

CHATEAU DES LOGES

CARTE DES PLATS A EMPORTER

-A partir du 1^{er} Juin 2021-

*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 5.5 % INCLUSE*

Pour réserver appelez au : 04 74 03 27 12

Valable à partir du 1^{er} Juin 2021 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 mes plats six jours avant la date de mon repas

... 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

contact@chateaudesloges.com

www.chateaudesloges.com



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



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 de canard maison de la ferme de Limagne au Chardonnay
« vendanges d'automne » du domaine des Arbins,
confiture de melon et toast brioché..... 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..... 8,50 €
- Merrine fromagère au tourteau en chemise de saumon mariné,
Marinade aux herbes du jardin (100 gr) 7.90 €
- Aumônière de homard aux légumes croquants aigres-doux,
vinaigrette dissociée, 10.20 €

Nos entrées chaudes :

- Chausson d'escargots de Bourgogne aux petits légumes 9,90 €
- Soufflé de sandre et son velouté de crustacés..... 7.45 €
- Gratin de queues d'écrevisses
et sa quenelle de brochet sauce Nantua 10.50 €
- Cassolette de St-Jacques et de gambas
à la crème Etrez aux petits légumes (140 gr)..... 11.50 €

Nos poissons : sans garniture

- Pavé de loup grillé au romarin, tapenade et beurre citronné,
pipérade de légumes 150 gr 12.50 €
- Filet de sandre à la julienne de légumes, sauce mousseline 150 gr .. 13,90 €
- Panaché de lotte et de flétan, sauce safranée (160 gr)..... 14,90 €

Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit

Nos viandes & volailles :

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

- Baron* d'agneau Français en croustade..... farcie au ris de veau et trompettes de la mort, sauce estragon 14.00 €
- Filet de bœuf Français Charolais en croûte, sauce Cognac 150 gr 15,20 €

Garniture aux champignons ou aux morilles

- Grenadin de veau Français 150 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 pochée 3,50 €
- Omelette Norvégienne au Grand Marnier..... 3.50 €
- Vacherin Glacé, deux parfums au choix..... 3.50 €
- 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 €



HÔTEL*** RESTAURANT

NOS MENUS

Tarif par personne, minimum 4 personnes

✚ EPICURIEN **19,00 €**

- ~ Nos amuses feuilletés maison offert, 4 pièces/pers
- ~ Merrine fromagère au tourteau en chemise de saumon mariné, marinade aux herbes du jardin (100 gr)
- ~ Poulet fermier de l'Ain à la crème de Bresse
- ~ Bavarois de légumes au riz sauvage, gratin Dauphinois
- ~ Dessert au choix

✚ TRADITION **29,00 €**

- ~ Nos amuses feuilletés maison offert, 4 pièces/pers
- ~ Foie gras de canard maison de la ferme de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, confiture de melon et toast brioché
- ~ Filet de bœuf Français Charolais en croûte, sauce Cognac
- ~ Bavarois de légumes au riz sauvage, gratin Dauphinois
- ~ Dessert au choix

✚ DETENTE **39,00 €**

- ~ 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
- ~ Aumônière de homard aux légumes croquants aigres-doux, vinaigrette dissociée
- ~ 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 5.5% 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.

LOGES

HÔTEL*** RESTAURANT