

SÉMINAIRES
ÉVÈNEMENTS D'ENTREPRISE

FAGE

la maison des Vignes

05 56 68 56 16

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

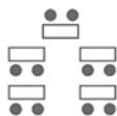
la maison des Vignes



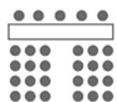
Capacité maximale,
suivant la disposition de salle requise



U 32 personnes



CLASSE 40 personnes



THÉÂTRE 70 personnes



COCKTAIL 60 personnes



Salle de réception de 67m²
baignée de lumière naturelle.
1^{er} étage, en mezzanine.

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

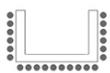
Salle climatisée.

FAGE Salle ANTHOCYANE

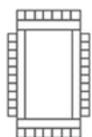
La maison des Vignes



Capacité maximale,
suivant la disposition de salle requise



U 14 personnes



DIRECTION 16 pers.



COCKTAIL 30 pers.



Salle de réception de 33m²
baignée de lumière naturelle,
au rez-de-chaussée.

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

Salle climatisée.

FAGE

Journée d'Etude

- **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)
- **Pause Gourmande** dans la matinée et l'après-midi :
Café Nespresso, Thé, Jus de Fruits et gourmandises du Chef
- **Déjeuner, Menu au choix du Chef - Entrée, Plat, Dessert-**
(Vous souhaitez choisir votre menu dans une formule plus élaborée ? Découvrez le [Menu INFLUENCES](#) ou [ORIGINE](#) avec supplément, voir menus en fin de plaquette)
- **Boissons comprises** (1 bouteille de vin pour 4 personnes, toutes couleurs confondues, eaux minérales, café)



FAGE

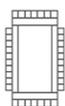
L'Atelier d'Assemblage

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** pour petit-déjeuner, vous détendre après une journée de travail, ou tout autre **expérience fédératrice** de votre choix.



BANQUET 18 pers.

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 12 cl	6,00 €
Muscats de Rivesaltes 8 cl	6,00 €
Lillet blanc, rouge, rosé 8 cl	6,00 €
Verre de vin du domaine Château FAGE, Rouge ou Blanc ou Rosé 12 cl	6,00 €
Cocktail Maison du moment	16,00 €
Coupe de Champagne Gosset Extra Brut 10 cl	12,00 €

LA BOUTEILLE

(tarifs préférentiels pour des bouteilles uniquement consommées pendant l'apéritif)

Château FAGE Blanc, Rouge, ou Rosé 75 cl	18,00 €
Kir Bordelais (vin blanc sec de Bordeaux et crème de fruits)	18,00 €
Champagne Barthélémy Pinot 75 cl	55,00 €
Champagne Gosset Extra Brut 75 cl	60,00 €
Champagne Gosset Grande Réserve 75 cl	75,00 €
Jus de fruit 1 litre	6,00 €
Perrier, Soda divers 1 litre	6,00 €
Eau minérale plate et gazeuse Eau de FAGE 1 litre	3,00 €

FORMULE DE BIENVENUE

Apéritif à base de vin,
accompagné de 3 canapés par personne au choix du Chef

15,00 €



FAGE *la maison des Vignes*

MENU INFLUENCES

ENTRÉE, PLAT, DESSERT **43,00 €**
ENTRÉE, POISSON, VIANDE & DESSERT **58,00 €**

ASSIETTE DE 3 FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS **8,00 €** EN SUPPLÉMENT

SUPPLÉMENT DE 18€
SI VOUS CHOISISSEZ CE MENU POUR LE DÉJEUNER DE VOTRE JOURNÉE D'ÉTUDE

DELICE GREC

Hilopites dans un bouillon de poule,
légumes de saison et citron confit au sel

ou

GALETTE GOURMANDE

Galette de pommes de terre au Sumac,
crème fraîche à l'oignon doux rôti et herbes choisies



LA VOLAILLE ORLOFF

Filet de volaille Orloff, jus gras et linguine au parmesan

ou

LE CABILLAUD

Poché à l'huile d'olive, écrasé de topinambours aux herbes,
yaourt grec aux agrumes



DUO CROQUANT

Chou croquant au chocolat et praliné,
minestrone de fruits exotiques

ou

POMME FONDANTE

Tartelette à la pomme fondante au caramel et crémeux vanillé

**Merci de bien vouloir choisir la même entrée - le même plat - le même dessert
pour l'ensemble de vos convives**

05.56.68.56.16 - commercial@chateaufage.com

FAGE

La maison des Vignes

MENU ORIGINES

ENTRÉE, PLAT, DESSERT **55,00 €**
ENTRÉE, POISSON, VIANDE & DESSERT **70,00 €**

ASSIETTE DE 3 FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS **8,00 €** EN SUPPLÉMENT

SUPPLÉMENT DE 28€
SI VOUS CHOISISSEZ CE MENU POUR LE DÉJEUNER DE VOTRE JOURNÉE D'ÉTUDE

L'ŒUF BIO

Œuf Bio cuit au plat, boudin viande de Noir de Bigorre,
herbes et jus de céleri braisé aux noix

ou

LE PANAIS

Gourmandise de panais rôtis,
Agapanthail et micro végétaux



LE SAUMON

Saumon crousti-fondant à la cacahuète des Landes,
ragoût onctueux de lentilles Béluga

ou

LE VEAU

Tournedos de veau au Nori,
pommes grenailles façon boulangères et jus aux algues



LE CHOCOLAT

Sablé croustillant au chocolat,
poire pochée et noix de Pécan

ou

LE CITRON

La tarte au citron à la façon de FAGE

**Merci de bien vouloir choisir la même entrée - le même plat - le même dessert
pour l'ensemble de vos convives**

05.56.68.56.16 - commercial@chateaufage.com

FAGE

La maison des Vignes

LES FORFAITS BOISSONS

Tarifs par personne, sur la base de consommation moyenne d'une bouteille de 75cl pour 3 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), café inclus

Château Fage Blanc
Château Fage Rouge

Château Brondeau du Tertre Blanc
Château Brondeau du Tertre Rouge



17.00 € par personne

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier,
Eaux de FAGE (plates et gazeuses), café inclus

Château Goudichaud Blanc
Château Bel-Air Eiffel Rouge

Domaine Les Hautes Noelles Muscadet
Château Roque les Maynes Castillon



25.00 € par personne

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier,
Eaux de FAGE (plates et gazeuses), café inclus

Domaine Garnier Chablis
La Réserve de Malartic Rouge
(Pessac-Léognan)

Château Brown Pessac Léognan Blanc
Château Croix Cardinale
St Emilion Grand Cru

FAGE

La maison des Vignes



FAGE

la maison des Vignes

 les COLLECTIONNEURS®
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

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

commercial@chateaufage.com

05 56 68 56 16

CHÂTEAU FAGE. LIEU-DIT FAGE. 33500 ARVEYRES

WWW.CHATEAUFAGE.COM