

# NOS MENUS SPÉCIALES FÊTES

du 15/12/2009 au 10/01/2010



## EPICURIEN 18,20 €

avec plateau de fromages et pains\* 22,85 €

- Terrine de poulpes et St Jacques aux petits légumes, sauce tartare à l'oseille
- Lapin en habit de Noël, farci de tomates confites et pesto
- Chiffonade de légumes, pavé royal, châtaignes et champignons
- Verrine au choix
- Bûche au choix

## GOURMET 21,25 €

avec plateau de fromages et pains\* 25,90 €

- Queues de crevettes et cèpes en croûte de brique
- Civet de sanglier, chasse Française
- Chiffonade de légumes, pavé royal, châtaignes et champignons
- Verrine au choix
- Bûche au choix

## DETENTE 22,90 €

avec plateau de fromages et pains\* 27,55 €

- Gratin de fruits de mer, avec St Jacques en demie-coquille
- Dinde farcie aux marrons et cervelas truffée
- Chiffonade de légumes, pavé royal, châtaignes et champignons
- Verrine au choix
- Bûche au choix

## GASTRONOME 28,50 €

avec plateau de fromages et pains\* 27,55 €

- Bouchée crevettes et escalope de foie gras chaud au vinaigre de Xérès
- Langouste à l'ananas et infusion au gingembre
- Rôti de chapon aux morilles et jus de truffes
- Chiffonade de légumes, pavé royal, châtaignes et champignons
- Verrine au choix
- Bûche au choix

\* Avec plateau de fromages et son pain de seigle aux noix.  
3 petits pains recette Lenôtre pour accompagner votre repas

Tarif à la part, minimum 4 personnes

## CARTE DES PLATS À EMPORTER



Attention ! Les plats de cette page ne sont pas valable pendant les fêtes de Noël.

## ENTRÉES

- Assortiment de crudités et salades composées 300Gr / pers ... 4,00 €
- Pizza pâtissière Jambon, champignons, olives ..... la part 1,50 €
- Quiche au saumon fumé ..... la part 1,60 €
- Quiche Lorraine ..... la part 1,50 €
- Plateau de charcuterie beaujolaise ..... 5,00 €  
terrines du chef 50gr, saucisson sec 25gr et cuit 50gr
- Salade Beaujolaise ..... 2,20 €
- Feuilleté Parisien Jambon, champignons de Paris ..... 4,00 €

## PLATS UNIQUES

- Choucroute alsacienne ..... 6,60 €
- Paëlla aux fruits de mer ..... 7,05 €
- Poule au riz ..... 6,60 €
- Pot-au-feu ..... 6,60 €
- Potée beaujolaise ..... 6,60 €

## VIANDES

- Estouffade de bœuf bourguignon + Pâtes fraîches ..... 6,10 €
- Jambonnette de volaille fermière à la beaujolaise + Pâtes f... 5,35 €
- Lapin chasseur + Pâtes fraîches ..... 5,10 €
- Pintadeau rôti sur canapé champignons de paris et gratin ..... 6,10 €
- Sabodet aux lentilles ..... 4,90 €
- Viandes froides bœuf 100gr, porc 100gr et poulet 1/8 par pers. .... 7,05 €

## COMMENT ÇA MARCHE ?

1 Je commande avant le mercredi soir pour le week-end, ou deux jours avant pour la semaine.

\*pour les fêtes de fin d'années prévoir 10 jours à l'avance

2 Je passe prendre mes plats au château des loges avant 11h pour le midi, ou avant 18h pour le soir.

3 Je règle le jour où je viens chercher mes plats.

4 Je ramène les plats consignés, propres, dans la semaine.

Tarif à la part, minimum 4 personnes

Tous les prix s'entendent « à emporter » TVA à 5,5% incluse, au départ du Château des Loges.  
Les réservations sont à effectuer sur place ou par téléphone, règlement comptant.  
Tous nos plats et pâtisseries sont préparés sur place, fabrication artisanale.  
Service non-compris



## CONTACT

### Château des Loges

le bourg 69460 Le Perréon  
Tél. 04 74 03 27 12  
Fax : 04 74 03 27 22  
ch.loges@netcourrier.com  
[www.chateaudesloges.com](http://www.chateaudesloges.com)

SARL LAGARDE PERE ET FILS au capital de 7 622,45 €  
394 653 406 00022 RCS Villefranche - Tarare - APE 5510Z  
Siège Social : Château des Loges



