



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX



A photograph of a vineyard with rows of green grapevines stretching into the distance. In the background, a white house with a dark roof is visible through some trees. The scene is bathed in warm, golden light, suggesting late afternoon or early morning. The text "VOTRE ÉVÉNEMENT AU CŒUR DES VIGNES" is overlaid in the center in a white, serif font.

VOTRE ÉVÉNEMENT
AU CŒUR DES VIGNES

A close-up photograph of a person's arm and hand, wearing a dark blue long-sleeved shirt and a gold ring, resting on a vine. The background is a blurred vineyard with green and yellowing leaves, suggesting an autumn setting. The lighting is warm, likely from the low sun.

Les Sources de Caudalie, à 30 minutes de Bordeaux, au cœur du vignoble des Crus Classés de Graves, vous offrent un lieu privilégié de travail et de détente.

Les attentions d'un Palace, la chaleur d'une maison de famille.

Le luxe et le confort d'un Palace au cœur des vignes,
40 chambres et 22 suites à l'ambiance chaleureuse et élégante,
3 restaurants pour varier les plaisirs.

Renseignements et réservation:
05 57 83 83 72 / 05 57 83 83 75

seminaire@sources-caudalie.com ou commercial@sources-caudalie.com

Journée d'étude

- La salle de réunion équipée et les eaux minérales
- Une pause le matin et une pause l'après-midi
- Un déjeuner dans un de nos restaurants, boissons comprises

Nos journées d'études sont également réalisables sur une demi-journée.

À ROUGE, l'épicerie et bar à vins

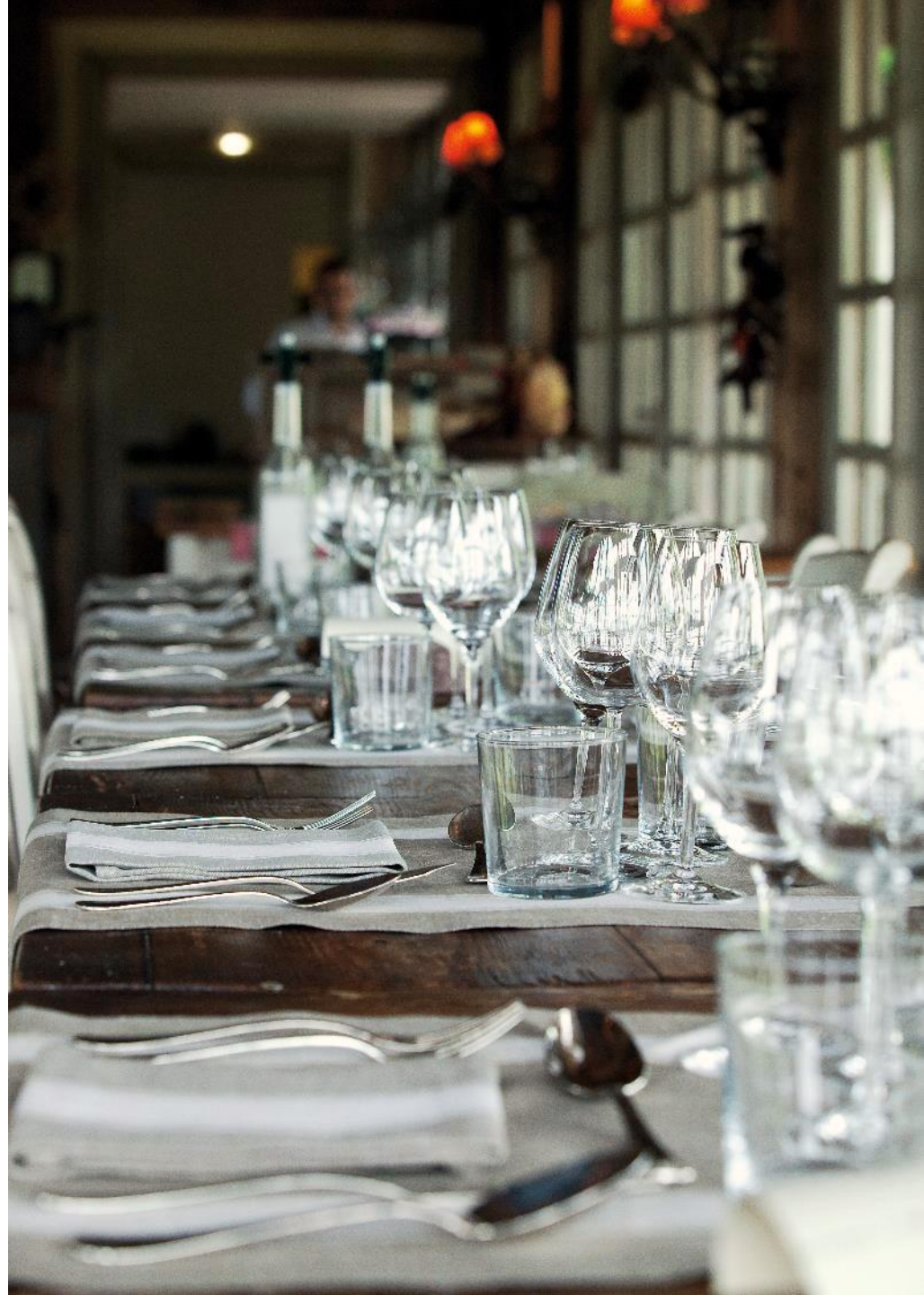
La demi-journée d'étude à partir de 95€/pers, eau et café inclus.

