

CARTE DES PLATS A EMPORTER

- Amuses feuilletés maison assortis (mini quiche, mini pizza, saucisses, anchois, gruyère, olives, Amandes les 500 gr 19,00 €

Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit

Nos entrées froides :

- Foie gras frais de canard maison, au vin de Sainte Croix du Mont 70 gr,
Et toast brioché maison 6,95 €
- Foie gras de canard maison cœur de figue à l'Armagnac, toast brioché 70 gr 7,85 €
- Foie gras frais truffé maison dans sa brioche au beurre 8,25 €
- Terrine de lapin aux noisettes 100 gr..... 4,40 €
- Terrine de gibier maison, condiments d'automne & gelée au beaujolais 100 gr 4,80 €
- Tartare impérial de Saint Pierre et de Saint Jacques 70 gr 5,50 €
- Terrine aux noix de coquilles Saint Jacques aux deux sauces 100 gr 7,80 €

Nos entrées chaudes :

- Chausson d'escargots de Bourgogne aux petits légumes 7,50 €
- Croustade aux champignons des bois en saison 6,00 €
- Feuillantine de ris de veau (75 gr)..... 8,55 €
- Feuillantine de ris de veau, aux morilles 12,80 €
- Soufflé de cabillaud et son velouté de crustacés 5,10 €
- Gratin de fruits de mer 150 gr..... 7,20 €
- Gratin de queues d'écrevisses et sa quenelle de brochet sauce Nantua 5,55 €
- Cocon de rascasse aux queues de langoustines & sa sauce suprême 5,80 €

Nos poissons & crustacés : sans garniture

- Andouillette de Homard et de Saumon sauce Homardine 13,50 €
- Escalope de flétan, sauce mousseline à l'oseille 150 gr..... 5,75 €
- Dos de cabillaud à l'unilatéral aux écrevisses, sauce Nantua 150 gr 8,00 €
- Filet de sandre à la julienne de légumes, sauce mousseline 150 gr..... 10,25 €
- Lotte à l'américaine 150 gr..... 8,50 €
- Panaché de lotte et de flétan, sauce safranée 160 gr..... 10,30 €
- Thermidor de homard (1/2) et noix de Saint Jacques 75 gr 17,05 €

Nos gibiers :

Avec garniture, châtaignes, champignons des bois, pomme fruit aux groseilles

- Civet de biche 200 gr..... 9,65 €
- Civet de sanglier 200 gr 7,80 €
- Gigue de chevreuil sauce grand veneur, barquette de groseilles 180 gr 12,80 €
- Souris de cerf farcie forestière confite à basse température 11,00 €

Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit

Nos viandes & volailles :

Bavarois de potiron au riz sauvage, gratin Dauphinois aux Cèpes

- Cuisse de canard à la provençale 300 gr.....	5,75 €
- Chapon fermier farci et truffé 220 gr.....	9,50 €
- Coq au vin 220 gr.....	5,75 €
- Dinde fermière aux marrons 220 gr.....	8,50 €
- Filet de bœuf Français en croûte, sauce Cognac 150 gr.....	12,50 €
	Garniture aux girolles ou aux morilles
- Grenadin de veau 100gr.....	12,30 € 13,85 €
- Poulet de Bresse.....	13,00 € 14,50 €
- Poulet fermier.....	6,10 € 7,60 €

Nos légumes :

- Champignons des bois 100gr.....	3,30 €
- Cardons à la moelle 200gr.....	3,30 €

Nos pâtisseries maisons :

- Bavarois aux fruits, au choix: framboise, fraise, fruit de la passion.....	2,90 €
- Bûche roulée de Noël, au choix :	
Grand Marnier, Chocolat, vanille Bourbon, praliné, ambassadeur.....	3.10 €
- Bûche moulée de Noël, au choix: Mandarine impériale & chocolat croquant, Ou framboise & citron meringuée.....	3,20 €
- Bûche Oursin au chocolat, meringue, crème de marrons.....	4,00 €
- Bûche glacée au choix sorbet Plein fruit fabrication artisanale :	
Vanille & fraises des bois Ou mandarine & sorbet chocolat.....	3,30 €
- Fraisier ou framboisier, crème pâtissière, génoise.....	3.00 €
- Forêt noire, Génoise chocolat, mousseline vanille et cerises Amarena.....	3,00 €
- Galette Frangipane pur beurre, avec couronnes et fèves.....	2,15 €
- Mignardises la pièce.....	0,80 €
- Omelette Norvégienne au Grand Marnier.....	2,80 €
- Opéra, biscuit Joconde aux amandes, crème chocolat et café.....	2,90 €
- Poirier meringué et sa sauce chocolat.....	3,10 €
- Royal, mousse de chocolat et feuillantine craquante.....	3,30 €
- Tarte Tatin « Vieille France ».....	1,95 €
- Petits fours assortis les 500 gr :	
Tuiles aux amandes, bâtons maréchaux, éponges.....	19.00 €
- Mignardises la pièce.....	0,80 €

