

CHÂTEAU DES LOGES

CARTE DES PLATS À EMPORTER

SPECIALE FÊTES 2020



Valable du 20 décembre 2020 au 5 janvier 2021

Impressionnez vos convives grâce à notre gamme de plats à emporter.

Du dîner entre amis, au repas de famille sans oublier 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,
détenteur du titre de Maître Restaurateur.

Une carte sur mesure... Service non compris.

POUR COMMANDER : RIEN DE PLUS SIMPLE ...

Sur place : 1 impasse des Loges - 69460 LE PERREON

☎ Par téléphone au 04 74 03 27 12

✉ Par mail : contact@chateaudesloges.com

- Pour les 24 et 25 décembre : **je commande avant le 22 décembre 2020**

☞ je récupère mes plats le 24 décembre avant 17h sur rendez-vous*

- Pour le 31 décembre et le 1^{er} janvier : **je commande avant le 29 décembre 2020**

☞ je récupère mes plats le 31 décembre avant 17h sur rendez-vous*

- Je règle le jour où je viens chercher les plats

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

* Plage horaire mise en place pour la sécurité de tous et respecter les gestes barrières



Château des Loges

1 impasse des Loges 69460 Le Perréon

www.chateaudesloges.com

SARL Lagarde Père et Fils au capital de 7622,45€

RC Villefranche Tarare 394653405600022 NAF 551A

PRENEZ BIEN SOIN DE VOUS ET DE VOS PROCHES

Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit.



- Amuses feuilletés maison assortis : mini quiche, mini pizza, anchois, gruyère, olive, amande les 500 g 19.90 €
- Verrine au choix la pièce 1.50 €
 - Crèmeux de petits pois et son capuccino à la truffe
 - Panna cotta de parmesan, coulis de poivrons grillés et son pesto
 - Tartare de St Jacques aux pommes et céleris, anis vert

★Nos entrées froides :

Nos foies de canard sont issus du domaine de Limagne en Auvergne

- Foie gras de canard maison (70 gr), au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins et son toast brioché maison 9.10 €
- Ballotine de perdreau et faisan pistachée, confiture d'oignon rouge (90 gr) 7.90 €
- Saumon frais d'Ecosse, fumé par nos soins et toast brioché (90 gr) 7.00 €
- Tartare de noix de St-Jacques (70g) aux pommes et céleris, anis vert
sur lit sur saumon fumé d'Ecosse 8.50 €
- Demi-homard Canadien à la parisienne (env. 200 gr),
macédoine de petits légumes et mayonnaise 19,90 €
- Timbale langoustine et crabe, mousseline aux agrumes (100 gr) 6.90 €

★Nos entrées chaudes :

- Feuilleté aux champignons des bois 7,90 €
- Gratin de fruits de mer (140 gr) 8,90 €
- Chausson d'escargots de Bourgogne,
Maison Grandjean, aux petits légumes 9.50 €
- Soufflé de homard sauce homardine aux petits légumes (90 gr) 6.90 €
- Cassolette de St-Jacques et de gambas
à la crème Etrez aux petits légumes (140 gr) 11.50 €

★Nos poissons et crustacés : sans garniture

- Escalope de flétan, sauce crème d'Etrez à l'oseille (140 gr) 11.00 €
- Panaché de lotte et de flétan, sauce safranée (160 gr) 14,90 €
- Filet de sandre sur julienne de légumes, sauce au Champagne (140 gr) 13.50 €
- Thermidor de homard (demi) et de Saint Jacques (75 gr),
réduction du corail montée au beurre 21.00 €

★Nos gibiers :

- Civet de sanglier chasse Française (200 gr)
Poire purée au céleri, champignons des bois, pomme fruit aux groseilles 10.50 €
- Parmentier de souris de cerf confite aux patates douces et topinambours (200 gr)
Champignons des bois, pomme fruit aux groseilles 9.50 €

Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit.