La journée d'étude à partir de 110€/pers, eau et café inclus.

À La Table du Lavoir, l'auberge

La demi-journée d'étude à partir de 135€/pers, eau, vin et café inclus.

La journée d'étude à partir de 150€/pers, eau, vin et café inclus.



Séminaire résidentiel

Profitez du cadre enchanteur des Sources de Caudalie pour réunir vos collaborateurs au cœur de nos vignes. Nos offres séminaires sont construites sur mesure selon vos besoins.

Nous vous proposons la Journée d'étude à laquelle nous ajoutons un diner dans le restaurant de votre choix, la nuit dans notre Palace des Vignes et le petit-déjeuner.

Ces offres peuvent être agrémentée d'activités selon vos envies et le programme de votre évènement.

Nous vous donnons des idées d'activités et de team building page 14.



NOS SALONS

Capacité :

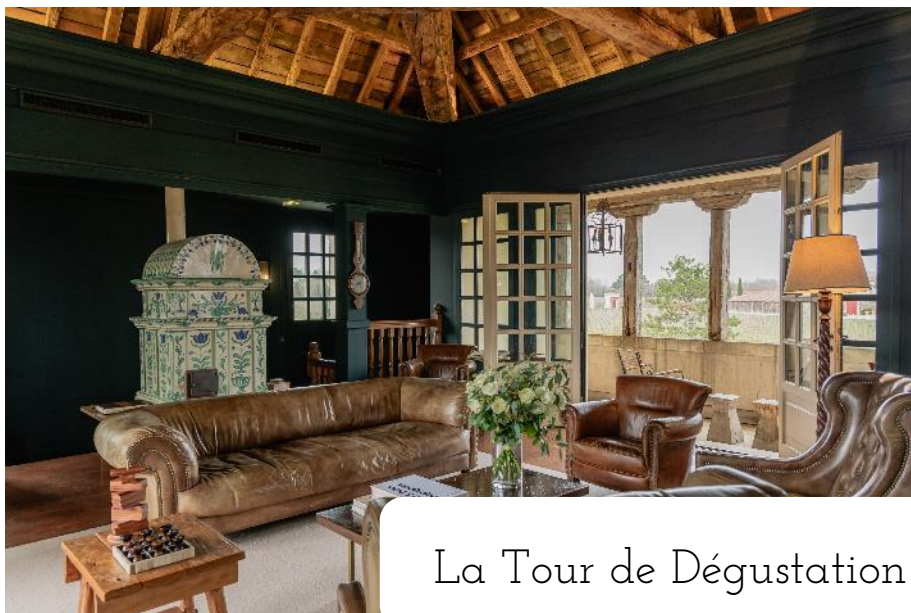
- 10 places assises
- 20 places assises/debout
- 30 places debout



L'Orangerie

Capacité :

- 10 places assises
- 20 places assises/debout



La Tour de Dégustation

NOS SALLES DE RÉUNION

Capacité :

- Forme en « u » : 20 places
- Classe : 16 places
- Théâtre : 30 places
- Cours de cuisine : 6 places



Les Commandeurs

Capacité :

- Forme en « u » : 20 places
- Classe : 12 places
- Théâtre : 30 places



Les Vignerons

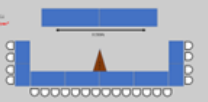
Capacité :

