

HORAIRES

Haute Saison (De mai à octobre) - High Season

Du lundi au dimanche de 10h à 18h

Monday to Sunday, 10:00am / 6:00pm

Basse Saison (De novembre à avril) - Low Season

Du lundi au vendredi de 9h à 17h

Week-ends sur réservation

Monday to Friday, 9:00am / 5:00pm

Weekends upon reservation

DÉCOUVREZ COUVENT DES JACOBINS



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



L'histoire de Couvent

Niché au cœur du village de Saint-Émilion, Couvent des Jacobins est une affaire de famille depuis 1902. Jean Jean a acquis la propriété et c'est aujourd'hui son arrière-arrière-petit-fils, Xavier, qui perpétue la tradition du Grand Cru Classé avec une pointe d'innovation. C'est donc sans surprise qu'en poussant la porte de Couvent, vous vous aventurerez dans les couloirs du temps. Certifié en agriculture biologique depuis l'automne dernier, le respect de la nature est une valeur essentielle du domaine et de son équipe.

À la fois ludiques et originales, les expériences sont multiples et variées que vous soyez en vacances ou en séminaire professionnel. En couple, en famille ou entre amis, les visites vous immergeront au cœur de notre philosophie de production, à bord d'un tuk-tuk entre les vignes, les carrières et le cloître.

Nested in the heart of the village of Saint-Émilion, Couvent des Jacobins has been a family-owned estate since 1902. Jean Jean acquired the estate and his great great grandson Xavier is now continuing the tradition of the Grand Cru Classé with a hint of innovation. Thus, it is no surprise that once you enter the doors of Couvent, you head into a time-travel adventure. Couvent des Jacobins has been certified organic farming since fall 2020 ; respecting the environment is a core value for both the whole team.

The numerous experiences offered at Couvent are both original and playful whether you are visiting Saint-Émilion for work or during your vacation. The tours immerse couples, friends or families in the midst of the wine-making philosophy, and transport them on board of a tuk-tuk through the vines, the quarries and the cellars.

En 2022, Couvent des Jacobins a complété sa carte d'expériences œnologiques en créant 3 nouveaux ateliers ludiques idéaux pour approfondir vos connaissances sur le sujet ou encore sur l'histoire du domaine et de Saint-Émilion.

For 2022, Couvent des Jacobins has created new wine related experiences ; ideal to deepen your knowledge on wine-making, on the history of the domaine and even about the village of Saint-Émilion.



*Nos Ateliers
Ludiques*

*Our Playful
Workshops*

NEW

MENU N° 1

1. Apprentissage du façonnage des Gyoza au porc **ou** au poulet.
2. Préparation de bouillon Dashi (kombu et bonito) : la base de la cuisine japonaise.
3. Les secrets de tempura réussies (gambas, asperge et feuille de shiso)
4. Astuce spéciale Futomaki (omelette japonaise, saumon, concombre Shiitake et carotte)
5. Préparation de la soupe miso

En accord avec / Paired with

Le Menut des Jacobins 2016
Couvent des Jacobins 2013

MENU N° 2

1. Apprentissage du façonnage des Gyoza au porc ou au poulet.
2. Préparation de bouillon Dashi (kombu et bonito) : la base de la cuisine japonaise.
3. Confection de 3 petits plats:
 - Chawan-mushi (crème salée aux poulet, crevette, enoki)
 - Tataki de bonito **ou** saumon à la sauce ponzu dégusté avec les fines herbes japonaises)
4. Préparation de la soupe miso

En accord avec / Paired with

Le Menut des Jacobins 2016
Couvent des Jacobins 2013



Nos Ateliers Sensoriels

COURS DE CUISINE JAPONAISE

150€ / adulte

De 4 à 8 personnes



Le cours de cuisine est un moment privilégié passé aux côtés de la Cheffe Japonaise Junko Sakurai. Toujours souriante et très pédagogue, elle transforme des recettes que l'on s'imaginait inaccessibles, très faciles à réaliser en partageant ses astuces et ses secrets culinaires.

The cooking class is a privileged moment spent with the Japanese Chef Junko Sakurai. Always smiling and eager to share, she makes recipes which we would think hard to make, very easy to prepare by sharing her tips and culinary secrets.

🕒 Durée: 2h d'atelier
+ 1h/1h30 de déjeuner
+ 30 minutes de visite

JAPANESE COOKING CLASS

Nos Ateliers Sensoriels

ATELIER 100% CHOCOLAT



🕒 Durée: 1h45/2h
dont 30 minutes de visite

85€ / adulte

De 4 à 8 personnes

Après 1 visite du domaine et la découverte des étapes de production du vin, place à la présentation du processus de fabrication du chocolat en faisant le parallèle avec la viticulture. L'atelier se clôt par une dégustation de 3 vins en accord avec 3 chocolats concoctés par Maëlig, artisan chocolatière installée à Saint-Emilion.

