

# 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 ..... 8.10 €
- Terrine de lapin aux noisettes 100 gr..... 4,90 €
- Terrine de gibier maison (en saison), condiments d'automne  
& gelée au beaujolais 100 gr..... 5.25 €
- Tartare impérial de Saint Pierre et de Saint Jacques 70 gr ..... 6,50 €
- Demi-homard Canadien à la parisienne (env. 200 gr),  
macédoine de petits légumes et mayonnaise ..... 15,90 €
- Timbale de la mer aux gambas,  
sauce mousseline citronnée et sauce Cognac (100 gr) ..... 6.50 €

## Nos entrées chaudes :

- Chausson d'escargots de Bourgogne aux petits légumes ..... 8,90 €
- Croustade aux champignons des bois (en saison) ..... 7,30 €
- Tatin de poires au poivre de Sichuan et son escalope de foie gras poêlé ..... 9,50 €
- Aumônière de gambas sauvages et émietté de cabillaud (100 gr)..... 11,50 €
- Feuillantine de ris de veau, aux morilles ..... 13,45 €
- Soufflé de sandre et son velouté de crustacés ..... 6.45 €
- Gratin de fruits de mer 150 gr..... 8,60 €
- Timbale de homard façon gâteau de foie sauce Homardine 120 gr..... 8,90 €
- Gratin de queues d'écrevisses et sa quenelle de brochet sauce Nantua ..... 7,55 €
- Cocon de rouget aux queues de langoustines & sa sauce suprême..... 8,95 €

## Nos poissons & crustacés : sans garniture

- Andouillette de Saint-Jacques et de Saumon sauce Homardine 150 gr ..... 14,20 €
- Escalope de flétan, sauce mousseline à l'oseille 150 gr..... 9,75 €
- Dos de cabillaud à l'unilatéral aux écrevisses, sauce Nantua 150 gr ..... 9.20 €
- Filet de sandre à la julienne de légumes, sauce mousseline 150 gr..... 13,25 €
- Médaillon de lotte à l'américaine 150 gr..... 12,50 €
- Panaché de lotte et de flétan, sauce safranée 160 gr..... 10,95 €
- Thermidor de homard (1/2) et noix de Saint Jacques 75 gr ..... 17,90 €

## Nos gibiers : (en saison) Avec garniture

Châtaignes, champignons des bois, pomme fruit aux groseilles, bavarois de légumes

- Civet de biche 200 gr..... 10.15 €
- Civet de sanglier 200 gr ..... 8.20 €
- Gigue de chevreuil sauce grand veneur, barquette de groseilles 180 gr ..... 13.50 €

Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit

**Nos viandes & volailles :**

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

- Cuisse de canard à la provençale 300 gr..... 6.05 €
- Baron d'agneau en croute farcie au ris de veau, sauce estragon 180gr..... 13.75 €
- Filet mignon de porc 140 gr « Solomillo Bellota 100% ibérico » sauce foie gras ..... 9.90 €
- Coq au vin 220 gr ..... 6.10 €
- Filet de bœuf Français (Limousin ou Charolais selon arrivage)  
en croûte, sauce Cognac 150 gr..... 12,50 €

*Garniture aux champignons ou aux morilles*

- Grenadin de veau Français 120 gr ..... 10,95 € ..... 13,95 €
- Poulet de Bresse à la crème de Bresse..... 11,55 € ..... 14,55 €
- Poulet fermier de l'Ain à la crème de Bresse..... 5.50 € ..... 8,50 €

**Nos légumes :**

- Champignons des bois 100 gr (en saison) ..... 3,30 €
- Cardons à la moelle 200 gr (en saison) ..... 3,30 €
- Gratin dauphinois 150 gr ..... 2.00 €
- Bavarois de légumes au riz sauvage 110 gr..... 2.00 €
- Autre légumes sur demande

**Nos pâtisseries maisons :**

- Tarif à la part, minimum 100 gr/p, gâteau entier de minimum 4 personnes, multiple pair
- Bavarois aux fruits, au choix: framboise, fraise, fruit de la passion..... 3.10 €
- Fraisier ou framboisier, crème pâtissière, génoise ..... 3.30 €
- Forêt noire, Génoise chocolat, mousseline vanille et cerises Amarena ..... 3,30 €
- Forêt noire « Belle Hélène », Génoise chocolat, mousseline vanille et poire..... 3,30 €
- Galette Frangipane pur beurre, avec couronnes et fèves (6 pers minimum) ..... 3,10 €
- Omelette Norvégienne au Grand Marnier ..... 3.10 €
- Vacherin Glacé, deux parfums au choix ..... 3.10 €
- Opéra, biscuit Joconde aux amandes, crème chocolat et café ..... 3.30 €
- Poirier meringué et sa sauce chocolat..... 3.30 €
- Royal, mousse de chocolat et feuillantine craquante..... 3,60 €
- Tarte Tatin « Vieille France » ..... 2.30 €
- Macaron assortie ..... 1,10 €
- Petits fours assortis les 500 gr :
  - Tuiles aux amandes, bâtons maréchaux, éponges ..... 19.90 €
- Mignardises la pièce ..... 0,95 €