- Forme en « u » : 12 places
- Classe : 12 places
- Théâtre : 24 places



Les Tonneliers

CAPACITE ET DISPOSITIONS DE NOS SALLES

		Disposition en « u »	Classe	Théâtre	Cours de cuisine
Les Tonneliers – 40m²					
Idéal entre 10 et 20 personnes	Confort	12	12	24	
	Serré	16	16	30	
	Maximum	17	18	36	
Les Vignerons – 60m²					
Idéal entre 15 et 30 personnes	Confort	20	12	30	
	Serré	22	18	44	
	Maximum	22	18	50	
Les Commandeurs – 80m²					
Idéal entre 20 et 50 personnes	Confort	20	16	30	6
	Serré	22	20	50	8
	Maximum	22	20	50	10

A round dining table covered with a white tablecloth is set for two people. On the table are two wine glasses, two plates, two folded white napkins, and a small round container. A small potted plant with green leaves sits on the left side of the table. The table is positioned in front of large windows with light-colored, textured curtains. The scene is dimly lit, with light coming from the windows.

NOS SERVICES POUR
VOTRE CONFORT

62 CHAMBRES ET SUITES

au charme authentique

Les 40 chambres et 22 suites des Sources de Caudalie offrent toutes une décoration personnalisée et chaleureuse, et le confort d'un établissement 5 étoiles.

L'ensemble de nos chambres et suites donnent sur les jardins du domaine ou sur les vignes.

La majorité ont également un espace extérieur.

Petit déjeuner, par personne

35€



3 RESTAURANTS, 3 EXPÉRIENCES

La Grand'Vigne❀❀

Inspiré des serres d'ornement du XVIIIème siècle, le restaurant La Grand'Vigne vous propose un voyage en Terre de Vignes comme un retour à l'essentiel.

Exemple de menu :

- Langoustine de Bretagne au naturel (tartare), huile d'olive, jus de yuzu, citron vert à la microplane
- Nage de Pecten Maximus de plongée, juste saisie et à la nacre, contisée à la truffe noire de Dordogne
- Meringue, Agrume et Criste Marine

A partir de 185€ par personne hors boissons
Choix d'un menu unique pour l'ensemble des convives
Privatisation nécessaire à partir de 21 personnes, sur devis
Jusqu'à 38 couverts



3 RESTAURANTS, 3 EXPÉRIENCES

La Table du Lavoir

La Table du Lavoir a pour vocation de servir une cuisine "bistrot" élaborée et originale, qui varie au rythme des saisons. Dans la vaste cheminée, les viandes viennent rôtir et dégager leurs délicieuses odeurs pendant que les gourmands lisent les menus sur d'anciens battoirs.

Exemple de menu :

- Velouté de châtaignes, butternut fondant
- Merlu de ligne, chou fondant, jus bergamote
- Tarte au citron meringuée sur sablé breton

85€ par personne

Menu en 3 plats, avec apéritif,
accord mets et vins, eaux et cafés

Choix d'un menu unique pour l'ensemble des convives

Jusqu'à 40 couverts

La Table du Lavoir ne peut pas être privatisée



3 RESTAURANTS, 3 EXPÉRIENCES ROUGE

Dégustez le meilleur des produits du Sud-Ouest accompagnés de vin de Bordeaux en toute simplicité dans un cadre conviviale. Au comptoir, confortablement installés dans les fauteuils de la vaste terrasse ensoleillée, découvrez les richesses du terroir de la région.

Exemple de menu :

- Houmous de tomates et de citron confit, cacahuètes d'Aquitaine grillées
- Canon de volaille, sauce poulette et crumble de cèpes
- La planche de charcuteries du Sud-Ouest
- Le dessert du jour

A partir de 45€ par personne

Menu à partager, avec eaux et cafés

Jusqu'à 44 couverts en intérieur et une trentaine en terrasse

Privatisation nécessaire à partir de 25 personnes, sur devis



A large, rustic indoor swimming pool with a high wooden ceiling and large windows. The pool is surrounded by a wooden deck and has a large arched window at the far end. The text "NOS ACTIVITÉS ET TEAM BUILDING" is overlaid in the center.

NOS ACTIVITÉS ET TEAM BUILDING

Cours de cuisine - La Grand Vigne

Retrouvez l'équipe de Nicolas Masse, le Chef du restaurant La Grand Vigne, qui maintient sa deuxième étoile Michelin depuis 2015. Il vous accueille pendant 2 heures dans sa cuisine école où vous apprendrez à élaborer un plat autour d'un produit thématique. Lors de ce cours, apprenez les astuces des professionnels et redécouvrez le plaisir de cuisiner en sélectionnant les ingrédients les plus sains. Une activité ludique à faire en groupe pour tout public, débutant ou confirmé.

