

HORAIRES

Haute Saison (D'avril à octobre).

Du lundi au dimanche de 10h à 18h

Mondays to Sundays, 10am / 6pm

Basse Saison (De novembre à mars).

Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h

Week-ends sur réservation

Mondays to Friday, 8:30am / 5pm

Weekends upon reservation

ORGANISER VOTRE ÉVÈNEMENT À COUVENT

INFORMATION & CONTACT

Couvent des Jacobins, Grand Cru Classé

10 rue Guadet - 33 330 Saint-Emilion, France

Tél: + 33(0) 5 57 24 70 66

Email: reception@couvent.wine

Site Internet: couvent.wine





Fort de ses nombreux espaces de réception, Couvent des Jacobins offre une palette d'ambiances variée pour y programmer vos événements professionnels ou privés. Tous nos espaces ont l'avantage de pouvoir accueillir le même nombre de convives. Ainsi, vous pourrez aisément changer de décor au cours de votre séjour à Saint-Émilion.

Réunion d'affaires, soirée d'anniversaire, dîner de gala ou cocktail champêtre, tous les scénarios sont possibles. Notre équipe vous accompagnera dans l'organisation de votre venue sur mesure ; sans oublier la possibilité d'y inclure l'hébergement dans l'un de nos gîtes situés non loin du domaine.

Nos partenariats privilégiés avec des professionnels locaux (traiteurs, transporteurs) nous permettent de vous transmettre notre offre dans les meilleurs délais.

Thanks to the variety of receptive spaces it owns, Couvent des Jacobins offers a wide range of decors to host both your professional and private events. All our spaces can host the same size of groups so you may easily change the scenery of your meetings during your stay in Saint-Émilion.

Business meetings, birthday celebrations, gala dinners or open-air cocktail, all the concepts are possible. Our team will help you organize and plan your journey, and tailor it to your specific needs. You might as well include one of our accommodation in your package ; both our rustic houses are located near the domaine.

We have already set privileged partnerships with local professionals (Chefs, caterers, transporters) so we are totally able to send you our quotation without delay.

Événementiel

Découvrez nos espaces de réception



LE SALON LES BELLES SAISONS

Superficie : 60 m²

Capacité d'accueil : ≤ 40 personnes selon le format

Location 1/2 journée / *Half-day renting*

Location à la journée / *Full-day renting*

Réunissez vos collaborateurs ou vos proches dans cet écrin équipé aussi bien pour une rencontre professionnelle que pour une célébration privée.

Gather your associates or your loved ones in this nest equipped for a business meeting as well as a private event.



LA BOULANGERIE DES MOINES

Superficie : 55 m²

Capacité d'accueil : ≤ 40 personnes selon le format

Location 1/2 journée / *Half-day renting*

Location à la journée / *Full-day renting*

Immergez vos convives dans le passé en les réunissant dans l'ancienne boulangerie des Jacobins. Réunion, dîner, nous vous accompagnons dans la construction de votre événement.

Immerse your guests in the past by hosting them in the ancient bakery of the Jacobins' monks. Whether a meeting or a dinner, we will help you plan your event.



LE JARDIN DU CLOÎTRE

Superficie : 150 m²

Capacité d'accueil : ≤ 120 personnes selon le format

Location 1/2 journée / *Half-day renting*

Location à la journée / *Full-day renting*

Le jardin offre un cadre naturel et lumineux pour une réunion d'affaires ou un mariage. Un endroit idéal pour un brunch ou un cocktail. Laissez libre court à votre imagination !

The garden offers a bright and natural scenery for a meeting or even a wedding ceremony. The setting is also ideal for a brunch or a cocktail. Give your imagination free reign !

UNE JOURNÉE D'ÉTUDE À COUVENT

A FULL DAY SEMINAR AT COUVENT

Réunissez vos collaborateurs dans un écrin au calme pour une journée d'étude.

Gather your collaborators in the quiet cloister for a full day business seminar.

