

# Vos manifestations méritent un lieu exceptionnel...







### Château Pape Clément - Grand Cru Classé de Graves

UN VIGNOBLE PRESTIGIEUX RICHE DE SEPT SIÈCLES D'HISTOIRE VOUS OUVRE SES PORTES AU CŒUR DE BORDEAUX

# Un cadre d'exception pour vos séminaires, La Château Pape Clément

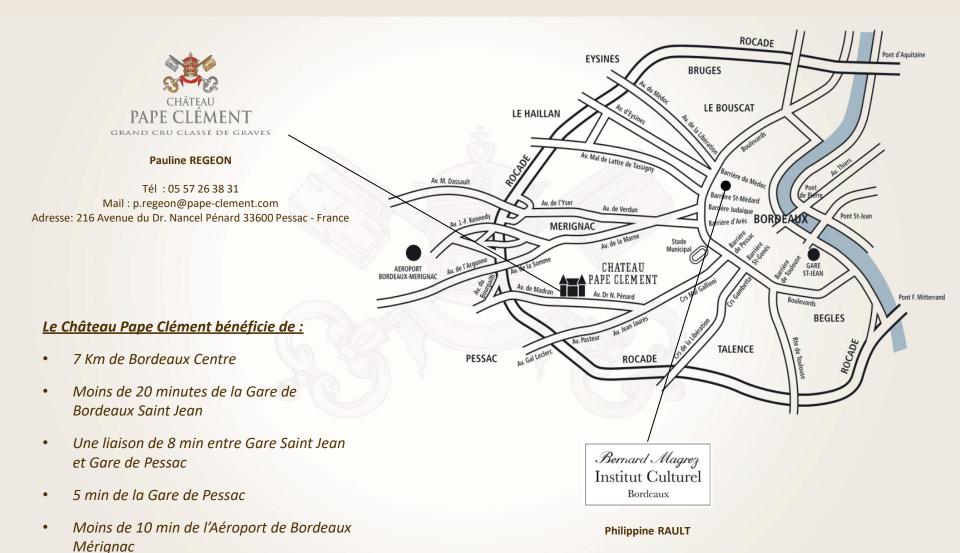








# Une accessibilité idéale aux portes de Bordeaux



Tél: 06 72 40 50 02 Mail: p.rault@pape-clement.com

Adresse: 16 rue de Tivoli 33000 Bordeaux - France

Un parking sécurisé de 100 places

# Le séminaire œnologique

- 08h00 : Accueil café sur l'espace parqueté de la salle de l'Orangeraie, composé de café, thé, jus de fruits et viennoiseries.
- **08h30** : Séance de travail en plénière, dans la salle de l'Orangeraie également, équipée pour l'occasion : écrans de diffusion, sonorisation, micro HF et mise en lumière .
- 10h00 : Pause gourmande composée de café, thé, jus de fruits et mini viennoiseries.
- 12h00 : Visite complète du domaine, du vignoble, du cuvier et des chais, puis Initiation à l'art de la dégustation : Examen visuel, olfactif et gustatif autour de la dégustation de 3 vins parmi une sélection des 40 vignobles de Monsieur Bernard Magrez – dont le Château Pape Clément rouge.
- 12h30 : Déjeuner en compagnie de notre sommelier autour de divers quizz, dans le Pavillon du Prélat, verrière de style Eiffel située au cœur du Parc du Château Pape Clément.
- 14h30 : Reprise de votre séance de travail en plénière dans la Salle de l'Orangeraie.
- 17h00 : Atelier BWinemaker Devenez de véritables apprentis œnologues ! Dégustez et assemblez des mono-cépages afin de créer votre propre vin ! De la mise en bouteille jusqu'à la personnalisation de l'étiquette, partagez un moment ludique et original et repartez avec votre bouteille souvenir !
- •18h30 : Fin de votre séjour sur la propriété.

A partir de 185 € HT / personne.