115€/pers.

Maximum 10 participants

Sous réserve de disponibilité de nos Chefs



Atelier de dégustation

Animé par l'un de nos sommeliers, posez pendant cet atelier toutes vos questions à un spécialiste du service du vin. Ainsi, vous saurez dans quel ordre servir vos grands crus, à quelle température, comment choisir entre carafage et décantage et quelles sont les astuces à suivre pour les meilleurs accords mets et vins. Enfin, vous exercerez vos facultés sensorielles : la vue, l'odorat, le goût et le toucher. Vous apprendrez le vocabulaire clé, rendant la dégustation un jeu facile.

Dégustation de 3 vins Prestige
Tarif : 120€/pers.

Dégustation de Champagne
Tarif : 115€/pers.

Maximum 8 participants
Sous réserve de disponibilité



Visites au Château Smith Haut Lafitte

Visite privée du Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves

Amateurs de vin, nous serons heureux de vous faire découvrir les chais du Château Smith Haut Lafitte et déguster les derniers millésimes de notre propriété. Cette visite de 1h15 inclut la traversée du chai de blanc et de rouge, du cuvier, de la tonnellerie et vous ouvre « les portes du Paradis » ! Ce tour se conclut par la dégustation des 2 premiers vins du château.

50€/pers.

Masterclass

Cet atelier met en lumière la philosophie du domaine, ses valeurs et sa passion renouvelée au fil des millésimes. Une dégustation verticale exceptionnelle de 5 vins (dont 2 blancs et 3 rouges) concrétisera votre immersion dans l'histoire du château, en suivant une visite privée à travers nos chais et nos caves. Dégustation : 2 vins de nos cuvées Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé.

680€ pour un groupe de
12 personnes maximum.



Sport et bien-être

Coaching sportif

Notre coach Julien peut se rendre disponible pour une séance sur mesure. Marche active, course à pied, parcours à vélo, fitness, renforcement musculaire, cours de tennis, Julien s'adapte à toutes vos envies. Il peut aussi vous proposer une randonnée de 2h dans les vignes, à la rencontre des grands châteaux de la région.

Tarif sur devis

Cours de Yoga ou de méditation

Pour nos clients Yogi, nous proposons des cours de yoga sur demande. Nos professeurs vous accompagneront au mieux dans votre pratique, qu'elle soit Vinyasa, Ashtanga, Hatha ou bien d'autres. Experts de la méditation en pleine conscience, ils vous feront voyager à travers une véritable parenthèse de relaxation et de calme intérieur.

Tarif sur devis



SÉMINAIRE
A LA CHARTREUSE DU THIL

11 CHAMBRES ET SUITES

À 1,5km des Sources de Caudalie

Les 9 chambres et les 2 suites disposent toutes d'une magnifique vue sur le parc séculaire, et leur décoration, dans un esprit brocante chic, met en valeur les superbes volumes de la maison, jadis résidence estivale de la famille de Monsieur Duffour-Dubergier, maire de Bordeaux en 1855.

Les salons de réception du rez-de-chaussée sont autant de lieux cosy pour prendre le petit-déjeuner, participer à une dégustation ou tout simplement prendre le temps de se détendre.

A l'instar des Sources de Caudalie, la Chartreuse du Thil dégage le charme et la chaleur d'une maison de famille au sein d'un superbe parc propice à la rêverie.

Devis sur demande



PRIVATISER LA CHARTREUSE

Un lieu exceptionnel

Faites du Château Le Thil votre maison le temps d'un weekend ou d'un séminaire...

Prolongez votre événement par une dégustation de Grands Crus, un repas de gala ou une nuit de repos absolu. Les salons, les 11 chambres et suites et le parc séculaire vous permettront d'allier travail et détente de la plus agréable des façons...

Devis sur demande





Les Sources de Caudalie
Chemin de Smith Haut Lafitte
33650 Bordeaux-Martillac

T. + 33 (0)5 57 83 83 72 / + 33 (0)5 57 83 83 75
seminaire@sources-caudalie.com / commercial@sources-caudalie.com
www.sources-caudalie.com

Codes GDS :
Amadeus (1A) = YX : BODSCL
Apollo/Galileo = YX : 18506
Sabre (AA) = YX : 48502
Worldspan (1P) = YX : BODSC