



CHÂTEAU
Kirwan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LES RÉCEPTIONS

Embarquez pour une aventure gourmande créée sur mesure juste pour vous...





LES ESPACES DE RÉCEPTION

L'OFFICE

Une salle à manger de 40 m² pouvant recevoir jusqu'à 14 personnes aussi bien en réunion qu'en repas d'affaires. Ambiance cosy garantie pour petit comité.

-  **40 mètres carrés**
-  **14 personnes maximum**
-  **Location 1/2 journée**
Location journée



LA SALLE PANORAMIQUE



Une salle de séminaire de 80m² équipée d'un écran connecté avec une vue imprenable sur le vignoble et sur le chai à barriques.

-  **80 mètres carrés**
-  **Cocktail : 80 personnes**
Conférence : 70 personnes
Repas assis : 60 personnes
-  **Location 1/2 journée**
Location journée

L'ORANGERIE

Vos collaborateurs et clients seront charmés par le cachet brut de cet espace et sa terrasse attenante avec vue sur les vignes.

-  **220 mètres carrés**
-  **Cocktail : 270 personnes**
Conférence : 250 personnes
Repas assis : 190 personnes
-  **Location 1/2 journée**
Location journée





LES REPAS EN PETIT COMITÉ

MENU CLASSIQUE

créé par Chef Frédéric Bozzo

Les clients devront choisir le même menu pour tout le groupe selon les suggestions ci-dessous.
Visite de la propriété suivie d'une dégustation d'un millésime de Château Kirwan, Grand Cru Classé,
accompagné de trois amuse-bouche par personne.



Notre choix d'entrées

Servies avec Signatures, Bordeaux Blanc

Terrine de foie gras de canard et son Mesclun
Carpaccio de saumon mariné aux graines de fenouil et aneth
Dos de cabillaud et sa crème de safran

Notre choix de plats

Servis avec Château Kirwan, Grand Cru Classé

Mignon de veau crème de cèpes
Parmentier de confit de canard
Pintade rôtie et sa sauce au foie gras de canard

Assiette de fromage affiné

Servi avec Charmes de Kirwan, Margaux

Notre choix de desserts

Tarte fine aux pommes chaudes
Bavarois aux framboises
Poire pochée au Lillet blanc

Café, thé et canelés



LES REPAS EN PETIT COMITÉ

MENU TRADITION

créé par Chef Frédéric Bozzo

Les clients devront choisir le même menu pour tout le groupe selon les suggestions ci-dessous.
Visite de la propriété suivie d'une dégustation d'un millésime de Château Kirwan, Grand Cru Classé,
accompagné de trois amuse-bouche par personne.



Notre choix d'entrées

Servies avec Signatures, Bordeaux Blanc

Tartare de bar à la ciboulette

Risotto de de langoustines aux morilles et asperges vertes

Pavé d'esturgeon et sa fricassée de cèpes

Notre choix de plats

Servis avec Château Kirwan, Grand Cru Classé

Filet de canette à la fleur de sel

Carré d'agneau rôti au thym

Filet de pigeon fumé minute aux herbes de garrigue

Assiette de fromage affiné

Servi avec Charmes de Kirwan, Margaux

Notre choix de desserts

Fondant chaud au chocolat noir et son coulis de fruits rouges

Pomme confite au miel d'acacias et son craquant aux sésames

Charlotte au chocolat noir ou charlotte mangue ou fraises selon saison

Café, thé et canelés



LES REPAS EN MOYEN COMITÉ



MENU BISTRO

Les clients devront choisir le même menu pour tout le groupe selon les suggestions ci-dessous.
Visite de la propriété suivie d'une dégustation d'un millésime de Château Kirwan, Grand Cru Classé,
accompagné de trois amuse-bouche par personne.



Notre choix d'entrées

Servies avec Signatures, Bordeaux Blanc

L'Œuf cocotte fermier façon Lacoste, Beaufort, lardons et croûtons

Terrine de bœuf façon pot-au-feu et sa quenelle saveur moutarde

Alternative végétarienne : Comme une île flottante à la truffe, velouté potimarron

Notre choix de plats

Servis avec Château Kirwan, Grand Cru Classé

Volaille farcie aux petits légumes, jus d'un poulet rôti, légumes de saison et écrasé de pommes de terre

Saumon mariné soja et coco, trilogie de carottes

La belle poitrine de cochon laquée, ragoût de lentilles vertes

Duo de fromage affiné

Servi avec Charmes de Kirwan, Margaux

Notre choix de desserts

Succès praliné et myrtilles

L'authentique Paris-Brest du chef Jean-Louis

Île flottante à la cardamome et crumble café

Café, thé



LES REPAS EN MOYEN COMITÉ



MENU RESTO

Les clients devront choisir le même menu pour tout le groupe selon les suggestions ci-dessous.
Visite de la propriété suivie d'une dégustation d'un millésime de Château Kirwan, Grand Cru Classé,
accompagné de trois amuse-bouche par personne.