# NOS MENUS

## ✚ EPICURIEN

14,30 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison offert, 4 pièces/pers
- ~ Tartare impérial de Saint Pierre et de Saint Jacques 70gr
- ~ Poulet fermier de l'Ain à la crème de Bresse
- ~ Bavarois de légumes au riz sauvage, gratin Dauphinois
- ~ Dessert au choix

## ✚ TRADITION

21,95 €

- ~ 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 (Limousin ou Charolais) en croûte, sauce Cognac
- ~ Bavarois de légumes au riz sauvage, gratin Dauphinois
- ~ Dessert au choix

## ✚ DETENTE

29,60 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison offert, 4 pièces/pers
- ~ Timbale de la mer aux gambas, sauce mousseline citronnée et sauce Cognac (100 gr)
- ~ Cocon de rouget aux queues de langoustines & sa sauce suprême
- ~ Poulet de Bresse à la crème
- ~ Bavarois de légumes au riz sauvage, gratin Dauphinois
- ~ Dessert au choix

## ✚ GASTRONOME

36,90 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison offert, 4 pièces/pers
- ~ Demi-homard Canadien à la parisienne (env. 200 gr), macédoine de petits légumes et mayonnaise
- ~ Soufflé de sandre et son velouté de crustacés
- ~ Grenadin de veau Français à la crème et aux morilles
- ~ Bavarois de légumes au riz sauvage, gratin Dauphinois
- ~ Dessert au choix

## ✚ MENU POUR LES ENFANTS

7,90 €

- ~ 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

*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*

### Saison 2019

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

*Valable du 1<sup>er</sup> janvier 2019 au 05 Mai 2019,*

*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**



# « LES SPECIALITES »

- Minimum 10 personnes -

## Au buffet :

- Pizza pâtissière  
(Pâte à pain, coulis de tomate, champignons, jambon et fromage)..... 1.70 €
- Quiche Lorraine ..... 1.70 €
- Quiche au saumon fumé..... 1.80 €
- Plateau de Charcuterie  
(Terrine du chef 50 gr, saucissons sec 25 gr, cuit au vin 25 gr, cornichons)..... 5.50 €
- Salade Beaujolaise (batavia, lardon, croutons et œuf dur) ..... 2.50 €
- Assortiment de crudités et salades composées 300 gr/pers ..... 4.50 €
- Viandes froides (rôti de bœuf 75 gr, rôti de porc 75 gr et poulet rôti 1/8) ..... 7.30 €
- Jambon entier cuit à l'os 12 heures (entre 8.50 kilo et 10 kilo) ..... 11.50 €/le kilo

## Les plats uniques :

- Cassoulet :  
1 saucisse, 1/2 cuisse de canard confite, 50gr de poitrine et haricot ..... 7.15 €
- Choucroute Alsacienne 450 gr :  
Pommes de terre, 3 saucisses assorties, poitrine, jarret et chou ..... 7.60 €
- Paëlla aux fruits de mer 350 gr :  
Riz, fruit de mer, moule, 2 crevettes, 1/8 poulet, 75 gr échine, 1/8 lapin ..... 7.90 €
- Poule au riz ..... 6.60 €
- Pot-au-feu aux « cinq viandes » :  
Paleron 75gr, jarret 75 gr, joue 75 gr, poitrine 50 gr, Os à moelle, légumes ..... 7.90 €
- Pot-au-feu aux « sept viandes » :  
Idem 5 viandes avec une poule pour 8 pers et Sabodet « bobosse » 50 gr ..... 9.50 €
- Potée Beaujolaise :  
Saucisson beaujolais 50 gr, plat de cote 75 gr, jarret 75 gr, poitrine 50 gr,  
Sabodet « bobosse » 50 gr, chou et légumes, 1 saucisse Morteau ..... 7.90 €
- Estouffade de bœuf bourguignonne 200 gr et pâtes fraîches ..... 6.10 €
- Blanquette de veau à l'ancienne 200 gr et riz Pilaf ..... 6.60 €
- Lapin chasseur ..... 5.90 €