



La Table de Haute-Terre

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

Offre Mariage



Un lieu d'exception

La Table de Haute-Serre

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

*Situé à quelques kilomètres à peine du célèbre marché aux truffes de Lalbenque et des safranières de Laburgade, le Château de Haute-Serre était prédestiné à mettre en scène une trilogie d'exception : **le Malbec, la truffe et le safran**.*

La Table de Haute-Serre prend place dans le décor exceptionnel du chai en pierre du château. Le restaurant au design contemporain mêle pierre, bois, verre et acier avec audace et sobriété.



Le Chef Adrien Manac'h, décline une cuisine de terroir créative et propose plusieurs séquences gastronomiques pour transformer votre mariage en une journée inoubliable.

Le vin d'honneur

La Table de Haute-Serre

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

Forfaits pour les apéritifs :

- *1 verre de vin*

(Cuvée Lafleur ou Rosas Vinitos)

accompagné de 3 canapés

5,00€

- *1 verre de vin*

(Sauvignon ou Chardonnay ou Cuvée château)

accompagné de 3 canapés

10,00€



Exemples de canapés :

Gougère à la tomme de Brebis des Pyrénées

Croustillant d'agneau du Quercy aux raisins blonds

Blinis au blé noir et truite marinée à l'aneth

Financier aux olives noires et piquillos

Sushi au safran du Quercy et magret de canard fumé

Tartelette champignons et amandes torréfiées

Sablé au chèvre frais et carotte à l'estragon

Accras de maquereau à la moutarde et coriandre

Biscuit moelleux au lard fermier et oignons doux

Pissaladière à l'origan et tomates confites

Les menus

Le "Géron Dadine"

Menu : entrée, plat, fromage, dessert, mignardises **49,00€**

Foie gras de canard rôti, betteraves et framboises, réduction de Lou Fénélon

ou

Cueillette de légumes d'été à l'huile de lin, œuf mollet et magret de canard fumé

Pintade fermière dorée au four, caviar de courgette, jus à l'olive noire

ou

Lieu jaune rôti au four, polenta au safran du Quercy et artichauts

Sélection de fromages frais et affinés

Jeu de texture autour du chocolat noir et du caramel

ou

Biscuit moelleux à la fraise et à la pistache, pulpe de fruits rouges



La Table de Haute-Serre

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

Le "L'ampélographe"

Menu : entrées, poisson, viande, fromage, dessert, mignardises **65,00€**

Marbré de foie gras de canard au Malbec, melon mariné aux épices douces

ou

Saumon d'Ecosse mi-cuit à la vapeur, artichauts poivrades à la barigoule

Dos de maigre à la plancha, risotto d'épeautre au basilic et vieux comté

ou

Aiguillette de turbot confite, petits pois étuvés et sucrose, bouillon de coquillages

Longe de veau dorée au sautoir, aubergines et noix de cajou, jus réduit

ou

Filet de canette rôti au four, carottes maraichères à l'orange, jus corsé au vin rouge

Sélection de fromages frais et affinés

Jeu de texture autour du chocolat noir et du caramel

ou

Biscuit moelleux à la fraise et à la pistache, pulpe de fruits rouges

Les menus (suite)

le menu enfant

(jusqu'à 12 ans)

14,00€

Menu : entrée, plat, dessert

Menu prestataire

39,00€

Menu : entrée, plat, dessert

Eau minérale, 1 verre de vin et boisson chaude

Pièce montée ou entremet de mariage

5,00€/pers

si non incluse dans le menu

La Table de Haute-Serre

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN



Les forfaits boissons

Forfait N°1 : **12,00€**

Choix N°1 : 1 verre de Lafleur de Haute Serre OU 1 verre d'Antisto Cahors et 1 verre de Sauvignon

Choix N°2 : 1 verre de Lafleur de Haute Serre OU 1 verre d'Antisto Cahors et 1 verre cuvée Château

Forfait N°3 : **20,00€**

Choix N°1 : 1 verre de Lafleur de Haute Serre OU 1 verre d'Antisto Cahors, 1 verre de Sauvignon OU 1 verre de Chenin de Mercuès et 1 verre de cuvée Prestige

Choix N°2 : 1 verre de Lafleur de Haute Serre OU 1 verre d'Antisto Cahors, 1 verre de Chardonnay et 1 verre de cuvée Château



Forfait N°2 : **15,00€**

Choix N°1 : 1 verre de Chardonnay et 1 verre de cuvée Château

Choix N°2 : 1 verre de chenin de Mercuès, 1 verre de Lafleur de Haute Serre et 1 verre de cuvée Château



Le choix des vins et des millésimes se fera en fonction des disponibilités et du choix du menu.

Dans ces forfaits sont compris l'eau minérale et boisson chaude.

La Table de Haute-Serre

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

Informations

Pour la réussite de votre événement, nous vous proposons de privatiser le site du **Château de Haute-Serre**.
Vous pourrez disposer de l'ensemble des installations détaillées ci dessous :

- La salle de restaurant pouvant accueillir jusqu'à 60 convives assis
- Les chais du château pour un cocktail pouvant accueillir 120 personnes
- Le grand parc arboré pour l'organisation du vin d'honneur
- La sécurisation du site par fermeture des grilles principales
- Un grand parking pouvant accueillir 30 voitures

Location et privatisation si moins de 40 couverts :

Location ½ Journée

400,00€

Location 1 Journée

600,00€

Open bar

Une offre peut vous être proposée sur demande

Personnel

Après minuit, une majoration de 35.00 € de l'heure par serveur sera appliquée

Animations musicales et prestataires d'animations

Nous pouvons vous aider dans la recherche de vos prestataires, le choix de ces animations et leurs prises en charge seront assumées directement par les mariés.

La Table de Haute-Serre

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN



Contact

hauteserre@g-vigouroux.fr

www.hauteserre.fr

Tel : 33 (0)5 65 20 80 20

Fax : 33 (0)5 65 20 80 21



La Table de Haute-Serre

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

Château de Haute-Serre
46230 CIEURAC

Point GPS

44° 23' 24 '' N

1° 29' 26'' E