# Le séminaire œnologique









# Le séminaire énigmatique

- 08h00 : Accueil café sur l'espace parqueté de la salle de l'Orangeraie, composé de café, thé, jus de fruits et viennoiseries.
- **08h30** : Séance de travail en plénière, dans la salle de l'Orangeraie également, équipée pour l'occasion : écrans de diffusion, sonorisation, micro HF et mise en lumière .
- 10h00 : Pause gourmande composée de café, thé, jus de fruits et mini viennoiseries.
- 12h00 : Visite complète du domaine, du vignoble, du cuvier et des chais, puis Initiation à l'art de la dégustation : Examen visuel, olfactif et gustatif autour de la dégustation de 3 vins parmi une sélection des 40 vignobles de Monsieur Bernard Magrez – dont le Château Pape Clément rouge.
- 12h30 : Déjeuner en compagnie de notre sommelier autour de divers quizz, dans le Pavillon du Prélat, verrière de style Eiffel située au cœur du Parc du Château Pape Clément.
- 14h30 : Cluedo Géant dans la propriété : une troupe d'acteur anime l'activité, les participants circulent dans les différentes pièces du château, du salon à la cuisine, les indices sont aussi dans le parc Durée 2h30
- 17h00 : Fin de votre séjour sur la propriété.

A partir de 135 € HT / personne.

# Le séminaire énigmatique









# Le séminaire sportif et fédérateur

- **08h00** : Accueil café sur l'espace parqueté de la salle de l'Orangeraie, composé de café, thé, jus de fruits et viennoiseries.
- **08h30** : Séance de travail en plénière, dans la salle de l'Orangeraie également, équipée pour l'occasion : écrans de diffusion, sonorisation, micro HF et mise en lumière .
- 10h00 : Pause gourmande composée de café, thé, jus de fruits et mini viennoiseries.
- 12h00 : Visite complète du domaine, du vignoble, du cuvier et des chais, puis Initiation à l'art de la dégustation : Examen visuel, olfactif et gustatif autour de la dégustation de 3 vins parmi une sélection des 40 vignobles de Monsieur Bernard Magrez – dont le Château Pape Clément rouge.
- 12h30 : Déjeuner en compagnie de notre sommelier autour de divers quizz, dans le Pavillon du Prélat, verrière de style Eiffel située au cœur du Parc du Château Pape Clément.
- 14h30 : Epreuves de coopération : plusieurs équipes sont formées et vont s'affronter sur des épreuves nécessitant de coopérer, de s'écouter, de réfléchir ensemble, d'élaborer une stratégie ...Parachutes, ponts perpétuels, parcours d'obstacles, lancers aveugles, pictionnary géant, baguettes, mastermind en relais, code, morpion géant .
- 16h30 : Annonce des résultats individuels et collectifs et bilan du séminaire.
- 17h00 : Fin de votre séjour sur la propriété.

A partir de 135 € HT / personne.

# Le séminaire sportif et fédérateur









# Journée de séminaire

- **08h00** : Accueil café sur l'espace parqueté de la salle de l'Orangeraie, composé de café, thé, jus de fruits et viennoiseries.
- **08h30** : Séance de travail en plénière, dans la salle de l'Orangeraie également, équipée pour l'occasion : écrans de diffusion, sonorisation, micro HF et mise en lumière .
- 10h00 : Pause gourmande composée de café, thé, jus de fruits et mini viennoiseries.
- 12h00 : Visite complète du domaine, du vignoble, du cuvier et des chais, puis Initiation à l'art de la dégustation : Examen visuel, olfactif et gustatif autour de la dégustation de 3 vins parmi une sélection des 40 vignobles de Monsieur Bernard Magrez – dont le Château Pape Clément rouge.
- 12h30 : Déjeuner en compagnie de notre sommelier autour de divers quizz, dans le Pavillon du Prélat, verrière de style Eiffel située au cœur du Parc du Château Pape Clément.
- 14h30 : Reprise de la séance plénière
- 16h00 : Pause-café composée de café, thé, jus de fruits eaux minérale set mignardises
- 18h00 : Fin de votre séjour sur la propriété.

A partir de 85 € HT / personne.

