

CARTE DES PLATS A EMPORTER

- Amuses feuilletés maison assortis (mini quiche, mini pizza, saucisses, anchois, gruyère, olives, Amandes les 500 gr 19,90 €

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 9.10 €
- Tartare de Saint-Jacques pommes céleri et anis vert (70 gr),
saumon frais Gravlax, jeunes pousses à l'huile de pépin
de raisin de Jean-Marc Montegottero 8,50 €
- Demi-homard « Europe » à la parisienne (env. 250 gr),
macédoine de petits légumes et mayonnaise 19,90 €
- Timbale de la mer aux gambas,
sauce mousseline citronnée et sauce Cognac (100 gr)..... 6.90 €

Nos entrées chaudes :

- Chausson d'escargots de Bourgogne aux petits légumes 9,90 €
- Soufflé de sandre et son velouté de crustacés..... 7.45 €
- Timbale de homard façon gâteau de foie sauce Homardine 120 gr 9,90 €
- Gratin de queues d'écrevisses
et sa quenelle de brochet sauce Nantua 8,55 €

Nos poissons & crustacés : sans garniture

- Filet de dorade royale, tapenade et beurre citronné,
pipérade de légumes 150 gr 9.20 €
- Filet de sandre à la julienne de légumes, sauce mousseline 150 gr .. 13,25 €
- Raviole printanière de homard bleu,
réduction du corail montée au beurre 21.90 €

Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit

Nos viandes & volailles :

Bavarois de légumes au riz sauvage 110 gr, gratin Dauphinois 150 gr

- *Pressé d'épaule d'agneau des Pyrénées façon tajine, bâtonnets de légume à la coriandre fraîche, semoule d'antan 130 g.. 10.90 €*
- *Filet de bœuf Français Charolais en croûte, sauce Cognac 150 gr..... 14,50 €*

Garniture aux champignons ou aux morilles

- *Grenadin de veau Français 130 gr..... 11,95 € 15,95 €*
- *Poulet de Bresse à la crème de Bresse 12,55 € 16,55 €*
- *Poulet fermier de l'Ain à la crème de Bresse 6.90 € 10.90 €*

Nos pâtisseries maisons :

Tarif à la part

Minimum 100 gr/p, gâteau entier de minimum 4 personnes, multiple pair

- *Fraisier ou framboisier, crème pâtissière mousseline, génoise..... 3.50 €*
- *Forêt noire, Génoise chocolat, mousseline vanille et cerises Amarena 3,50 €*
- *Forêt noire « Belle Hélène », Génoise chocolat, mousseline vanille et poire 3,50 €*
- *Omelette Norvégienne au Grand Marnier..... 3.50 €*
- *Vacherin Glacé, deux parfums au choix..... 3.50 €*
- *Poirier meringué et sa sauce chocolat 3.50 €*
- *Royal, mousse de chocolat et feuillantine craquante..... 3,90 €*
- *Tarte Tatin « Vieille France » 2.90 €*
- *Petits fours assortis les 500 gr :*
 - Tuiles aux amandes, bâtons maréchaux, éponges 19.90 €*
- *Mignardises la pièce 0,95 €*

NOS MENUS

Tarif par personne, minimum 4 personnes

✚ EPICURIEN 18,00 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison offert, 4 pièces/pers
- ~ Timbale de la mer aux gambas, sauce mousseline citronnée et sauce Cognac (100 gr)
- ~ Poulet fermier de l'Ain à la crème de Bresse
- ~ Bavarois de légumes au riz sauvage, gratin Dauphinois
- ~ Dessert au choix

✚ TRADITION 28,00 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison offert, 4 pièces/pers
- ~ Foie gras de canard maison au vin de Sainte croix du Mont, toast brioché
- ~ Filet de bœuf Français Charolais en croûte, sauce Cognac
- ~ Bavarois de légumes au riz sauvage, gratin Dauphinois
- ~ Dessert au choix

✚ DETENTE 36,00 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison offert, 4 pièces/pers
- Tartare de Saint-Jacques pommes céleri et anis vert (70 gr), saumon frais Gravlax, jeunes pousses à l'huile de pépin de raisin de Jean-Marc Montegottero
- ~ Soufflé de sandre et son velouté de crustacés
- ~ Grenadin de veau Français 130 gr à la crème et aux morilles
- ~ Bavarois de légumes au riz sauvage, gratin Dauphinois
- ~ Dessert au choix

✚ MENU POUR LES ENFANTS 8,90 €

- ~ Quiche au saumon ou aux légumes
- ~ Blanquette de filet de dinde à la crème
- ~ Gratin Dauphinois
- ~ Dessert au choix (ou mini vacherin glacé vanille chocolat en dessous de 4 personnes)

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 (sous réserve de changement de TVA),

au départ du château des loges

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

CHATEAU DES LOGES

CARTE DES PLATS A EMPORTER

-A partir du 06 juin 2020-

*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 10 % INCLUSE*

Pour réserver appelez au : 04 74 03 27 12

*Valable à partir du 06 juin 2020 jusqu'à la parution de la nouvelle carte
Tarif à partir de 4 personnes (4 parts identiques), sous réserve d'approvisionnements*

Rien de Plus simple....

... Je commande avant le mercredi soir pour le week-end,

... ou deux jours avant pour la semaine

... Je prends mes plats au Château des Loges :

avant 11 h 00 pour le midi

..... et 18 h 00 pour le soir

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

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

...Possibilité de dresser votre commande avec vos plats personnels déposés la veille

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*



*SARL Lagarde Père et Fils au capital de 7622,45 €
RC Villefranche Tarare 394653405600022 NAF 551A*