★ *Nos viandes et volailles :*

Gratin dauphinois à la crème de Bresse,

purée de légumes d'Antan (potiron et panais) aux châtaignes

- Ballotine de Chapon fermier de l'Ain,

truffes et trompettes de la mort (220 gr) 11,90 €

- Dinde fermière de l'Ain aux marrons (220 gr) 9.90 €

Garniture aux girolles ou aux morilles

- Grenadin de veau à la crème de Bresse (140 gr)..... 12,30 €..... 16,30 €

- Poulet fermier de l'Ain crème Etrez..... 6,90 €..... 10.90 €

- Filet de bœuf français en croûte, sauce Cognac (150 gr)..... 15,20 €

- Pressé d'épaule d'agneau des Pyrénées confit basse température,

bâtonnets de légumes à la coriandre fraîche (150 gr) 11.50 €

★ *Nos légumes :*

- Champignons des bois (120 gr)..... 3,50 €

- Cardons à la moelle (120 gr) 3,50 €

- Gratin dauphinois à la crème de Bresse (150gr)..... 2.00 €

- Purée de légumes d'Antan (potiron et panais) aux châtaignes (120gr) 2.00 €

★ *Nos pâtisseries maison :*

Gâteau ou bûche minimum 4 personnes, tarif à la part, minimum 100g/pers., multiple pair

- Vacherin glacé maison multi fruits 3.50 €

- Bûche de Noël traditionnelle roulée biscuit et crème pâtissière, au choix :

Chocolat, vanille Bourbon, praliné, 3.50 €

- Bûche oursin au chocolat, meringue, crème de marron 4,30 €

- Bûche glacée au choix fabrication artisanale sorbet plein fruit :

Mandarine & Chocolat ou Kalamsi & Fraises des Bois..... 4.10 €

- Forêt noire, génoise chocolat, mousseline vanille et cerises Amarena 3,50 €

- Omelette norvégienne au Grand Marnier 3.50 €

- Royal, mousse de chocolat et feuillantine craquante..... 4.10 €

- Tarte Tatin « vieille France » 2.90 €

- Petits fours assortis les 500 gr :

Tuiles aux amandes, bâtons maréchaux, éponges 19.90 €

- Mignardises la pièce 1,10 €

Nos menus - Fêtes 2020

Tarif par pers. minimum 4 pers.

★ Epicurien.....19.00 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Timbale aux langoustines et crabe, mousseline aux agrumes (100 gr)
- ~ Parmentier de souris de cerf confite aux patates douces et topinambours (200 gr)
- Champignons des bois, pomme fruit aux groseilles
- ~ Une bûche au choix

★ Gourmet.....24.00 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Tartare de noix de St-Jacques (70g) aux pommes et céleris, anis vert
sur lit sur saumon fumé d'Ecosse
- ~ Pressé d'épaule d'agneau des Pyrénées confit basse température, bâtonnets de légumes à la coriandre fraîche (150 gr)
Gratin dauphinois à la crème de Bresse, purée de légumes d'Antan aux châtaignes
- ~ Une bûche au choix

★ Tradition31.00 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Foie gras de canard maison (70 gr), au Chardonnay « vendanges d'automne »
du domaine des Arbins et son toast brioché maison
- ~ Soufflé de homard sauce homardine aux petits légumes
- ~ Grenadin de veau à la crème de Bresse aux girolles (140 gr)
Gratin dauphinois à la crème de Bresse, purée de légumes d'Antan aux châtaignes
- ~ Une bûche au choix

★ Détente.....37.00 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Ballotine de perdreau et faisan pistachée, confiture d'oignon rouge (90 gr)
- ~ Cassolette de St-Jacques et de gambas à la crème Etrez aux petits légumes (140 gr)
- ~ Filet de bœuf français en croûte, sauce Cognac (150 gr)
Gratin dauphinois à la crème de Bresse, purée de légumes d'Antan aux châtaignes
- ~ Une bûche au choix

★ Menu enfant.....9.50 €

- ~ Saumon frais fumé maison
- ~ Rissolé de suprême de volaille à la crème de Bresse et son gratin dauphinois
- ~ Bûche de Noël comme les grands

Fermeture hebdomadaire du restaurant le dimanche soir, lundi et mardi.

Ouvert tous les jours pour les groupes et séminaires.

Salle de réception de 250 personnes.

