

VOTRE SOIREE EVENEMENTIELLE DANS LE CUVAGE DU CHÂTEAU (Jusqu'à 350 personnes)

- Une privatisation totale des 2 salles du Cuvage et du Parc du Pressoir (De 16h à Minuit)
- Un cocktail dinatoire 18 pièces servi avec les vins du Château.
- La coordination des prestataires extérieurs pour le montage de votre Événement

UNE DIRECTRICE DE CLIENTÈLE DÉDIÉE À L'ORGANISATION EN AMONT DE VOTRE SOIREE EVENEMENTIELLE ET QUI SERA À DISPOSITION POUR TOUTE DEMANDE PARTICULIÈRE PENDANT VOTRE ÉVÉNEMENT.

En option:

Des transferts gérés par nos soins pour faciliter votre venue

En complément:

Les charges de chauffage en hiver

EXEMPLE DE COCKTAIL EVENEMENTIEL

Les pièces froides

Pince ibérique, chutney d'oignons doux des Cévennes
Galette de maïs et volaille tandoori, tomatade noire de Crimée
Cubique de légumes façon antipasti à l'huile de sésame et pistache
Savarin de poivrons jaunes, vinaigrette aux Piquillos et Piment d'Espelette
Maki de saumon mariné façon Gravlax, crackers à l'oignon frit
Superposition de foie gras à la gelée Ginger
Cappuccino glacé de petits pois et chèvre frais
Gaspacho de melon charentais à la verveine citron
Saladine de tomates et pétoncles aux aromates
Fine lame de bœuf, pesto au basilic et parmesan reggiano
Emulsion d'œufs et confits de légumes à la Fleur de Thym

Les pièces chaudes

Tarte soufflée Volaille et champignons des sous bois
Rissolle de Saumon et pétoncles aux zestes de citron vert
Tempura de crevette, sauce tartare

Les pièces sucrées

Demoiselle saveur exotique
Pomponette speculos abricot façon tiramisu
Tartelette fraise
Macaron du moment

Vins du Domaine: Vins Rouge et Rosé Château la Gallée, vin Blanc la Grande Gallée
Eaux minérales, jus de fruits & sodas, café en fin de repas

*Un écrin de
charme et
d'authenticité
pour des
rencontres
professionnelles
privilégiées*

LE CHÂTEAU LA GALLÉE, NOS VALEURS

- Une exclusivité des lieux
- Des prestations haut de gamme
- Des animations autour des vins
- Une directrice de clientèle dédiée
- Des partenariats pour vos transferts et hôtellerie
- Un accueil personnalisé

CHATEAU
— LA —
GALLÉE

Adeline Tiengou
Directrice d'exploitation

+33(0)6 06 66 64 22
Château la Gallée
Rue de la Gallée
69 390 Millery

www.chateaulagallee.com