Sont inclus:

La privatisation des espaces

Le mobilier et le matériel technique

L'accueil petit déjeuner

Un plateau-repas* avec le service d'un vin
(Couvent des Jacobins, Grand Cru Classé)

Une pause café l'après-midi

Une visite et une dégustation des 2 vins

Are included :

The privatisation of the spaces

The furniture and technical material

A welcome coffee table

A meal-tray with the service of 1 wine
(Couvent des Jacobins, Grand Cru Classé)*

A coffee break in the afternoon

A tour and a tasting of 2 wines

Menu*

Méli-mélo de queues d'écrevisses

Magret de canard en gelée

Garniture de légumes

Brie de Meaux & son pain

Croquant au chocolat

*Menu**

Crayfish tails' meli-melo

Duck breast in jelly

Assortment of seasonal vegetables

Brie de Meaux & bread

Chocolate croquant dessert

Tarif sur demande

Price upon request





LA TABLE DE COUVENT

Prolongez votre expérience en déjeunant ou dînant
dans le cloître, la boulangerie des Moines ou leur jardin attenant.

*Extend your experience by lunching or dining in the cloister,
the bakery of the Monks or the garden.*

Sont inclus:

Une visite et la dégustation
d'1 millésime jeune de Couvent des Jacobins
avec 3 amuse-bouches / personne

Un menu entrée / plat / dessert

Un assortiment de 3 variétés de fromages

En accord avec 2 vins :

Menut des Jacobins, Saint-Émilion Grand Cru
Couvent des Jacobins Grand Cru Classé,
Saint-Émilion

Are included:

*A tour and the tasting of a
young vintage of Couvent des Jacobins
with 3 appetizers per guest*

A 3 course meal (starter, main course, dessert)

An assortment of 3 varieties of cheese

Paired with 2 wines :

*Menut des Jacobins, Saint-Émilion Grand Cru
Couvent des Jacobins Grand Cru Classé,
Saint-Émilion*

Tarif sur demande
Price upon request



SUGGESTIONS DE MENU *SUGGESTED MENUS*

Les convives devront s'accorder sur les mêmes entrée, plat et dessert.

The guests will have to agree on the same choices of starter, main course and dessert.

Proposé par Chef Jean-Christophe Loste

AMUSE-BOUCHE

Canapé Landais au magret fumé et confiture d'échalotes

Mini bouchées de Ris de Veau au Lillet

Velouté de Petit pois au Foie Gras

POUR COMMENCER

Velouté du Puy et saucisse de Morteau, dès de Comté 24 mois

Terrine de foie gras mi- cuit, chutney aux raisins et pruneaux

Poêlée de Saint Jacques aux Cèpes, beurre d'herbes fraîches

POUR SUIVRE

Médailillon de Magret de canard IGP Sud-Ouest, Sauce Périgueux

Mignon de boeuf rôti sauce Foie-Gras

Noix de Veau au Foin, petit jus corsé, Garniture de légumes

CHEESE

Plateau de table 3 variétés

Ex : Brie de Meaux, Comté 24 mois, Tome de Bazas...

POUR FINIR

Café Gourmand

Dôme de Mangue et Passion

L'Enchanteur :

Biscuit chocolat, palet framboise, crème brûlée vanille,

croustillant nougatine et parfait chocolat.

Created by Chef Jean-Christophe Loste

APPETIZERS

Toasted brioche topped with smoked magret and shallot jam

Calf sweetbreads on a toasted brioche, cooked with Lillet

Green pea velvet soup with foie gras

STARTER

Lens velvet soup with Morteau sausage, 24 months' Comté dice

Terrine of half-cooked foie gras, chutney with grapes and prunes

Pan-fried sea scallops with porcini mushrooms

MAIN COURSE

Fine duck magret, Sauce Périgueux

Beef fillet mignon topped with a foie gras sauce

Cushion of veal cooked with hay, vegetables

CHEESE

Assortment of 3 cheese varieties

Ex : Brie de Meaux, Comté 24 mois, Tome de Bazas...

DESSERTS

Gourmet coffee

Mango and passion fruit dome

"L'Enchanteur" : Chocolate biscuit, raspberry cookie, vanilla

crème brûlée, almond croquant, and parfait chocolat.

Si ces suggestions ne vous inspirent pas, le Chef se fera un plaisir de vous en proposer d'autres.

If you are not inspired by these menus, the Chef will be glad to suggest you others.

