caractéristiques du vignoble Bordelais.

Puis vous découvrirez l'art de l'assemblage avec des ateliers sensoriels et la création de votre propre vin.

Une approche élégante et instructive dans l'esprit convivial de FAGE.

Durée: 2H00 environ  
Tarif de 35€/personne

# FAGE

*La Maison des Vignes*

## ATELIERS CULINAIRES

### COURS DE CUISINE

115€/personne (hors boisson)

Dans notre atelier d'assemblage, nous proposons des cours de cuisine en mode team building, pensés pour renforcer la cohésion, stimuler la créativité et partager un vrai moment de convivialité. Encadrés par notre Chef, vos collaborateurs cuisinent ensemble, échangent... puis dégustent le fruit de leur travail autour d'un repas gourmand.

Une expérience authentique, fédératrice et savoureuse, où l'esprit d'équipe se construit naturellement, autour des fourneaux.

Durée: 2H00

Minimum: 10 personnes

*Inclus dans la prestation :*

- Cours deux recettes salées
- Déjeuner ou dîner entrée-plat-dessert
- Eaux minérale

# FAGE

*la maison des Vignes*

## Ω Terroiria

Notre équipe se tient naturellement à votre disposition pour organiser votre évènement idéal.

[commercial@chateaufage.com](mailto:commercial@chateaufage.com)

05 56 68 56 16

CHÂTEAU FAGE. LIEU-DIT FAGE. 33500 ARVEYRES

[WWW.CHATEAUFAGE.COM](http://WWW.CHATEAUFAGE.COM)