

# CARTE DES PLATS A EMPORTER

**Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit**

- Amuses feuilletés maison assortis (mini quiche, mini pizza, anchois, gruyère, olives, amandes) les 500 gr ..... 19,90 €

## **Nos entrées froides :**

- Foie gras frais de canard maison, au vin de Sainte Croix du Mont (70 gr),  
et son toast brioché maison ..... 7.55 €
- Foie gras frais truffé maison cuit dans sa brioche au beurre ..... 8.50 €
- Terrine maison, recette à l'ancienne autour du gibier, condiments d'automne  
& gelée au Beaujolais (100 gr) ..... 6,35 €
- Timbale aux noix de Saint-Jacques,  
sauce mousseline citronnée et sauce Cognac (100 gr) ..... 7,90 €
- Demi-langouste à la parisienne (Cuba ou Madagascar, env. 200 gr),  
macédoine de petits légumes et mayonnaise ..... 19.90 €

## **Nos entrées chaudes :**

- Chausson d'escargots de Bourgogne aux petits légumes ..... 7,90 €
- Feuillantine de ris de veau (75 gr), aux morilles ..... 12,50 €
- Aumônière de gambas sauvages et émietté de cabillaud (100 gr) ..... 11,50 €
- Noix de Saint-Jacques rôties et leurs crêpes parmentières,  
réduction aux agrumes (100 gr), ..... 10.75 €
- Gratin de fruits de mer (150 gr) ..... 7,60 €
- Tatin de poires au poivre de Sichuan et son escalope de foie gras poêlé ..... 9,50 €

## **Nos poissons & crustacés :** sans garniture

- Escalope de flétan, sauce mousseline à l'oseille (150 gr) ..... 9,75 €
- Dos de cabillaud à l'unilatéral aux écrevisses, sauce Nantua (150 gr) ..... 8,90 €
- Panaché de lotte et de flétan, sauce safranée (160 gr) ..... 10,30 €
- Blanquette de homard aux petits légumes (150 gr) ..... 15,30 €
- Thermidor de homard (1/2) et noix de Saint-Jacques (75 gr) ..... 17,05 €

## **Nos gibiers :**

Avec garniture, bavarois de potiron au riz sauvage, châtaignes, champignons des bois,  
pommes fruit aux groseilles

- Suprême de Colvert en Salmi aux groseilles (160 gr) ..... 11,65 €
- Civet de sanglier à l'ancienne (200 gr) ..... 8.70 €
- Gigue de chevreuil sauce grand veneur, barquette de groseilles (160 gr) ..... 13.50 €

## Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit

### Nos viandes & volailles :

Bavarois de potiron au riz sauvage, gratin dauphinois aux cèpes

- Baron d'agneau en croûte farci au ris de veau, sauce estragon (180 gr).....	11,75 €
- Chapon fermier farci et truffé (220 gr).....	9,95 €
- Ballotine de volaille de l'Ain (220 gr), farce fine truffée, sauce suprême à la crème « Etrez».....	8,75 €
- Dinde fermière aux marrons (220 gr).....	8,50 €
- Filet de bœuf français Charolais en croûte, sauce Cognac (150 gr).....	14,00 €
<i>Garniture aux girolles ou aux morilles</i>	
- Grenadin de veau (100 gr).....	11,95 € ..... 13,85 €
- Poulet de Bresse .....	12,55 € ..... 14,45 €
- Poulet fermier.....	5,90 € ..... 7,80 €

### Nos légumes :

- Champignons des bois (120 gr).....	3,30 €
- Cardons à la moelle (200 gr).....	3,30 €

### Nos pâtisseries maisons :

Gâteau de minimum 4 personnes, tarif à la part, minimum 100 gr/p, multiple pair

- 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 .....	3,00 €
- Bûche oursin au chocolat, meringue, crème de marron.....	4,00 €
- Bûche glacée au choix sorbet plein fruit fabrication artisanale : yuzu & fraises des bois ou poire & chocolat.....	3,50 €
- Fraisier ou framboisier, crème pâtissière, génoise .....	3.10 €
- Forêt noire, génoise chocolat, mousseline vanille et cerises Amarena .....	3,10 €
- Galette frangipane pur beurre, avec couronnes et fèves .....	2,50 €
- Omelette norvégienne au Grand Marnier.....	3.00 €
- Opéra, biscuit Joconde aux amandes, crème chocolat et café .....	3.00 €
- Royal, mousse de chocolat et feuillantine craquante.....	4.00 €
- Tarte Tatin « vieille France » .....	2.00 €

- Petits fours assortis les 500 gr :

Tuiles aux amandes, bâtons maréchaux, éponges.....	19.90 €
- Mignardises la pièce .....	0,90 €

# Nos menus de Fêtes 2016

Tarif à la part, minimum 4 personnes

## **✚ EPICURIEN** 16.60 € au lieu de 19.15 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Terrine maison, recette à l'ancienne autour du gibier, condiments d'automne & gelée au beaujolais (100 gr)
- ~ Poulet fermier de l'Ain à la crème et aux morilles
- ~ Bavarois de potiron au riz sauvage, gratin Dauphinois aux cèpes
- ~ Bûche au choix

## **✚ GOURMET** 22.50 € au lieu de 25.25 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Aumônière de gambas sauvages et émietté de cabillaud (90 gr)
- ~ Ballotine de volaille de l'Ain, farce fine truffée, sauce suprême à la crème « Etrez »
- ~ Bavarois de potiron au riz sauvage, gratin Dauphinois aux cèpes
- ~ Bûche au choix

## **✚ TRADITION** 28.50 € au lieu de 32.35 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Timbale aux noix de Saint-Jacques sauce mousseline citronnée et sauce Cognac (100 gr)
- ~ Tatin de poires au poivre de Sichuan et son escalope de foie gras poêlé
- ~ Chapon fermier farci et truffé (220 gr)
- ~ Bavarois de potiron au riz sauvage, gratin Dauphinois aux cèpes
- ~ Bûche au choix

## **✚ DETENTE** 34.50 € au lieu de 37.80 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Foie gras frais truffé maison dans sa brioche au beurre
- ~ Panaché de lotte et de flétan, sauce safranée (160 gr)
- ~ Filet de bœuf français Charolais en croûte, sauce Cognac (150 gr)
- ~ Bavarois de potiron au riz sauvage, gratin Dauphinois aux cèpes
- ~ Bûche au choix

## **✚ MENU ENFANT** 8.50 €

- ~ Quiche au saumon
- ~ Blanquette de dinde à la crème
- ~ Gratin Dauphinois
- ~ Dessert 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 10% incluse au départ du château des loges. Les réservations sont à effectuer sur place, par téléphone ou par mail - 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,*

**JUSQU'AU 31 DECEMBRE 2016**

## FÊTES 2016

FÊTES 2016

**Pour réserver appelez au : 04 74 03 27 12**

04 74 03 27 12

*Valable du 15 décembre 2016 au 5 janvier 2017*

### **Rien de Plus simple....**

- *Je commande avant le 20 décembre 2016 pour les 24 et 25 décembre*
- *Je commande avant le 27 décembre 2016 pour le 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier*

*Pour le 24 et le 25 décembre :*

- *je récupère mes plats au Château des Loges le 24 décembre avant 18 h 00*

*Pour le 31 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier :*

- *je récupère mes plats au Château des Loges le 31 décembre avant 18 h 00*

- *Je règle le jour où je viens chercher les plats.*
- *Je ramène les plats consignés, propres, dans la semaine.*

### **Château des Loges**

*1 impasse des 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*