

CHÂTEAU CHAMPION

SAINT-EMILION GRAND CRU

18th century

OFFRE OENOTOURISME 2026

LES MENUS 2026 DU TRAITEUR « A TABLE » SALLE DES VENDANGEURS, GROUPE DE +15 PERSONNES

Le prix comprend la visite de la propriété, une initiation à la dégustation, le café et les vins de nos productions.

Pour un groupe de -15 personnes, il y aura un supplément de 6 € par personne.

MENU N°1

35,50 € /PERSONNE

Assiette de charcuteries (*grenier médocain, boudin béarnais, jambon de Bayonne, saucisson*)
Parmentier de canard aux noisettes et crème de parmesan /salade.
Clafoutis aux fruits de saison / café gourmandise

MENU N°2

41,50 € /PERSONNE

Salade Landaise (*gésiers de canard, magrets fumés, jambon de Bayonne, asperges, maïs, pignon de pin, salade*)
½ Magret de canard sauce aux cèpes, gratin de pommes de terre et tomates provençales.
Gâteau Basque /café gourmandise

MENU N°3

43,50 € /PERSONNE

Trilogie de canard (*gratton bordelais, rillettes de canard, magret séché*)
Confit de canard, *pommes de terre sarladaises, tomate à la provençale, mâche.*
Mi-cuit chocolat & crème anglaise
Café gourmandise

MENU N°4

43,50 € /PERSONNE

Trilogie de canard (*gratton bordelais, rillettes de canard et magret séché*)
Entrecôte à la Bordelaise cuite aux sarments, *pomme de terre au four, tomate à la provençale, mâche.*
Mi-cuit chocolat & crème anglaise
Café gourmandise

MENU N°5

46,50 € /PERSONNE

Foie gras mi-cuit, *toasts & confit de figues*
Côte de boeuf cuite aux sarments, *pomme de terre au four et fagot d'haricots verts bardé de lard*
(Côte de boeuf 1kg - A partager 4 personnes)
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise & macaron de Saint-Emilion.
Café gourmandise (*croquant de chocolat noisette et raisin*)

SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGE

2,50 € /PERSONNE

Assiette de 2 fromages *brie et brebis* & confiture de cerises noires

SUPPLÉMENT PLATEAU DE FROMAGES REGIONAUX A PARTAGER (PLATEAU 8/10 PERSONNES)

36,00 € /PLATEAU



Le Bouchon de St Antoine de Breuil
Le Basque des Pyrénées & confiture de cerises noires
La Trappe d'Echourgnac aux Noix du Périgord

Menus végan et régimes particuliers préparés à la demande.

LORS D'UN DEJEUNER, LA VISITE & LES VINS SONT PREVUS

Ce forfait comprend :

- ◆ Visite des chais avant le repas Durée : 1/2 heure
- ◆ Initiation à la dégustation et présentation des vins
- ◆ Vins accompagnant le repas (1 bouteille/3 personnes)
- ◆ L'occupation des lieux
- ◆ Les frais inhérents (électricité, eau, nettoyage)

Les vins proposés sont issus de nos différentes propriétés et productions. Ils vous seront présentés en début de repas durant la dégustation, puis servis tout le long afin de vous offrir le meilleur accord mets-et-vins :

CHÂTEAU CHAMPION	AOC Saint-Emilion Grand Cru
CHÂTEAU VIEUX GRAND FAURIE	AOC Saint-Emilion Grand Cru
CHÂTEAU HAUTE-TERRASSE	AOC Castillon-Côtes-de-Bordeaux

- ◆ L'espace de la salle de réception est privatisée pour votre confort.