COCKTAIL À COUVENT

COCKTAIL RECEPTION

AT COUVENT

Sont inclus: une visite de la propriété, 6 gourmandises froides, 6 gourmandises chaudes, 3 ateliers
En accord avec 2 millésimes de Couvent des Jacobins Grand Cru Classé, Saint-Émilion

Are included: a tour of the domaine, 6 cold appetizers, 6 hot appetizers, 3 tasting booths
paired with 2 vintage-years of Couvent des Jacobins Grand Cru Classé, Saint-Émilion

LES PIÈCES FROIDES

Cocktail de crevettes aux Piquillos
Club sandwich saumon fumé et roquette
Tartare de Saint-Jacques aux pommes et betterave
Canapé landais au magret fumé et confit d'oignons
Toast brioché de foie Gras mi-cuit au Sainte Croix du Mont
Tartare de boeuf et coriandre, mousse Ciboulette

THE COLD APPETIZERS

Prawn cocktail with Piquillos
Salmon and rocket salad club sandwich
Scallops tartare with apples and beetroot
Smoked duck breast on a bed of candied onions
Foie gras slowly cooked with Sainte-Croix du Mont
Beef tartare with cilantro and a mousse of ciboulette

LES PIÈCES CHAUDES

Champignon farci aux Piquillos
Crème brûlée au thym
Noix de pétoncles à la crème de morilles
Mini bouché de ris de veau au Sauternes
Mini burger de boeuf au brebis des Pyrénées
Tartelette d'Escargot aux Pleurotes

THE HOT APPETIZERS

Mushroom stuffed with piquillos
Thyme flavoured crème brûlée
Little scallops with a morel cream sauce
Sweetbreads cooked in Sauternes wine
Mini beef burger with Pyreneas' goat cheese
Oyster mushroom and snail pie

LES ATELIERS

Les 1001 toasts

‡ Tartare de saumon aux herbes fraîches

‡ Rillettes d'oie et toast de campagne grillé

Buffet de fromages (3 variétés).

Le stand sucré

THE BOOTHS

The 1001 bread toasts

‡ *Tartare of salmon with herbs*

‡ *Goose rillettes (paste)*

Buffet of cheese (3 variétés).

Assortment of desserts

Tarif sur demande
Price upon request





CONDITIONS DE RÉSERVATION BOOKING CONDITIONS

RÉSERVATION FERME

Toute réservation ou modification doit nous être confirmée par écrit. Pour confirmer votre réservation, il vous sera demandé un versement d'arrhes égal à 50% du coût de la prestation avec le renvoi du devis signé. Le choix du menu doit nous être confirmé par écrit au plus tard 2 semaines avant la prestation. Veuillez nous communiquer le nombre de couverts (y compris les repas chauffeurs, guides, végétariens...) au plus tard 72h avant. Il servira de base de facturation.

TARIFS

Nos prix s'entendent TTC, soumis au taux de TVA à 20 % et sont susceptibles de modification dans le courant de l'année. Un supplément de 10% peut être exigé par les traiteurs les dimanches et jours fériés.

ANNULATION

L'annulation doit être impérativement confirmée par écrit. En cas d'annulation faite un mois avant la prestation, les arrhes versées resteront acquises à Couvent des Jacobins. L'annulation faite à moins d'une semaine de la manifestation entraîne une indemnité de 100% du montant global fixé par le contrat.

HEURE D'ARRIVÉE

Nous vous remercions de respecter les horaires d'arrivée fixés au moment de la réservation. En cas d'arrivée tardive, votre hôte se réserve le droit de modifier ou d'écourter la visite.

HEURE DE DÉPART

Quand le départ du groupe s'effectue plus tard que prévu, un supplément pourra vous être facturé par le traiteur.

MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Les factures sont payables à réception.

RESERVATION REQUIRED

All reservations or modifications must be confirmed by email. A 50 % down payment of the total invoice value is required. Also, the quote must be returned signed and dated to confirm the booking. The choice of dishes must be informed 2 weeks before the event. The menu must be the same for all. The final number of guests (including bus drivers, guides, vegetarians...) must be confirmed at least 3 working days before the date of the event. The invoice will be issued on the basis of this number.

RATES

Our prices are subject to change during the year and include applicable taxes. An extra 10% might be added for any event occurring on a holiday or Sundays.

CANCELLATIONS

Cancellations must be notified by email writing. In case of a late cancellation (less than one month before the date of the event), Château Kirwan will retain the deposit paid by the customer. The full invoice value will remain payable in case of a cancellation occurring less than one week before the event.

ARRIVAL TIME

We appreciate punctual arrivals. We recommend that the guests arrive at the Château no later than 12.30 for lunch and 20.00 for dinner. This is to avoid any additional costs (see following paragraph). In case of a late arrival, your host reserves the right to modify or even shorten the tour.

DEPARTURE TIME

In case of a departure later than planned, the extra cost will be charged.

PAYMENT

Payment is due on receipt of invoice.



Couvent des Jacobins

Grand Cru Classé

Saint-Emilion Grand Cru