Notre choix d'entrées

Servies avec Signatures, Bordeaux Blanc

Compression de gambas, passion, mangue

Crèmeux de tourteau aux aromates, vinaigrette de fruits

Alternative végétarienne : Velouté de champignons et cèpes aux saveurs d'huître, éclats de marrons

Notre choix de plats

Servis avec Château Kirwan, Grand Cru Classé

Le quasi de veau au beurre de curcuma, jus corsé, crèmeux de panais et carotte glacée

Le pavé de cabillaud et sa déclinaison de betteraves

Le paleron de boeuf confit 24 heures et ses légumes de saison rôtis

Duo de fromage affiné

Servi avec Charmes de Kirwan, Margaux

Notre choix de desserts

Millefeuille chocolat tonka et caramel beurre salé

Crèmeux citron, suprême d'agrumes mariné au miel et citron vert, sarrasin

Poire pochée au vin rouge et suprêmes d'oranges

Café, thé



LES REPAS EN MOYEN COMITÉ



MENU GASTRO

Les clients devront choisir le même menu pour tout le groupe selon les suggestions ci-dessous.
Visite de la propriété suivie d'une dégustation d'un millésime de Château Kirwan, Grand Cru Classé,
accompagné de trois amuse-bouche par personne.



Notre choix d'entrées

Servies avec Signatures, Bordeaux Blanc

Tartare de gambas à l'huile de cacahuète, émulsion de maïs et pop corn

Saint-Jacques rôties, tombée d'épinards et chips de sarrasin grillé

Alternative végétarienne : Tarte fine "tutti légumes croquants", crémeux de légumes du temps

Notre choix de plats

Servis avec Château Kirwan, Grand Cru Classé

Le filet de bœuf en croûte de céréales, purée de saison et petits légumes

La lotte comme un Bourguignon, oignon nouveau et carotte glacée, écrasé de pommes de terre

Filet de pigeon, la cuisse en croustilles, mini brocolis, dattes medjoul et émulsion de safran, miroir vin rouge

Duo de fromage affiné

Servi avec Charmes de Kirwan, Margaux

Notre choix de desserts

En trompe l'œil : le canelé jivara passion de la Maison Lacoste

Pamplemousse en gelée de champagne rosé, crème légère kalamansi, crumble pralines roses et guimauve citron vert

La Pavlova gourmande passe en mode hivernal : meringue, fruits exotiques et sorbet passion

Café, thé



LES REPAS EN GRAND COMITÉ



FORMULE GOURMANDE AUTOMNE | HIVER

Les clients devront choisir le même menu pour tout le groupe selon les suggestions ci-dessous.
Visite de la propriété suivie d'une dégustation d'un millésime de Château Kirwan, Grand Cru Classé,
accompagné de trois amuse-bouche par personne.



Notre choix d'entrées

Servies avec Signatures, Bordeaux Blanc

Tartare de dorade et champignons bruns

Raviole des sous bois, crémeux de potimarron au miel de châtaigne

Alternative végétarienne : Millefeuille de légumes de saison et jeunes pousses fleuries, bouillon aux agrumes

Notre choix de plats

Servis avec Château Kirwan, Grand Cru Classé

Joue de bœuf au vin, sauce aux pépites de lard gras, mousseline de panais et poireaux confits au gingembre

Filet de veau roulé au poivre et son croustillant d'épinard, madeleine céleri noisette

Alternative végétarienne : Triptyque de ravioles aux légumes, belle carotte confite à l'orange

Assiette de trois fromages, pousses de betterave à l'huile grecque

Servie avec Charmes de Kirwan, Margaux

Notre choix de desserts

Financier coco et ananas rôti aux épices

Fruit rôti au miel, mousse nougat, glace pistache

Rocher chocolat et praliné noisette, sorbet vanille

Café, thé et mignardises



LES REPAS EN GRAND COMITÉ



FORMULE GOURMANDE PRINTEMPS | ÉTÉ

Les clients devront choisir le même menu pour tout le groupe selon les suggestions ci-dessous.
Visite de la propriété suivie d'une dégustation d'un millésime de Château Kirwan, Grand Cru Classé,
accompagné de trois amuse-bouche par personne.