After a visit of the wine-making facilities, learning about wine-making, we compare it with the chocolate-making process.

These two crafts have more in common than we could imagine.

The workshop ends with a tasting of 3 wines paired with 3 chocolates made by Maëlig, chocolate-maker based in the village of Saint-Emilion.

L'ATELIER ASSEMBLAGE



🕒 Durée: 1h30/45
dont 30 minutes de visite

85€ / adulte

De 4 à 8 personnes

L'atelier créatif met en lumière le cépage singulier à Couvent des Jacobins: le petit verdot, peu commun dans le saint-émilionnais. Comparé au merlot et cabernet franc, vous pourrez découvrir les spécificités de chacun de ces cépages et créer votre propre assemblage.

The creative workshop puts forward a special grape variety grown at Couvent des Jacobins : the petit verdot ; which is not so common on the right bank of Bordeaux. Compared to the merlot and cabernet franc, you will get familiar with the specificities of each of these grape varieties and create your own wine blend.

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'un de nos ateliers ou encore 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 workshops or one of our accommodations 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.



Organiser votre événement à Couvent

Plan an event at Couvent

Nos Espaces de Réception

LA BOULANGERIE DES JACOBINS



Superficie : 55 m²
Capacité d'accueil : ≤ 40 pax selon le format

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 SALON DES JACOBINS



Superficie : 40 m²
Capacité d'accueil : 25 pax max

Le salon du cloître peut aussi bien faire office de décor pour un dîner que pour une conférence. Très lumineux, il offre une vue sur le jardin de Couvent.

The monastery's lounge space may be a decor for a seated lunch/dinner as well as a business meeting. Very luminous, it offers a nice view of the garden.

ÉQUIPEMENT & PRESTATION

Le mobilier, le matériel technique (vidéo-projecteur, écran, WiFi) sont compris dans nos prestations. Une visite de la propriété est toujours comprise dans nos propositions.

Nos Espaces de Réception

LE JARDIN DES JACOBINS



Superficie : 150 m²
Capacité d'accueil : ≤ 120 pax selon le format

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 !

LE SALON BELLES SAISONS



Situé à 5 minutes en voiture de Couvent des Jacobins cette salle de réception est attenante à notre [Villa Les Belles Saisons](#)



Superficie : 60 m²
Capacité d'accueil : ≤ 40 pax selon le format

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.

En cas de réunion au Salon Belles Saisons mais de déjeuner/dîner ou simple visite à Couvent, nous proposons un service de navette à bord de tuk-tuk électriques. Un coût supplémentaire sera facturé.

ÉQUIPEMENT & PRESTATION

Le mobilier, le matériel technique (vidéo-projecteur, écran, WiFi) sont compris dans nos prestations. Une visite de la propriété est toujours comprise dans nos propositions.

Une Journée d'étude à Couvent

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

*Gather your collaborators in an isolated
meeting-room for a full or half-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 de le Menut des Jacobins

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 Le Menut des Jacobins

**Il est possible de moduler cette offre en remplaçant le plateau-repas par un
déjeuner assis ou un format cocktail déjeunatoire. Devis sur demande.**

*We can tailor this concept based on your customer's needs and substitute the meal-
tray with a seated lunch or a cocktail. Rated quote upon request.*

Prix sur demande

Pour 15 personnes

Pour 20 personnes

Pour 25 personnes



La Table de Couvent

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

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

Prix sur demande

Pour 4 à 6 personnes

MENU DES JACOBINS

En accord avec / Paired with

**Le Menut des Jacobins 2016
Couvent des Jacobins Grand Cru Classé 2013**

Amuse-bouche du moment servi à table

La betterave en multi textures, bouillon de sarrasin et poisson fumé du Ferret

Suprême de volaille rôtie, crème fine de panais, chips de châtaignes, jus miso

Kaki rôti, labneh au miel et miel en rayon de Dordogne



Cheffe Stéphanie Bottreau, *Cookntinem*

THE JACOBINS' MENU

Paired with

**Le Menut des Jacobins 2016
Couvent des Jacobins Grand Cru Classé 2013**

Appetizer

Beetroot cooked in different styles, buckwheat broth and smoked fish (from Cap Ferret)

Roasted chicken supreme, fine mousse of parsnips, chestnuts' crisps, topped with Miso juice

Roasted kaki, topped with honey (from Dordogne) flavoured labneh

Les menus indiqués sont à titre indicatifs et ne sont donc pas contractuels.
This menu is only an example, a menu will be created by the Cheffe according to the seasons.

