

Déjeuner Guinguette

**Samedi 7 & Dimanche 8 avril
de 12h à 14h30**

Composez votre déjeuner sur place (cœurs de canard/côtelettes de canard/foie gras poêlé/entrecôte/magret et foie poêlé (de 8€ à 14€), assiette de fromages, desserts de saison et café en supplément.

1 verre de vin de bienvenue offert lors de votre arrivée!

**Animation musicale garantie par
Swing Man' Jazz
pendant le déjeuner guinguette
Déjeuner concocté par notre
partenaire Traiteur Lou Vincent**



Places limitées!

*Réservation vivement conseillée
avant le 01/04/18*

contact@chateauverdi.fr ou 05.56.58.02.25

Le règlement de votre déjeuner sera à effectuer directement auprès
de Lou Vincent Traiteur.

**Visites et
dégustations
gratuites et
sans RDV
De 10h à 18h**

**Conserverie Lamigeon de Bazas
dégustation et vente de rillettes,
foies gras...**

**Epicerie fine:
Sel de vins, Chocolats du Médoc
et autres gourmandises**

**Coloriages et
jus de raisin
pour les enfants**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Femmes enceintes, ne consommez pas d'alcool pendant votre grossesse.

Nouveau! Apéro au Château

Samedi 7 avril à partir de 18h

**2 verres de vin et 1 assiette-tapas
(15€ par adulte)**

1 verre de jus de raisin et gâteaux salés offerts pour les enfants



Apéro musical ambulatoire

*Sur réservation uniquement, places limitées!
avant le 01/04/18*

contact@chateauverdi.fr ou 05.56.58.02.25

Le règlement de votre apéro sera à effectuer lors de votre réservation

Profitez de super promos !

**12 bouteilles achetées
= la 13ème offerte**

12.50€ la bouteille *Au lieu de 14€ pour les Crus Bourgeois*
Château REVERDI 2013, 2014 et 2015
Château l'ERMITAGE 2015

15€ la bouteille

Au lieu de 18.50€

Raphaël by Reverdi 2007
Robin by Reverdi 2008
Jules by Reverdi 2011

Tarif unique Magnum * 28€ l'unité

**hors magnums (Robin 2008 et Jules 2011)*

*Nos tarifs s'entendent TTC uniquement pour les 7 et 8 avril 2018 dans la
limite des stocks disponibles.
Paiement par CB, Chèque ou Espèces.*