Notre choix d'entrées

Servies avec Signatures, Bordeaux Blanc

Asperges blanches en trois textures (velouté, crue, cuite), œuf poché et sauce hollandaise

Tourteau au naturel et rémoulade de fèves, gaspacho de tomates vertes

Alternative végétarienne : Millefeuille de légumes de saison et jeunes pousses fleuries, bouillon aux agrumes

Notre choix de plats

Servis avec Château Kirwan, Grand Cru Classé

Filet de merlu, émulsion au chorizo, asperges gratinées, échalote au cidre

Canard de Challans fumé, mousseline de carotte au curcuma et petit farci végétal

Alternative végétarienne : Triptyque de ravioles aux légumes, belle carotte confite à l'orange

Assiette de trois fromages, pousses de betterave à l'huile grecque

Servie avec Charmes de Kirwan, Margaux

Notre choix de desserts

Ganache au chocolat Tainori, Parfait glacé aux fruits rouges

Opaline aux framboises, coulis miel agrumes

Rocher chocolat et praliné noisette, sorbet vanille

Café, thé et mignardises

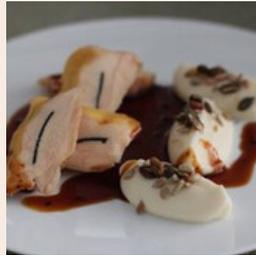


LES REPAS EN GRAND COMITÉ



FORMULE GALA AUTOMNE | HIVER

Les clients devront choisir le même menu pour tout le groupe selon les suggestions ci-dessous.
Visite de la propriété suivie d'une dégustation d'un millésime de Château Kirwan, Grand Cru Classé et d'un millésime de Charmes de Kirwan accompagnés de trois amuse-bouche par personne.



Notre choix d'entrées

Servies avec Château Kirwan, Grand Cru Classé

Carpaccio de Saint Jacques, huile de roquette, râpé de citron vert

Foie gras de canard poché au vin de Bordeaux, épices douces et mendiants

Alternative végétarienne : Gaspacho d'asperge, sorbet à la vinaigrette, zeste de yuzu et graines torréfiées

Notre choix de plats

Servis avec Château Kirwan, Grand Cru Classé

Tendre volaille des Landes, sauce au cognac, comme un risotto de céleri aux morilles, carotte fane glacée

Cabillaud laqué au miel de châtaigne, mousseline de topinambour, jus de persil à l'ail frais

Alternative végétarienne : Déclinaison de petits farcis de légumes, jus végétal, tuile de sésame prune

Assiette de fromage

Servi avec Charmes de Kirwan, Margaux

Saint Nectaire fermier ou Verticale de brebis (Manchego, Ossau Iraty, Bleu basque)

Notre choix de desserts

Fondue de fruit de saison, noix de macadamia, glace vanille, sauce chocolat

La crêpe aux agrumes, chiboust vanille, Kumquat confit, coulis miel agrumes

La Belle Hélène

Café, thé et mignardise



LES REPAS EN GRAND COMITÉ



FORMULE GALA PRINTEMPS | ÉTÉ

Les clients devront choisir le même menu pour tout le groupe selon les suggestions ci-dessous.
Visite de la propriété suivie d'une dégustation d'un millésime de Château Kirwan, Grand Cru Classé et d'un millésime de Charmes de Kirwan accompagnés de trois amuse-bouche par personne.



Notre choix d'entrées

Servies avec Château Kirwan, Grand Cru Classé

Vichyssoise de petits pois et langoustines rôties, copeaux de cebo de campo

Fraîcheur de tomate et homard bleu, sorbet gingembre combava

Alternative végétarienne : Gaspacho d'asperge, sorbet à la vinaigrette, zeste de yuzu et graines torréfiées

Notre choix de plats

Servies avec Château Kirwan, Grand Cru Classé

Filet de veau des Pyrénées, jus corsé aux morilles, gratin truffé et raviole végétale

Filet de maigre, sauce aux agrumes, mousseline au citron et jeunes légumes de la vallée des deux sources

Alternative végétarienne : Déclinaison de petits farcis de légumes, jus végétal, tuile de sésame prune

Assiette de fromage

Servi avec Charmes de Kirwan, Margaux

Saint Nectaire fermier ou Verticale de brebis (Manchego, Ossau Iraty, Bleu basque)

Notre choix de desserts

Fondue de fruit de saison, noix de macadamia, glace vanille, sauce chocolat

Tartare de fraises, écume basilic, sorbet coco

Fruit de saison aux épices, sorbet verveine

Café, thé et mignardises



CONTACT

Tél : +33 (0)557 88 7100
mail@chateau-kirwan.com
www.chateau-kirwan.com

Notre service réceptif est ouvert

de novembre à avril du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30
de mai à octobre du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