La Table de Couvent

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

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

Prix sur demande

Pour 4 à 6 personnes

MENU PETIT JEAN

En accord avec

**Le Menut des Jacobins 2018
Couvent des Jacobins Grand Cru Classé 2014**

Amuse-bouche du moment servi à table

Raviole de gambas aux herbes, bisque de gambas et huile d'Oli

Pavé de veau, crème fine de carottes aux épices douces, petit épeautre comme un risotto

Ardoise de 2 fromages affinés

Sablé au chocolat sans gluten et poivre de Voatsipéféry, crémeux vanille et compotée de fruits de saison



Cheffe Stéphanie Bottreau, *Cookntinem*

MENU LITTLE JEAN

Paired with

**Le Menut des Jacobins 2018
Couvent des Jacobins Grand Cru Classé 2014**

Appetizer

Shrimp gambas ravioli, served in a bisque of gambas and olive oil

Calf steak, fine carrot mousse flavoured with sweet spices, spelt risott

Assortment of 2 fine cheese

Gluten-free chocolate biscuit, flavoured with Voatsipéféry pepper, vanilla cream and seasonal fruit compte

Les menus indiqués sont à titre indicatifs et ne sont donc pas contractuels.
This menu is only an example, a menu will be created by the Cheffe according to the seasons.

La Table de Couvent

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

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

Prix sur demande

Pour 7 à 15 personnes

Pour 16 à 30 personnes

Pour 31 à 40 personnes

MENU TYPE **En accord avec**

**Le Menut des Jacobins 2016
Couvent des Jacobins Grand Cru Classé 2014**

Poêlée de Saint-Jacques aux Cèpes, beurre d'herbes fraîches
Pan-fried Saint-Jacques scallops with bolet mushrooms

Médaille de magret de canard (IGP Sud-Ouest), sauce Périgueux, poêlée de légumes, écrasé de pommes de terre
Duck (GPI Sud-Ouest) magret medallion, pan-fried vegetables, mashed potatoes

Macaron framboises
Raspberry macaron

Les menus indiqués sont à titre indicatifs et ne sont donc pas contractuels.
This menu is only an example, a menu will be created by the Cheffe according to the seasons.



Chef Jean-Christophe Loste, *Céline Réceptions*

Un cocktail à Couvent

Sont inclus: une visite de la propriété, 1 cocktail déjeunatoire
En accord avec Le Menut des Jacobins et Couvent des Jacobins
Grand Cru Classé, Saint-Émilion

*Are included: a tour of the domaine, a luncheon cocktail
Paired with Le Menut des Jacobins & Couvent des Jacobins
Grand Cru Classé, Saint-Émilion*

LES PIÈCES FROIDES

Bille de chèvre fumé sur compotée de pommes
Saint Jacques Marinée au Timut et café, sur crémeux de patate douce
Cèpes et magret au poivre sur toast croustillant
Foie gras roulé aux épinard et citron
Ballotine de volaille et poireaux et crème truffe
Ceviche de Dorade aux agrumes

LES PIÈCES CHAUDES

Mini pita de volaille à l'indienne
Wrap de légumes marinés
Navette de gambas et mayonnaise d'ail noir

LA BODEGA DE SALADE

Salade de pomme de terre et effiloché de cabillaud

LE PLAT CHAUD

Mini-gratin de patate douce et volaille marinée au citron

LES ATELIERS

Tartelette chocolat dulcé et amande
Moelleux aux noix et mousse de marrons
Mini Far aux pruneaux et mousse de café
Kumkat

THE COLD APPETIZERS

*Smoked goat cheese bubble topped with applesauce
Scallops marinated in Timut pepper and coffee
on top of a sweet potato cream
Toast of Boletus and duck breast
Foie gras rolled with spinach and lemon
Sea bream ceviche with citrus*

THE HOT APPETIZERS

*Mushroom stuffed with piquillos
Thyme flavoured crème brûlée
Little scallops with a morel cream sauce*

LA BODEGA DE SALADE

Potato salad with shredded cod

LE PLAT CHAUD

Sweet potato gratin and marinated poultry with lemon

LES ATELIERS

*Tartlet of duclé chocolate and almonds
Fudge nut cake with chestnut mousse
Plum cake with coffee mousse
Kumkat*

Prix sur demande

Pour 7 à 15 personnes

Pour 16 à 30 personnes

Pour 31 à 40 personnes





Couvent des Jacobins

Grand Cru Classé

Saint-Emilion Grand Cru

Nos Conditions de Réservation

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.

Our Booking Conditions

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), Couvent des Jacobins 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.