TVA à 5.5 % incluse au départ du Château des Loges

Dans le respect des gestes barrières

Règlement comptant sur place



La sélection du sommelier :

Petit plaisir raisonnable pour accompagner vos repas de fêtes

☆ Les blancs :

- Vendanges d'automne « domaine des Arbins » Doux	2019	9.50 €
- Coteau de Layon (Val de Loire Moelleux)	2017	15.50 €
- Gewurztraminer Grand Cru «Dom. Froechlich » 50 cl	2015	11.00 €
- Pouilly-Fuissé « La Maréchaude » (Jacques Saumaize)	2018	21.00 €
- Pouilly-Vinzelles château de Vinzelles	2016	15.00 €
- Chablis (Dom. Du chardonnay)	2016	17.00 €
- Sancerre "Les Cailloux Blancs" (B.Chéreau)	2016	19.50 €
- Crozes Hermitage «Terres Blanches» Bio – Dom. Belle	2017	22.00 €

☆ Les rouges :

- Moulin à vent Cuvée « de la Gone » Domaine de la Teppe	2014	20.00 €
- Saint Joseph "Les Chênes" (Christophe Blanc)	2013	21.50 €
- Gigondas "Cuvée Eloquence" (Vignerons de Caractère)	2010	29.00 €
- Châteauneuf du Pape (Dom Tourbillon) "vieilles vignes"	2016	32.00 €
- Fixin 1 ^{er} cru (Cellier des Ursulines)	2009	26,00 €
- Pommard " Les Noizons" (Dom. Cauvard)	2014	37.00 €
- Saint Estephe Château Tour de Marbuzet (H. Duboscq & Fils)	2013	28.00 €
- Bandol "Château la Rouvière" (domaine Bunan)	2013	28.00 €

☆ Les bulles :

- Champagne Cuvée sélectionnée Château des Loges « Leblond-Lenoire »	19.00 €
- Champagne Lanson « Black Label » ou « Rosé »	27.00 €

☆ Idée cadeau - coffret 3 bouteilles :

Nous vous proposons de réaliser un coffret 3 bouteilles sur mesure pour accompagner le repas ou pour offrir

* TVA à 20 % incluse au départ du Château des Loges

LES BONS CADEAUX GOURMAND

A retirer au Château des Loges ou par correspondance
Pendant les fêtes, une bouteille de Crémant de Bourgogne
offerte à emporter ou à boire sur place !

-Formule « boissons n°1 », produit du domaine à 19 €

Un apéritif au Beaujolais rosé et crème de mûres sauvages, un verre de beaujolais Blanc, un verre de Beaujolais Villages, café ou infusion, une bouteille d'eau minérale pour deux

-Formule « boissons n°2 » produit du domaine à 26 €

Une coupe de Crémant de Bourgogne, un verre de beaujolais Blanc, un verre de Beaujolais Villages, un verre de cru du Beaujolais, café ou infusion, une bouteille d'eau minérale pour deux

Les menus :

Prix par pers.

★ *Menu « Tradition »* à 39 €

Avec formule à 19 €

58 € soit 116 € pour 2 personnes

Avec formule à 26 €

65 € soit 130 € pour 2 personnes

★ *Menu « Gastronomes »* à 46 €

Avec formule à 19 €

65 € soit 130 € pour 2 personnes

Avec formule à 26 €

72 € soit 144 € pour 2 personnes

★ *Menu « Détente »* à 61 €

Avec formule à 19 €

80 € soit 160 € pour 2 personnes

Avec formule à 26 €

87 € soit 174 € pour 2 personnes

★ *Menu « Dégustation »* à 73 €

Avec formule à 19 €

92 € soit 184 € pour 2 personnes

Avec formule à 26 €

99 € soit 198 € pour 2 personnes

Nos « bons cadeaux Gourmands » sont valable 1 an.

Le bon peut être aussi une somme d'argent que nous déduirons de la facture.

Si le bon cadeau comprend une nuitée au château des Loges, nous vous offrons les petits déjeuners.

Le prix d'une chambre est à partir de 110 € pour 2 personnes (tarif 2020).