Nos menus de Fêtes 2013

MOZ NOGIONZ 96 TEGGZ 5013

✚ EPICURIEN

18.90 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Tartare impérial de Saint Pierre et de Saint Jacques 70gr
- ~ Dinde fermière aux marrons
- ~ Bavaois de potiron au riz sauvage, gratin Dauphinois aux cèpes
- ~ Bûche au choix

✚ TRADITION

22.90 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Foie gras de canard maison au vin de Sainte croix du Mont, toast brioché
- ~ Filet de bœuf Limousin Français en croûte, sauce Cognac
- ~ Bavaois de potiron au riz sauvage, gratin Dauphinois aux cèpes
- ~ Bûche au choix

✚ GOURMET

25.50 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Foie gras de canard maison cœur de figue à l'Armagnac, toast brioché
- ~ Gigue de chevreuil, sauce grand veneur, châtaignes, champignons des bois, barquette de groseilles, bavaois de potiron au riz sauvage, gratin Dauphinois aux cèpes
- ~ Bûche au choix

✚ DETENTE

30.70 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Terrine aux noix de coquilles Saint Jacques aux deux sauces
- ~ Cocon de rascasse aux queues de langoustines & sa sauce suprême
- ~ Poulet de Bresse aux Girolles
- ~ Bavaois de potiron au riz sauvage, gratin Dauphinois aux cèpes
- ~ Bûche au choix

✚ GASTRONOME

35.50 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Foie gras frais truffé maison dans sa brioche au beurre
- ~ Andouillette de Homard et de Saumon sauce Homardine
- ~ Chapon fermier farci et truffé
- ~ Bavaois de potiron au riz sauvage, gratin Dauphinois aux cèpes
- ~ Bûche au choix

Fermeture hebdomadaire du restaurant le dimanche soir, lundi et mardi.

Ouvert tous les jours pour les groupes et séminaires.

Tous les prix s'entendent « à emporter »

TVA à 7% incluse (jusqu'au 31 décembre), au départ du château des loges.

Les réservations sont à effectuer sur place ou par téléphone, règlement comptant.

CHATEAU DES LOGES

CHATEAU DES LOGES

CARTE DES PLATS A EMPORTER

CARTE DES PLATS A EMPORTER

*Impressionnez vos convives et simplifiez-vous la vie grâce à notre large gamme de plats à emporter.
Du dîner entre amis, au repas de famille en passant par les festins de fin d'année, l'un de nos plats ou de nos menus saura vous séduire.*

*Osez le raffinement dans vos assiettes et la simplicité pour votre emploi du temps!
Tous nos plats et pâtisseries sont préparés sur place, fabrication artisanale.*

Une carte sur mesure... Service non-compris,

TVA 7 % JUSQU'AU 31 DECEMBRE 2013

AUGMENTATION DE TVA DE 3 % AU 1^{er} JANVIER 2014 NON INCLUSE

FÊTES 2013

FÊTES 2013

Pour réserver appelez au : 04 74 03 27 12

Pour réserver appelez au : 04 74 03 27 12

Valable du 15 décembre 2013 au 5 janvier 2014

Rien de Plus simple....

... Je commande avant le 19 décembre 2013 pour les 24 et 25 Décembre

... Je commande avant le 26 décembre 2013 pour le 31 Décembre

... Je prends mes plats au Château des Loges avant 18 h 00 pour les 24 et 31 décembre

..... Et avant 11 h 30 pour le 25 décembre

...Je règle le jour où je viens chercher les plats.

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

Château des Loges

Lieu-dit " Les Loges " 69460 Le Perréon

Tél: 04 74 03 27 12 - Fax: 04 74 03 27 22

contact@chateaudesloges.com

www.chateaudesloges.com



Chefs de cuisine Georges Lagarde – David Tauvie

SARL Lagarde Père et Fils au capital de 7622,45 €

RC Villefranche Tarare 394653405600022 NAF 551A