## CARTE DES PLATS À EMPORTER



2009 / 2010

Chef de cuisine  
Georges Lagarde

Suggestion de présentation  
Service non-compris, TVA 5,5%

## Château des Loges

le bourg 69460 Le Perréon  
Tél. 04 74 03 27 12  
Fax : 04 74 03 27 22  
ch.loges@netcourrier.com

[www.chateaudesloges.com](http://www.chateaudesloges.com)

Tarif à la part, minimum 4 personnes



## CARTE DES PLATS À EMPORTER

- Amuses feuilletés assortis ..... 34 € / kg  
mini quiche - mini pizza - saucisses - anchois - gruyères - olives

## NOS ENTRÉES FROIDES

- Ballottine de canard pistachée, condiments et gelée au Madère 100gr ..... 3,90 €
- Foie gras frais de canard maison au vin de Ste Croix du Mont 70gr + toast brioché ..... 6,00 €
- Saumon mariné à l'aneth 80gr ..... 3,55 €
- Saumon frais fumé maison 80gr ..... 4,45 €
- Terrine de foie gras frais truffé maison dans sa brioche au beurre 100gr ..... 7,75 €
- Terrine de lapin aux noisettes 100gr ..... 4,20 €
- Terrine de gibier avec sa gelée au beaujolais 100gr ..... 4,60 €
- Tartare impérial de St Pierre et de St Jacques 70gr ..... 4,80 €
- Terrine de coquilles St Jacques aux deux sauces 100gr ..... 5,50 €

## NOS ENTRÉES CHAUDES

- Chausson d'escargots de Bourgogne aux petits légumes .7,05 €
- Croustade aux champignons des bois en saison ..... 5,60 €
- Feuillantine de ris de veau ..... 8,00 €
- Feuillantine de ris de veau aux morilles ..... 12,00 €
- Feuilleté aux crevettes et aux moules ..... 4,45 €
- Gratin de fruits de mer 150gr ..... 6,75 €
- Gratin de queues d'écrevisses et sa quenelle de brochet, sauce Nantua ..... 5,20 €
- Soufflé de saumon, sauce Nantua ..... 4,45 €
- Cocon de poisson au homard à la crème de persil ..... 4,50 €

## NOS PAINS ET FROMAGES

- Petits pains recettes Lenôtre ..... les 3 pièces 2,15 €  
triangle aux olives, fusette et multicéréales
- Petits fours ..... 36 € / kg
- Pain de mie entier pour environ 15 à 20 personnes ..... 6,00 €
- Plateau de fromages pour 8 personnes ..... 19 €  
St Félicien, St Marcellin, Etoile du Vercors, buchette et autres ...

Tarif à la part, minimum 4 personnes



## NOS POISSONS ET CRUSTACÉS SANS GARNITURE

- Escalope de flétan, sauce mousseline à l'oseille 150gr ..... 5,40 €
- Etuvée de saumon en croûte à l'oseille 200gr ..... 6,50 €
- Filet de Loup aux écrevisses 150gr ..... 7,50 €
- Filet de sandre à la julienne de légumes, sauce mousseline 150gr ..... 9,60 €
- Homard frais canadien au beurre blanc ou mayonnaise ..... les 100 gr 6,50 €
- Lotte à l'américaine 150gr ..... 7,90 €
- Panaché de lotte et de Flétan, sauce safranée 160gr ..... 9,60 €
- Termidor de homard (½) et noix de St Jacques 75gr ..... 16,00 €
- Gratin de homard et de pétoncle ..... 12,00 €
- Blanquette de langouste aux petits légumes 150gr ..... 13,50 €

## NOS VIANDES ET VOLAILLES

AVEC GARNITURE champignons de Paris (100 gr), gratin Dauphinois (100 gr)

- Cuisse de canard aux olives ..... 5,40 €
- Civet de lapin ..... 6,50 €
- Chapon fermier farci et truffé en saison ..... 8,80 €
- Coq au vin Pâtes fraîches à la place du gratin ..... 5,40 €
- Dinde fermière aux marrons en saison ..... 7,95 €
- Filet de bœuf en croûte, sauce cognac 150gr ..... 11,10 €
- Filet mignon de porc sauté aux saveurs Provençales ..... 7,00 €  
Garniture à la crème / aux écrevisses / aux morilles
- Grenadin de veau 100gr ..... 9,80 € / 11,50 € / 13,00 €
- Poulet de Bresse ..... 10,50 € / 12,20 € / 13,60 €
- Poulet fermier ..... 4,00 € / 5,70 € / 7,10 €