# Journée de séminaire









# Demi-journée de séminaire

- 08h00 : Accueil café sur l'espace parqueté de la salle de l'Orangeraie, composé de café, thé, jus de fruits et viennoiseries.
- **08h30** : Séance de travail en plénière, dans la salle de l'Orangeraie également, équipée pour l'occasion : écrans de diffusion, sonorisation, micro HF et mise en lumière .
- 10h00 : Pause gourmande composée de café, thé, jus de fruits et mini viennoiseries.
- 12h00 : Visite complète du domaine, du vignoble, du cuvier et des chais, puis Initiation à l'art de la dégustation : Examen visuel, olfactif et gustatif autour de la dégustation de 3 vins parmi une sélection des 40 vignobles de Monsieur Bernard Magrez – dont le Château Pape Clément rouge.
- 12h30 : Déjeuner en compagnie de notre sommelier autour de divers quizz, dans le Pavillon du Prélat, verrière de style Eiffel située au cœur du Parc du Château Pape Clément.
- 14h00 Fin de votre séjour sur la propriété.

A partir de 75 € HT / personne.

# Les options



<u>Accueil</u>



Décorations



Vins



Hébergement



<u>Activités</u>



Souvenirs



**Animations** 

# Accueil

# Prestation sur mesure

### **NOUS SAURONS SATISFAIRE TOUTES VOS EXIGENCES!**

- Accueil VIP par nos hôtes et nos hôtesses
- Service voiturier à votre disposition
- Agent de sécurité pour assurer votre évènement

À partir de 30€ HT/heure/personnel









# Nos vins Bernard Magrez

### Service à la carte ou forfait

Vous pouvez soit choisir vos vins et champagnes parmi les Vins Bernard Magrez et les Champagnes référencés.

\* Veuillez trouver un extrait de la carte ci-dessous.

Soit opter pour l'un des deux forfaits suivants :

### **Forfait Grands Crus Classés**

Base de 3 verres par personne

Sélection à partir de nos 4 grands crus classés et en fonction du menu final

### **Forfait Classique**

Base de 3 verres par personne

Sélection à partir de tous les autres vins du Groupe Bernard Magrez

Hors Grand Crus et en fonction du menu final

50,00 € HT/ pers.

33,33 € HT/ pers.





# Carte des Vins & Champagnes

# Vins Rouges

de Bernard Magrez

## Vins Blancs

Pessac-Léognan	
Château Pape Clément – Grand Cru Classé de Graves 2015	125,00€
Château Pape Clément – Grand Cru Classé de Graves 2016	125,00€
Vins du Sud Ouest	
Première Madiran 2015	7,50€
Première Cahors 2017	7,50 €
Première Bergerac 2016	7,50€
Bordeaux	from 1
Bordeaux de Bernard Magrez 2016	11,90€
Le 58 – Blaye 2018	8,00€
Le 36 – Blaye 2016	8,00€
Pays d'Oc	
Bleu de Mer 2016	6,00€
Côtes du Rhône	1000
Prélat – Côtes du Rhône village 2018	8,50€
	3,55
Côtes du Roussillon	
Si mon père savait – Côtes Roussillon Village 2017	9,80€
Haut-Médoc	
Château La Tour Carnet – Grand Cru Classé Haut-Médoc 2016	35,00€
Médoc Châtagu Los Crando Chânas - Cru Bourgois 2011	1E 00 €
Château Les Grands Chênes – Cru Bourgois 2011 Château Les Grands Chênes – Cru Bourgois 2016	15,00 €
Chateau Les Granus Chenes – Cru Bourgois 2016	17,00€
Vins étrangers	
CHILI - Serenidad Casa Magrez 2018	9,90€

Secs	
Château Pape Clément – Grand Cru Classé de Graves 2013	150,00€
Château Pape Clément – Grand Cru Classé de Graves 2015	140,00€
Château Magrez Fombrauge – Bordeaux 2013	38,00€
L'Aurore en Gascogne – Côtes de Gascogne 2019	6,50€
Château Cabanieux 2018	10,00€
Bordeaux de Bernard Magrez 2018	11,90€
Moelleux	
L'Aurore en Gascogne Douceur – Côtes de Gascogne 2019	7,50€
Le 58	11,90€
Liquoreux	
Clos Haut-Peyraguey – 1er Grand Cru Classé Sauternes 2012	37,00€
Le Sauternes de ma Fille – Barsac Sauternes 2012	19,90 €

