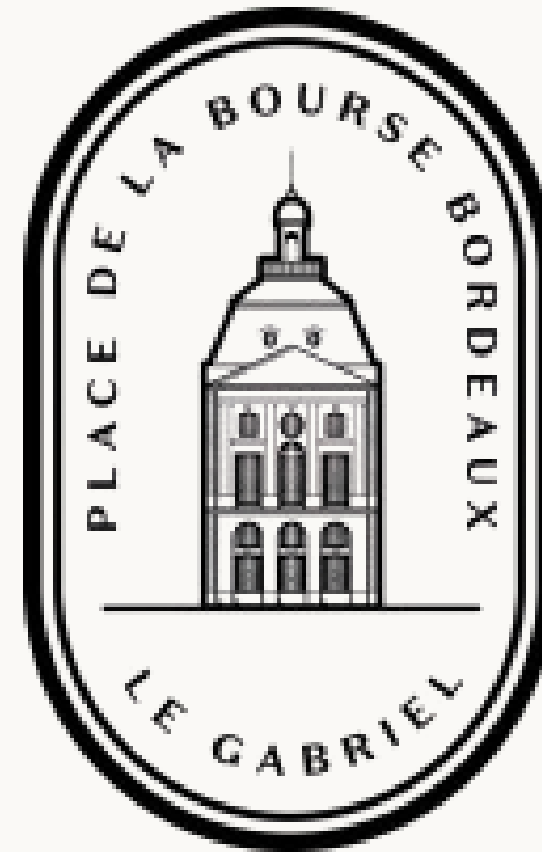


Les clefs du Gabriel



Emma Grandjean, Pauline Laborie, Florent Parrinello, Eloïse Pierre, Salomé Bertrand Oliveira

VIC 1 - MARIE DIARD



Anniversaire : 30/01/1968 - 57 ans

Autoentrepreneuse

Situation familiale : Mariée et mère de deux enfants.

Centres d'intérêt : Mode, voyage, réseaux sociaux, bien-être.

Habitudes dans le restaurant : accompagnée lors de ses venues. Apprécie un cocktail spécial confectionné par le chef et le Mesclun d'agrumes "fleurette".

Journée type : Mélange pro et perso sur le bassin d'Arcachon / habitude bordelaise massage et hôtel fétiche

Panier moyen : 250€/ personne, par repas

LE CONCEPT



Le nom ? Les clefs du Gabriel

Quand ? Le 31 Janvier - 1er Février 2026

Où ? Bordeaux et ses environs

Objectif : Remercier la cliente et la fidéliser en lui offrant, le jour de son anniversaire, une expérience exclusive et personnalisée

SAMEDI 31 JANVIER

JOUR 1

MATIN

9H

10H

11H

12H

13H

14H

15H

16H

17H

18H

19H

20H

21H

22H

Arrivée au restaurant, visite des cuisines, échanges avec les équipes et les chef(fe)s

Brunch à "Le Gabriel"

Départ pour la chambre d'hôte La Course / check-in et installation dans la chambre d'hôtel

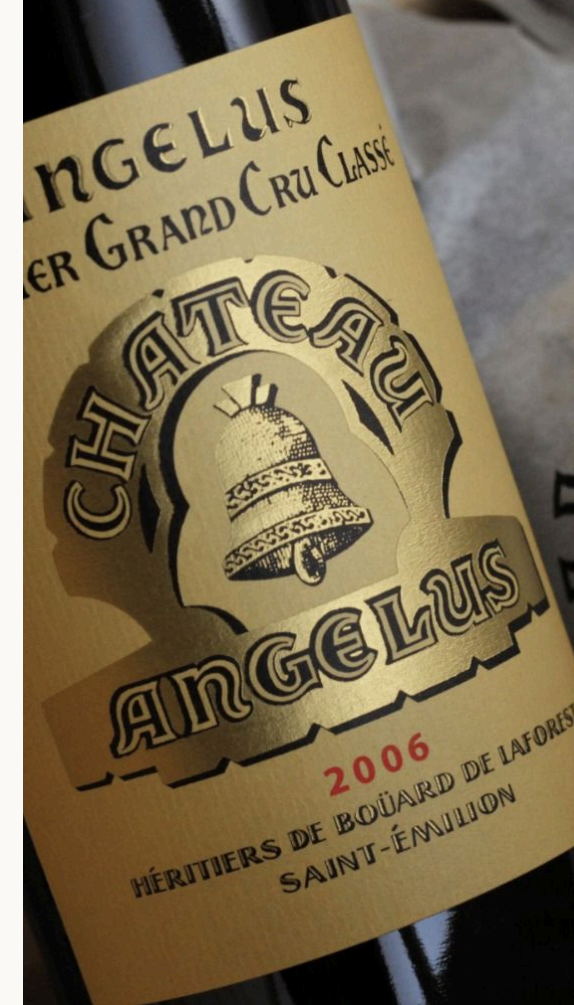
Départ en VTC pour le château d'Angelus

Visite du château, dégustation de vin, échanges avec les équipes. Visite accompagnée du sommelier du restaurant

Retour à la chambre d'hôte

Pause détente : Temps libre pour se reposer ou profiter des installations de l'hôtel

Dîner à "Le Gabriel" attention personnalisé pour son anniversaire.





Cocktail Le Jane

JOUR 2



Dessert favori : Mesclun d'agrumes « fleurette »



DIMANCHE 1er FEVRIER

MATIN

9H

10H

11H

12H

APRÈS - MIDI

13H

14H

15H

16H

17H

18H

19H

20H

Petit déjeuner room-service, avec tasse d'eau tiède citronnée

Massage de la Maison du Tui Na

Dégustation privée pour les 2 convives.
Participation au choix des plats de la prochaine carte.

Direction un bateau situé en face du restaurant afin de poursuivre avec une balade sur la garonne. Cette balade sera animée par un atelier pâtisserie. Guidée par le chef Henri Arnoult qui lui apprendra à reproduire son dessert favori.

Fin de l'atelier et de la balade, remise en mains propres de la "nouvelle carte cocktail" du restaurant avec le cocktail à l'effigie de Marie. Un cocktail nommé "Le Jane" en référence à sa fille.

CHECK-OUT

MOODBOARD