## NOS GIBIERS

- Civet de biche, châtaignes, champignons des bois ..... 9,05 €
- Civet de sanglier, poire purée, pommes, châtaignes ..... 7,30 €
- Gigue de chevreuil sauce grand veneur, châtaignes champignons des bois, barquette de groseilles ..... 12,00 €
- Noisette de biche aux pommes vertes et miel ..... 9,45 €  
Champignons de Paris et Gratin

Tarif à la part, minimum 4 personnes



## LÉGUMES

- Champignons des bois 100 gr ..... 3,10 €
- Cardons à la moëlle 200 gr ..... 3,10 €
- Autres légumes sur demande

## NOS PÂTISSERIES MAISON (TARIF À LA PART)



- Ambassadeur au Kirsch ..... 2,80 €
- Antillais entremets meringué, bananes flambées au Rhum ..... 2,60 €
- Bavarois aux fruits rouges au choix : framboises, fraises, passions 2,70 €
- Bûche de Noël au choix Kirsch, Rhum, Grand Marnier, chocolat, vanille, praliné, café, ambassadeur 2,70 €
- Bûche oursin au chocolat meringue et crème de marrons ..... 3,50 €
- Bûche glacée vanille fraise des bois ..... 2,90 €
- Fraisier ou Framboisier ..... 2,80 €
- Forêt noire ..... 2,80 €
- Forêt noire belle-Hélène ..... 2,80 €
- Galette frangipane pur beurre à partir de 4 personnes ..... 2,00 €
- Mignardises la pièce ½ gâteau ..... 0,70 €
- Oursin au chocolat meringue et crème de marrons ..... 3,50 €
- Omelette norvégienne ..... 2,60 €
- Opéra fond pâte d'amandes, crème chocolat et café ..... 2,50 €
- Poirier ..... 2,90 €
- Royal mousse de chocolat et feuillantine craquante ..... 3,10 €
- Succès au chocolat ..... 3,50 €
- Tarte au choix ..... 2,00 €  
chocolat, citrons, fraises, framboises, poires et frangipane
- Tarte vieille France ..... 1,80 €
- Vacherin glacé 2 parfums aux choix ..... 2,60 €
- Verrine au choix : framboisine, Alibaba, Délice des pères Chartreux 2,50 €
- Coulis de fruits rouges ..... les 100gr 1,20 €
- Coulis de fruits exotiques ..... les 100gr 1,20 €
- Glace fabrication artisanales ..... le bac d'un litre 9,90 €
  - Sorbet mandarine d'Espagne (60% de fruits)
  - Sorbet pêche de vigne des coteaux du Lyonnais (56% de fruits)
  - Glace Chartreuse (à la chartreuse verte des pères chartreux)
  - Glace croquante (à la pâte de noisette romaine avec éclats de noisettes caramélisées)
  - Sorbet fraise des bois sauvage (60% de fruits)

# NOS MENUS

### TOUS À TABLE

pour 12,80 € par personne au lieu de 13,30 €

- Tartare impérial de St Pierre et de St Jacques
- Poulet fermier aux écrevisses
- Gratin Dauphinois et champignons
- Pâtisserie au choix

### DÎNER ENTRE AMIS

pour 17 € par personne au lieu de 17,80 €

- Chausson d'escargots de Bourgogne aux petits légumes
- Poulet fermier aux morilles
- Gratin Dauphinois et champignons
- Dessert au choix

### GOURMANDISE

pour 22 € par personne au lieu de 23,55 €

- Terrine de foie gras truffé maison cuit dans sa brioche
- Grenadin de veau aux morilles
- Gratin Dauphinois et champignons
- Pâtisserie au choix

### MOMENT CULINAIRE

pour 26,00 € par personne au lieu de 27,40 €

- Foie gras de canard frais maison au vin de Sainte Croix du Mont (70 g)
- Filet de Loup aux écrevisses
- Filet de bœuf en croûte, sauce cognac
- Gratin Dauphinois et champignons
- Pâtisserie au choix

### MENU ENFANT 7 €

- Quiche au saumon fumé
- Blanquette de dinde à la crème et aux champignons
- Gratin Dauphinois
- Pâtisserie au choix