

SHL

since 1965

*Les dîners privés du
Château Smith Haut Lafitte*

Menus de 4 à 20 convives

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



DANIEL ET FLORENCE GATHIAUD



Menu Sémillon

85 euros TTC – valable en déjeuner uniquement
Suggestion de menu évoluant au fil des saisons



Aperitif Amuse-Bouche

L'Entrée

Gambas en ceviche aux agrumes et fruit de la passion,
huile de cacahuète, nouilles sobas tièdes basilic thaï

Le Plat

Filet de bœuf en croûte de poivre du Paradis,
mousseline de maïs au miso et tuile de sésame

L'assiette de fromages

Le café / thé gourmand avec son crémeux au chocolat,
fève tonka et mousse de lait de coco, cookie du moment

Les Hauts de Smith blanc
Château le Thil blanc
Château le Thil rouge
Château Smith Haut Lafitte rouge

Menu Merlot

125 euros TTC

Suggestion de menu évoluant au fil des saisons



Aperitif
Amuse-Bouche

L'Entrée
Carpaccio de maigre, pétales de poire
et grenade en poivre timut et vinaigrette Combawa

Le Plat
Suprême de volaille rôtie, céleri rave rôti
et sa sauce au café

L'assiette de fromages

Le Dessert
Comme un sablé breton et sa pomme rôtie,
caramel au beurre salé

Les Hauts de Smith blanc
Château Smith Haut Lafitte blanc
Château Smith Haut Lafitte rouge -sur deux services-

Menu Cabernet

154 euros TTC
Suggestion de menu évoluant au fil des saisons



Apéritif Amuse-Bouche

L'Entrée

Crème de lentilles de Saint Flour,
dés de foie gras frais, chantilly de fruits secs
et réduction de vinaigre balsamique

Le Plat

Dos de maigre rôti et son huile de curcuma,
fregola sarda en risotto

L'assiette de fromages

Le Dessert

Mousse de mangue et sa brunoise de fruits exotiques,
chapelure de chocolat Noir

Le café / thé avec mignardise du moment

Les Hauts de Smith white

Château Smith Haut Lafitte white

Château Smith Haut Lafitte red –with two courses –

Château Bastor-Lamontagne – AOC Sauternes

❖ Tarifs détaillés

De 4 à 20 convives, notre Chef réalise sur place et sur le moment, vos repas privés dans notre Salon George Smith entièrement réservé à votre événement.

Les menus proposés sont une suggestion de choix, n'hésitez pas à demander nos propositions détaillées.

Le tarif des menus inclut : la mise à disposition du Salon George Smith, le menu 4 plats, les vins dont au moins un service de Château Smith Haut Lafitte Grand Cru Classé, ainsi qu'une découverte complète de la propriété et d'une dégustation apéritive.

Votre maître d'hôtel : 190 euros TTC jusqu'à 15 personnes et 380 euros TTC jusqu'à 20 personnes. Tarif valable pour l'ensemble du groupe incluant 4 heures de service à partir de l'heure d'arrivée annoncée pour la découverte des chais.

Les tarifs ne tiennent pas compte des éventuelles heures supplémentaires à prévoir en sus.

Pour l'organisation de tout repas dans le salon George Smith, celui-ci vous est mis gracieusement à disposition sur une demi-journée pour votre réunion.

❖ Hébergement

Les Sources de Caudalie

Hôtel 5 étoiles, 72 chambres et suites,

3 salles de réunions, 2 restaurants et une épicerie - bar à vins

Renseignements & réservations

Tél. 05 57 83 83 83

www.sources-caudalie.com

reservations@sources-caudalie.com

❖ Localisation



Renseignements & Réservations :

Tél. 05 57 83 11 22 / visites@smith-haut-lafitte.com