

Banquets et repas Ban  
repas Banquets et re  
Banquets et repas Ban  
repas Banquets et re  
Banquets et repas Ban  
repas Banquets et re



LES SOURCES DE CAUDALIE  
BORDEAUX

s et repas Banquets et  
s Banquets et repas  
s et repas Banquets et  
s Banquets et repas  
s et repas Banquets et  
s Banquets et repas



## Banquets et repas

Au cœur du vignoble des Grands Crus Classés de Graves, à seulement 15 minutes de Bordeaux, Les Sources de Caudalie sont le lieu idéal pour accueillir vos repas d'affaires et organiser vos banquets familiaux. Chaque restaurant propose une ambiance différente : choisissez entre l'épicerie gourmande Rouge, la cuisine "bistrot" proposée à la Table du Lavoir et la cuisine créative et gastronomique de Nicolas Masse au restaurant doublement étoilé La Grand'Vigne.

Renseignement et réservation : 05 57 83 83 75 / [commercial@sources-caudalie.com](mailto:commercial@sources-caudalie.com)

# La Grand'Vigne

## 2 étoiles Michelin

---

Découvrez la cuisine créative et gastronomique de Nicolas Masse au restaurant 2 étoiles Michelin La Grand'Vigne.

Inspiré des serres d'ornement du XVIIIème siècle, le restaurant La Grand'Vigne vous invite à découvrir une cuisine sincère et généreuse qui évolue au gré des saisons. Le cadre raffiné du restaurant, dont la terrasse surplombe le lac aux pieds des coteaux de vignes, vous permet aux beaux jours de profiter de déjeuners ou dîners ensoleillés.

La belle cheminée du XVIIIème siècle et la décoration qui rappelle les tons de maturités des raisins créent une atmosphère chaleureuse pour un repas d'affaires dans un salon réservé.

---

A partir de 7 personnes  
Choix d'un menu unique pour tous les convives



# La Grand'Vigne

2 étoiles Michelin

## Exemple de menu

### Menu 4 plats

Tartes aux tomates anciennes

Merlu de ligne,  
fleur de courgette et capucines

Côte d'agneau des Pyrénées,  
confit d'aubergine

Jardin sucré

## Exemple de menu

### Menu 4 plats & sélection de fromages

Tartes aux tomates anciennes

Merlu de ligne,  
fleur de courgette et capucines

Côte d'agneau des Pyrénées,  
confit d'aubergine

Sélection de fromages locaux

Jardin sucré

---

	Menu 4 plats	Menu 4 plats et sélection de fromages locaux
Sans boisson	130 €	170 €
Avec boissons*	205 €	265 €
Avec la Sélection Prestige**	380 €	420 €

---

\* nos formules avec boissons comprennent la sélection du sommelier (un verre de vin par plat), les eaux minérales et le café.

\*\* nos formules avec la sélection Prestige comprennent la sélection du sommelier (un verre de Grand Cru Classé par plat), les eaux minérales & le café.



# La Table du Lavoir

## Auberge revisitée

---

Découvrez la cuisine "bistrot" de l'auberge La Table du Lavoir dans un cadre chaleureux : la remarquable charpente est composée de bois du XVIIIe siècle récupérés dans les chais de Lafite-Rothschild et les portes vitrées à petits bois s'ouvrent aux jours chauds pour accéder à la terrasse abritée.

Dans la vaste cheminée d'époque, les viandes viennent rôtir et dégager leurs délicieuses odeurs pendant que les gourmands lisent les menus écrits sur d'anciens battoirs. Des pièces d'argenterie dépareillées, achetées au poids, voisinent avec des tissus traditionnels et anciens qui vêtissent les tables du Lavoir.

---

A partir de 10 personnes

Choix d'un menu unique pour tous les convives

# La Table du Lavoir

## Auberge revisitée

---

### Exemple de menu

#### Menu Terroirs & Traditions

---

- Gravlax de truite des Pyrénées, concombre et crème
- Suprême de pintade, taboulé d'épeautre et légumes croquants
- Soupe de fraise et pastèque à la menthe, madeleine garnie

### Exemple de menu

#### Menu Au Sud de l'Ouest

---

- Foie gras des Landes mi-cuit, rhubarbe pochée à l'hibiscus
- Maigre rôti, fricassée de courgettes au basilic et aux amandes
- Soupe de fraise et pastèque à la menthe, madeleine garnie

---

	Menu Terroirs & Traditions	Menu Au Sud de l'Ouest
Avec boissons*	75 €	90 €

---

\*nos formules comprennent l'apéritif, un menu en 3 plats, la sélection du sommelier (un verre de vin pour l'entrée et le plat), les eaux minérales et le café.

# Rouge

## L'épicerie gourmande

---

Dégustez le meilleur des produits du Sud-Ouest accompagnés de vin de Bordeaux en toute simplicité dans un cadre convivial.

Au comptoir, autour d'une table d'hôte ou confortablement installé dans les fauteuils de la vaste terrasse ensoleillée, découvrez les richesses du terroir de la région.

Les bouteilles de vin sortent de l'ombre de leur cave pour jouer les vedettes et orner les murs.

Le bar-cathédrale tout en bois, les grandes étagères de l'épicerie et la cheminée créent une atmosphère très chaleureuse propice à la détente.

---

De 12 à 25 personnes  
Choix d'un menu unique pour tous les convives







# Rouge

L'épicerie gourmande

---

## Exemple de menu

Menu Rouge à partager

---

La planche « Rouge » (exemple : légumes croquants,  
pot de rillettes de canard, tome de Chalosse)

La planche de charcuteries du Sud-Ouest

Le dessert du jour

---

45 €/personne pour un menu à partager,  
avec 1 verre de vin, café, eau minérale



Les Sources de Caudalie  
Chemin de Smith Haut Lafitte  
33650 Bordeaux-Martillac



T. + 33 (0)5 57 83 83 83  
[sources@sources-caudalie.com](mailto:sources@sources-caudalie.com)  
[www.sources-caudalie.com](http://www.sources-caudalie.com)