

# Château de Locguénéolé

★★★★★



PARTOUT DANS LE MONDE. UNIQUE AU MONDE.

Locguénéolé - 56700 Kervignac (près de Hennebont et Lorient) - France

Tél. : (33) 02 97 76 76 76 - Fax : (33) 02 97 76 82 35

Web : [www.chateau-de-locguenole.com](http://www.chateau-de-locguenole.com) - E-mail : [contact@chateau-de-locguenole.com](mailto:contact@chateau-de-locguenole.com) - GDS : WB

1

## FORFAITS "PETITS GROUPES" (10 à 50 pers.)

### Printemps/Été SEMAINE 2009

(hors vendredi, samedi, dimanche midi et Fêtes)

■●●●●●●●●●

Un apéritif au choix:

*Champagne, Whisky, Porto, jus de fruits  
Petits canapés froids et chauds*

~~~~~

MENU (selon la saison et le marché):

ENTREE:

*Fines feuilles de saumon fumé par nos soins,  
vinaigrette de céleri et avocat*

PLAT:

*Suprême de pintade fermière aux champignons*

DESSERT:

*Mousse mangue, lait de coco, gavotte croustillante*

VINS (ou équivalents): base ½ bouteille par personne

*Château Pouyanne Graves blanc 2007/2008*

*Château Trocard 2005*

**Tarif préférentiel NET TTC par personne: 74 €**

Nombre définitif (servant de base minimum à la facturation), 3 jours avant le repas.  
Service de 12 h 30 à 16 h 00 et de 19 h 30 à 23 h 00 - Salle privative, face au bras de mer (> 12 pers.)

Locguénolé - 56700 Kervignac (près de Hennebont et Lorient) - France

Tél. : (33) 02 97 76 76 76 - Fax : (33) 02 97 76 82 35

Web : [www.chateau-de-locguenole.com](http://www.chateau-de-locguenole.com) - E-mail : [contact@chateau-de-locguenole.com](mailto:contact@chateau-de-locguenole.com) - GDS : WB

2

## FORFAITS "PETITS GROUPES" (10 à 50 pers.)

### Printemps/Eté SEMAINE 2009

(hors vendredi, samedi, dimanche midi et Fêtes)

■●●●●●●●●●

Un apéritif au choix:

*Champagne, Whisky, Porto, jus de fruits  
Petits canapés froids et chauds*

~~~~~

MENU (selon la saison et le marché):

ENTREE:

*Des asperges, à boire, à croquer,  
feuilles de jambon cru*

PLAT:

*Tournedos de morue fraîche en croûte de citron,  
légumes du moment au sésame doré*

FROMAGE:

*Cornet de chèvre au miel, petite salade d'herbes*

DESSERT:

*Tartare de fraises au poivre de Sechuan,  
crème glacée « Malibu »*

VINS (ou équivalents): base ½ bouteille par personne

*Entre Deux Mers Johan d'Arnaud  
Château Pouyanne (Graves) 2006 - Eaux et café*

Tarif préférentiel NET TTC par personne: **84 €**

Nombre définitif (servant de base minimum à la facturation), 3 jours avant le repas.  
Service de 12 h 30 à 16 h 00 et de 19 h 30 à 23 h 00 - Salle privative, face au bras de mer (> 12 pers.)

# Château de Locguénéolé

★★★★★



PARTOUT DANS LE MONDE. UNIQUE AU MONDE.

Locguénéolé - 56700 Kervignac (près de Hennebont et Lorient) - France

Tél. : (33) 02 97 76 76 76 - Fax : (33) 02 97 76 82 35

Web : [www.chateau-de-locguenole.com](http://www.chateau-de-locguenole.com) - E-mail : [contact@chateau-de-locguenole.com](mailto:contact@chateau-de-locguenole.com) - GDS : WB

3

## FORFAITS "PETITS GROUPES" (10 à 50 pers.)

### Printemps/Été SEMAINE 2009

(hors vendredi, samedi, dimanche midi et Fêtes)

■●●●●●●●●●

#### Un apéritif au choix:

*Champagne, Whisky, Porto, jus de fruits  
Petits canapés froids et chauds*

~~~~~

#### MENU (selon la saison et le marché):

##### ENTREE:

*Médallions de foie gras cuit au naturel,  
caramel de Porto, huile au poivre*

##### PLAT:

*Filet d'agneau « du pays », émulsion d'aubergines  
à l'huile de pistache, tomate et courgette au romarin*

##### FROMAGE:

*Bleu aux poires, biscuit de carottes des sables*

##### DESSERT:

*Le chocolat : 3 saveurs pour 3 textures*

VINS (ou équivalents): base ½ bouteille par personne

*Savennières Clos St-Yves 2003/2004*

*Les Hauts de Giscours (Médoc) 2004/2006 - Eaux et café*

**Tarif préférentiel NET TTC par personne: 108 €**

Nombre définitif (servant de base minimum à la facturation), 3 jours avant le repas.  
Service de 12 h 30 à 16 h 00 et de 19 h 30 à 23 h 00 - Salle privative, face au bras de mer (> 12 pers.)

# Château de Locguénéolé

★★★★★



PARTOUT DANS LE MONDE. UNIQUE AU MONDE.

Locguénéolé - 56700 Kervignac (près de Hennebont et Lorient) - France

Tél. : (33) 02 97 76 76 76 - Fax : (33) 02 97 76 82 35

Web : [www.chateau-de-locguenole.com](http://www.chateau-de-locguenole.com) - E-mail : [contact@chateau-de-locguenole.com](mailto:contact@chateau-de-locguenole.com) - GDS : WB

4

## FORFAITS "PETITS GROUPES" (10 à 50 pers.)

### Printemps/Eté SEMAINE 2009

(hors vendredi, samedi, dimanche midi et Fêtes)

■●●●●●●●●●

Un apéritif au choix :

*Champagne, Whisky, Porto, jus de fruits  
Petits canapés froids et chauds*

~~~~~

MENU (selon la saison et le marché):

ENTREE N° 1:

*Les médaillons de homard bleu, mangue citron vert*

ENTREE N° 2:

*Tagliatelles noires et pince de homard  
arrosées d'un jus de carapace*

PLAT:

*Filet de St-Pierre rôti aux poivres rares d'Indonésie,  
coulis de petits pois et artichaut du pays*

DESSERT:

*Feuilleté de pomme-cannelle,  
glace au pain d'épices*

VINS (ou équivalents): base ½ bouteille par personne

*Hautes Côtes de Nuits (blanc) Domaine Rion 2007/8*

*Château La Tour Léognan (Second vin de Carbonnieux) 2004/6 - Eaux et café*

**Tarif préférentiel NET TTC par personne: 139 €**

Nombre définitif (servant de base minimum à la facturation), 3 jours avant le repas.  
Service de 12 h 30 à 16 h 00 et de 19 h 30 à 23 h 00 - Salle privative, face au bras de mer (> 12 pers.)