# Vins Rosés

Bleu de Mer – Vins de Pays d'Oc 2019	6,50€
Douce Vie des Muraires 2019	7.90 €
Séduction des Muraires 2019	13.00 €

# Champagnes

Thiénot Brut – Cuvée de créateurs	32,00€
Taittinger Brut – Cuvée Prestige	35,00€
Bollinger – Cuvée Spéciale	89,00€

### L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix unitaire TTC en cours au 01/01/2020, par bouteille de 0,75 L, dans la limite des stocks disponibles. Prix modifiables sans préavis. Prix et millésimes sous réserve de disponibilité à la commande. Dans le cas où vous souhaiteriez sélectionner un vin n'étant pas présent sur cette carte, nous appliquerons un droit de bouchon de15 € TTC par bouteille de vin et 3 € TTC par bouteille de champagne.



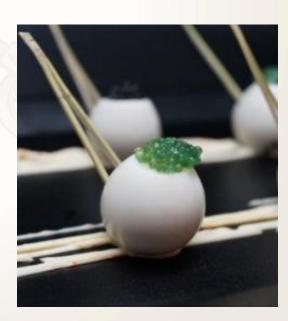
# Apéritif

### **Apéritif Champagne:**

1 coupe de Champagne

3 amuses bouches





# Activités

# Visite & Dégustation

### PROPOSEZ A VOS CONVIVES DE DÉCOUVRIR UN VIGNOBLE DE 7 SIECLES D'HISTOIRE!

### Au programme:

- ✓ Une présentation historique du domaine
- √ La découverte du vignoble
- ✓ L'apprentissage des méthodes de vinification et d'élevage dans le Cuvier et le Chai de la propriété
- ✓ Une dégustation au choix.

### Différentes options se présentent à vous :

Une visite simple du domaine sans dégustation.
 Une visite du domaine accompagnée d'une dégustation.
 8,50€

Dégustation de 1 vin : le Château Pape Clément.

☐ Une visite du domaine accompagnée de ses dégustations.

Dégustation de 3 vins dont le Château Pape Clément

☐ Accords vins & fromages.

3 accords, 5 accords ou 8 accords

L'éveil des sens.

Nez du vin & dégustation sonore: 3 vins, 5 vins ou 8 vins.

☐ Accords vins & chocolats,

3 accords.

■ Accords vins & caviars.

3 accords.

6€ HT/pers.

8,50€ HT/pers.

15€ HT/pers.

à partir de 32,50€ HT/pers.

à partir de 25€ HT/pers.

30€ HT/pers.

à partir de 75€ HT/pers.

Une visite dure en moyenne 1h00, celle-ci peut être adaptée selon votre déroulé. Ces visites peuvent être proposées en français ou en anglais. Le nombre de vos convives sera réparti par groupes de 20 à 30 personnes







# Atelier B-winemaker

### VIVEZ UNE ÉXPERIENCE UNIQUE & DÉCOUVREZ L'ART DE L'ASSEMBLAGE!

Devenez de véritables apprentis œnologues, dégustez et assemblez des mono-cépages afin de créer votre propre vin !

De la mise en bouteille jusqu'à la personnalisation de l'étiquette, partagez un moment ludique et original et repartez avec votre bouteille souvenir!

### Au programme:

- ✓ Visite complète du domaine vignoble, cuvier et chais
- ✓ Introduction à l'art de l'assemblage et aux cépages du vignoble bordelais
- ✓ Dégustation des mono-cépages Merlot et Cabernet Sauvignon
- Création de 7 assemblages avec éprouvettes et sets individuels
- ✓ Dégustation guidée de ces assemblages
- Personnalisation individuelle ou groupée des étiquettes aux couleurs de votre évènement
- ✓ Mise en bouteilles de sa cuvée personnelle
- ✓ Bouchage, capsulage et étiquetage

### \*sous réserve de stock disponible

### Différentes options se présentent à vous :

☐ Assemblage Château Pape Clément

– Grand Cru Classé de Graves –

☐ Assemblage Château La Tour Carnet

- Grand Cru Classé du Médoc -

☐ Assemblage Château Magrez Fombrauge

- Grand Cru Saint-Emilion -

☐ Assemblage Château Les Grands Chênes

– Cru Bourgeois du Médoc –

☐ Assemblage de l'été

Vin blanc ou rosé –

100€ HT/pers.

