

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 canadien 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 flétan sauce mousseline à l'oseille 150 gr 11,20 €
- Blanc de turbot au beurre de Bresse, confit aux agrumes 150 gr..... 16,00 €
- Thermidor de homard et de Saint Jacques,
réduction du corail montée au beurre 22.90 €
- Blanquette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes..... 19.50 €

Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit

Nos viandes & volailles :

Bavarois de légumes au riz sauvage 90 gr, gratin Dauphinois 150 gr

- *Confit de chevreuil basse température sur galette de polenta, compotée d'échalotes sauce Beaujolais Villages 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 légumes :

- *Gratin dauphinois 150 gr 2.00 €*
- *Mélange de champignons forestier 100 gr 3.90 €*

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
- ~ 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 01^{er} Octobre 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*



« 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)..... 5.75 €
- 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) 7.50 €
- 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 7.50 €
- Choucroute Alsacienne 450 gr :
Pommes de terre, 3 saucisses assorties, poitrine, jarret et choux 7.90 €
- Paëlla aux fruits de mer 350 gr :
Riz, fruit de mer, moule, 2 crevettes, 1/8 poulet, 75 gr échine, 1/8 lapin 8.90 €
- Poule au riz 6.90 €
- Pot-au-feu aux « cinq viandes » :
Paleron 75gr, jarret 75 gr, joue 75 gr, poitrine 50 gr, Os à moelle, légumes 9.50 €
- Pot-au-feu aux « sept viandes » :
Idem 5 viandes avec une poule pour 8 pers et Sabodet « bobosse » 50 gr..... 12.50 €
- Potée Beaujolaise :
Saucisson beaujolais 50 gr, plat de cote 75 gr, jarret 75 gr, poitrine 50 gr,
Sabodet « bobosse » 50 gr, choux et légumes, 1 saucisse Morteau 9.90 €
- Estouffade de bœuf bourguignonne 200 gr et pâtes fraîches 6.50 €
- Blanquette de veau à l'ancienne 200 gr et riz Pilaf 6.90 €
- Lapin chasseur 6.90 €