

SHL
since 1965

*Les dîners privés du
Château Smith Haut Lafitte*

Menus de 21 à 60 convives

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



DANIEL ET FLORENCE GATHEARD



Menu Cantelys

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



L'Apéritif

Gougère au vieux Comté, Allumette au fromage,
Pécorino (sésame, pavot...)

L'Entrée

Pavé de saumon, pomme de terre aux appétits,
crème ciboulette

Le Plat

Jarret de veau confit, petits légumes au lard,
pomme purée lisse

Le Fromage

Sélection de deux fromages affinés

Le Dessert

Café ou thé gourmand :
Blanc manger aux framboises, coulis basilic
Mini madeleine au miel, Tartelette passion,
Dunette de Canéjan

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

Menu Haut de Smith

98 euros TTC

Suggestion de menu évoluant au fil des saisons



L'Apéritif

3 pièces cocktail salées du marché

L'Entrée

L'œuf mollet en croûte de cèpes, toast en frottiche, oignons rouges au vin rouge, crémeux de brebis d'Ixassou

Le Plat

Cœur de rumsteack grillé au beurre doux, réduction de sucs au thym, boulangère de pommes de terre & pommes du ciel

Le Fromage

Assiette de 3 saveurs : Saint-Nectaire, Comté, Abondance

Le Dessert

Rosace de poire, en mousse & en compotée, biscuit croquant & gelée de vin rouge

Le Café

Les Hauts de Smith rouge

Les Hauts de Smith blanc

Le Petit Haut Lafitte rouge

Château Smith Haut Lafitte rouge

Menu Petit Haut Lafitte

125 euros TTC

Suggestion de menu évoluant au fil des saisons



L'Apéritif

Gougère au vieux Comté
Allumette au fromage
Pécorino (sésame, pavot...)

L'Entrée

La terrine de foie gras - « 30 ans de recette »,
croustille de pain raisins noisettes / chutney de figues

Le Plat

Canard laqué aux poivres des Cimes,
la cuisse confite en feuille de chou, mousseline de saison

Le Fromage

Sélection de deux fromages affinés

Le Dessert

Finger aux deux citron, mikado bergamote
et sorbet verveine citron

Le Café

Les Hauts de Smith blanc

Château Smith Haut Lafitte blanc

Château Smith Haut Lafitte rouge -sur deux services-

Menu Smith Haut Lafitte

154 euros TTC

Suggestion de menu évoluant au fil des saisons



L'Apéritif

3 pièces cocktail salées

L'Entrée

Tartare d'huitre du bassin au poireaux et citron confit,
saucisse grillée en brochette, émulsion
de langues d'oursin

Le plat

Marbré de bœuf, cèpes & foie gras du Sud-Ouest, galet
de pomme de terre farci en
mouseline de petits pois, courgette farcie en Tartuffo

Le Fromage

Croustillant de chèvre Chantegrès en croûte de noisettes
torréfiées

Le Dessert

Gros macaron à la noisette, mouseline au fenouil confit,
sorbet à la chicorée

Café

Les Hauts de Smith blanc

Château Smith Haut Lafitte blanc

Château Smith Haut Lafitte rouge - sur deux services -

Château Bastor-Lamontagne

❖ Tarifs détaillés

Repas valables de 21 à 60 personnes.

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.

Prestation 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