75€ HT/pers.

'5€ π1/pers.

75€ HT/pers.

57,50€ HT/pers.

37,50€ HT/pers.





# Animations

# Ambiance et visibilité

### **CRÉER UNE AMBIANCE HORS DU COMMUN!**

- Animation musicale personnalisée avec DJ et son matériel
- Mise en lumière de la salle
- Sonorisation de l'espace

À partir de 1390€ HT

### **UNE AMBIANCE JAZZ ET DANSANTE!**

- Animation musicale Jazz
- Trio saxophone, piano et contrebasse
- De 19h00 à 23h00 (horaires adaptables)

À partir de 1260€ HT





# Bar de nuit

### POUR UN BAR DE NUIT A LA HAUTEUR DE VOTRE EVENEMENT!

- Whisky
- Tequila
- Gin
- Vodka
- Bière pression
- Softs (coca cola, Schweppes, Perrier, Jus d'Orange, et jus de Pommes





# Nos prestataires référencés

### IN VINO EVENT

www.in-vino-event.com

Tél: 09 53 56 33 43

Mail: khadija@in-vino-event.com

### **ALLURE EVENEMENTS**

www.allure-evenements.com

Tél: 06.85.52.64.79

Mail: nicolas@allure-evenements.com

### **ARTISTE ASSOCIE**

www.artiste-associe.com

Tél: 05 56 05 71 23

Mail: contact@artiste-associe.com

### **ARTICEO**

www.articeo.com

Tél: 07 87 11 23 84

Mail: contact@articeo.com





# Décorations

# Mise en scène

### **POUR UNE DECORATION A LA HAUTEUR DE VOTRE EVENEMENT!**

- Tapis rouge
- Lanternes
- Porte-menus
- Centre de table fleuri
- Centre de buffet fleuri

à partir de 550€ HT à partir de 10€ HT/Unité 2,50€ HT/Unité à partir de 30€/Unité à partir de 120€/Unité



### **Agence CLEMENCE COIFFE**

62 chemin des Lamberts, 33480 Moulis en Médoc

Tél: 05 56 90 70 71 / 06 08 22 11 18

Mail: <a href="mailto:clemence@agenceclemencecoiffe.com">clemence@agenceclemencecoiffe.com</a>
Site web: <a href="mailto:www.agenceclemencecoiffe.com">www.agenceclemencecoiffe.com</a>







# Hébergement

# Suites et Chambres Prestiges

### FACILITEZ LA VENUE DE VOS CONVIVES OU DE VOS EQUIPES!

### Au Château Pape Clément

Boiseries cirées, harpe, clavecin, galeries de portraits et collections privées, le Château resplendit d'élégance.

Guidés par les senteurs ambrées des bougies parfumées, les hôtes suivent le robuste escalier de bois pour choisir leur Suite à l'étage : Le Clos des Songes, Mon Seul Rêve, La Tempérance, La Sérénité ou L'Égrégore, le voyage peut commencer.

> A partir de 167 € HT. \*Tarif valable uniquement lors de votre événement

### Nombreux Hôtels à proximité

<u>La Grande Maison de Bernard Magrez\*\*\*\*\*</u> Bordeaux (25 min)

<u>Pavillon du RABA\*\*\*\*</u> Talence (11 min)

<u>Hôtel Quality Suites\*\*\*\*</u> Mérignac (15 min)

<u>Intercontinental Grand Hôtel\*\*\*\*\*</u> Bordeaux (25 min)







# Souvenirs

# Les cadeaux pour vos invités









### PENSEZ A VOS CONVIVES, **OFFREZ LEUR UN CADEAU!**

•	Opti Wine	45,50€ HT
٠	Verre à vin	7,50€ HT
٠	Tasse	8,25€ HT
	Carafe	32,50€ HT
	Stylo	10,00€ HT
-	Montre	14,00€ HT
•	Tire – bouchon	8,50€ HT
•	Chèche	10,00€ HT
٠	Tablier	18,50€ HT
•	Casquette	10,00€ HT
	Parapluie	12,50€ HT











# Nos références

































































Deloitte.









