



LE CHÂTEAU DE
PONTARMÉ
ANNO 1524


Votre soirée au Château



MENU

CETTE PROPOSITION DE MENU COMPREND NOTAMMENT :

- L'apéritif 8 pièces composé de :
- 4 pièces cocktail
- 2 ateliers gourmands animés par nos chefs cuisiniers
- Le diner entrée, plat, fromage et dessert
- Le personnel de service

❁ LE COCKTAIL

Assortiment de 8 pièces cocktail par personne
4 pièces cocktail et 2 ateliers gourmands
(Pour une durée moyenne de 2h00)

Sphères de petits pois mentholés
Mini club sandwich saumon à l'aneth mariné par nos soins
Pics de cabécou & viande des Grisons
Brochette de volaille tandoori et ananas acidulé

LES PIÈCES DE COCKTAIL MINUTE

Tarama blanc & gambas sur chips de vitelottes

LES PIÈCES DE COCKTAIL CHAUDES

Corolles de St-Jacques et tomate basilicé au foie gras
Minute de Filet de canard aux pommes acidulées
Suprême de volaille jus de figues rôties
Filet de dorade crème de champagne
Pavé de saumon en écaille de courgettes

- L'art de la table et le matériel de réception
- Les boissons sans alcool du cocktail à la fin de soirée
- Un cocktail d'accueil alcoolisé
- Pour le vin, conformément à notre politique tarifaire, aucun droit de bouchon ne vous sera demandé.

❁ LES ENTRÉES

ENTRÉES INCLUSES DANS NOTRE TARIF

Croustade de saint Jacques et sa brochette océane
Salade de gambas au tandoori et jeune pousses d'épinards
Tartare d'écrevisse en Conchiglioni, nitro de pesto
Salade d'artichaut poivrade, brochette de gambas et tuile de parmesan
Trio de verrines : crumble de chèvre niçois, tzatziki de saumon et velouté de potiron ou gazpacho au piment d'Espelette selon saison
Tarte fine façon pissaladière pousses de roquette (entrée chaude végétarienne)

ENTRÉES AVEC SUPPLÉMENT 5.00€ TTC

Le foie gras dans tous ses états : royale de foie gras au confit d'échalotes, mi-cuit et en espuma
Langoustine à la vanille et sa rougaille de mangue
Filet de caille juste saisi et sa tatin de poires Williams (entrée chaude)



MENU

... SUITE

❁ PLATS INCLUS DANS NOTRE TARIF

Pavé de Veau sauce Morilles, gratin dauphinois, roulé de courgette à la mousse d'aubergine et tomate branchée rôtie
Magret de canard au miel et pain d'épices, écrasé de pommes de terre vitelottes, ratatouille en marmiton
Suprême de pintade sauce foie gras, polenta de légumes et éclats de noisettes, bouton d'artichaut
Filet de canette, caramel d'orange, pommes Anna et brochette de légumes de saison
Ballotine de volaille aux langoustines, mousseline de céleri et cannelé de champignons
Filet de dorade sauce écrevisse, risotto crémeux aux champignons, roulé de courgettes aux petits légumes
Tous les accompagnements (un féculent et deux légumes) peuvent être combinés selon vos souhaits.

❁ FÉCULENTS

Gratin dauphinois individuel
Gratin de légumes du jardin
Pommes façon Anna
Risotto crémeux aux champignons
Polenta de légumes et éclats de noisettes
Ecrasé de pommes de terre vitelottes
Caponata Sicilienne

❁ LÉGUMES

Bouton d'artichaut
Ratatouille en marmiton
Tomate branchée rôtie
Roulé de courgette mousse d'aubergine
Brochette de légumes
Roulé de courgettes aux petits légumes
Mousse de céleri
Cannelé de champignons



MENU

SUITE

❁ FROMAGES AU CHOIX

Duo de fromage et salade au vinaigre de framboise, servi à l'assiette
Deux fromages à choisir parmi :
Chèvre, Comté, Brie de Meaux, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert

FROMAGE EN OPTION AVEC SUPPLÉMENT

St Marcellin aux éclats de mendiants, mendiant à l'huile de noix
Petit chèvre rôti en aumônière et salade de jeune pousse
Plateau de fromages affinés, avec service sur table

❁ DESSERTS AU CHOIX

❁ SOIT UN ENTREMET - SERVICE À TABLE

Entremet poire caramel
Craquant chocolat
Macaron vanille framboise
Joconde mangue passion

❁ SOIT 4 VERRINES SUCRÉES AU BUFFET

Panna cotta coulis fruits rouge ou passion
Crème spéculoos
Coque chocolat framboise
Crumble de poire
Mousse chocolat
Ile flottante

