

# CHATEAU DES LOGES

## CARTE DES PLATS A EMPORTER

*- A partir du 1<sup>er</sup> Janvier 2022 -*

*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<sup>er</sup> Janvier 2022 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 huit 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***



CHATEAU  
des  
**LOGES**  
HÔTEL\*\*\* RESTAURANT

# CARTE DES PLATS A EMPORTER

- Amuses feuilletés maison assortis (mini quiche, mini pizza, saucisses, anchois, gruyère, olives, Amandes les 500 gr ..... 20,90 €

Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit

## Nos entrées froides :

- Foie gras de canard maison (70 gr), au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins et son toast brioché maison ..... 9.50 €
- Terrine de chevreuil aux figues et trompettes de la mort, confiture d'oignons rouges, lactaires à la provençale et bouquet de mâche (90 gr) ..... 7.90 €
- Tartare de St Jacques, St Pierre et saumon aux pommes et céleris, sur lit de saumon et jeunes pousses..... 8.90 €
- Merrine de crabe à la crème de Bresse, sauce cocktail et citron (100 gr)..... 8.50 €

## 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 ..... 10.50 €
- Cassolette de St-Jacques et de gambas à la crème Etrez aux petits légumes (140 gr)..... 14.50 € + 2.50 € de consigne

## Nos poissons : sans garniture

- Blanquette de joue de sandre et pétoncle sauce Champagne (140 gr) ..... 9.50 €
- Panaché de lotte et de flétan, sauce safranée (160 gr)..... 14,90 €
- Filet de sandre sur julienne de légumes, sauce au vin Jaune (140 gr) ..... 13.50 €

Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit

Nos viandes & volailles :

Gratin Dauphinois 150 gr

- Parmentier de souris de cerf confite aux patates douces et topinambours (200 gr) pomme fruit aux groseilles..... 9.50 €

- Filet de bœuf Français Charolais

en croûte, sauce Cognac 150 gr..... 17,20 €

Garniture aux champignons ou aux morilles

- Grenadin de veau Français 130 gr..... 12,30 € ..... 16,30 €

- Poulet de Bresse à la crème de Bresse ..... 14,55 € ..... 18,55 €

- Poulet fermier de l'Ain à la crème de Bresse ..... 7.50 € ..... 11.50 €

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..... 3.70 €

- Forêt noire,

Génoise chocolat, mousseline vanille et cerises Amarena 3,70 €

- Forêt noire « Belle Hélène »,

Génoise chocolat, mousseline vanille et poire ..... 3,70 €

- Omelette Norvégienne au Grand Marnier..... 3.70 €

- Vacherin Glacé, deux parfums au choix..... 3.70 €

- Tarte Tatin « Vieille France » ..... 2.90 €

- Petits fours assortis les 500 gr :

Tuiles aux amandes, bâtons maréchaux, éponges ..... 20.90 €

- Mignardises la pièce ..... 1.10 €

# NOS MENUS

Tarif par personne, minimum 4 personnes

- + EPICURIEN** 19,90 €
- ~ 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
  - ~ Gratin Dauphinois
  - ~ Dessert au choix
- + TRADITION** 29,90 €
- ~ Nos amuses feuilletés maison offert, 4 pièces/pers
  - ~ Foie gras de canard maison (70 gr), au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins et son toast brioché maison
  - ~ Grenadin de veau Français 130 gr à la crème et aux morilles
  - ~ Gratin Dauphinois
  - ~ Dessert au choix
- + DETENTE** 37,90 €
- ~ Nos amuses feuilletés maison offert, 4 pièces/pers
  - ~ Tartare de St Jacques, St Pierre et saumon aux pommes granny et céleris, sur lit de saumon jeunes pousses
  - ~ Soufflé de sandre et son velouté de crustacés
  - ~ Filet de bœuf Français Charolais en croûte, sauce Cognac
  - ~ Gratin Dauphinois
  - ~ Dessert au choix
- + MENU POUR LES ENFANTS** 9,90 €
- ~ 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.*