

CHATEAU DES LOGES

CARTE DES PLATS A EMPORTER

- A partir du 1^{er} janvier 2023 -

*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} janvier 2023 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*



tables & auberges
DE FRANCE



Chef de cuisine G Lagarde 1 Impasse des Loges " 69460 Le Perréon en Beaujolais

+33(0) 474 03 27 12 - contact@chateaudesloges.com

www.chateaudesloges.com



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 10.50 €
- Terrine de gibiers, confiture d'oignons rouges, condiments et bouquet de mâche (90 gr) 8.50 €
- Tartare de St Jacques, St Pierre et saumon aux pommes et céleris, sur lit de saumon et jeunes pousses..... 9.50 €
- Merrine de crabe à la crème de Bresse, sauce cocktail et citron (100 gr)..... 8.90 €
- Timbale de la mer aux gambas, sauce mousseline citronnée et sauce Cognac (100 gr)..... 7.90 €

Nos entrées chaudes :

- Chausson d'escargots de Bourgogne aux petits légumes 9,90 €
- Soufflé de sandre et son velouté de crustacés..... 7.90 €
- Cocon de homard façon gâteau de foie sauce Homardine 120 gr..... 10,90 €
- Gratin de queues d'écrevisses et sa quenelle de brochet sauce Nantua 10.90 €
- Cassolette de St-Jacques et de gambas à la crème Etrez aux petits légumes (140 gr)..... 15.50 € + 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 €



tables & auberges
DE FRANCE



Chef de cuisine G Lagarde 1 Impasse des Loges " 69460 Le Perréon en Beaujolais

+33(0) 474 03 27 12 - contact@chateaudesloges.com

www.chateaudesloges.com



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 7.90 € 11.90 €

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..... 3.70 €
- 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 €



Chef de cuisine G Lagarde 1 Impasse des Loges " 69460 Le Perréon en Beaujolais

+33(0) 474 03 27 12 - contact@chateaudesloges.com

www.chateaudesloges.com



NOS MENUS

Tarif par personne, minimum 4 personnes

✚ EPICURIEN 20.50 €

- ~ 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 30.50 €

- ~ 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 38.50 €

- ~ 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.



tables & auberges
DE FRANCE

Chef de cuisine G Lagarde 1 Impasse des Loges " 69460 Le Perréon en Beaujolais

+33(0) 474 03 27 12 - contact@chateaudesloges.com

www.chateaudesloges.com



Les bouchées froides en plateau prêt à poser sur les buffets

- *Toasts assortis* 1.20 €/p
(Saumon mariné à l'aneth, œufs de lumps, mousse de foie gras, saucisson, jambon blanc, Gervais ciboulette,)

- *Petits pains au lait maison* 1.50 €/p
(Rillette pur porc, roquefort noix, jambon cru, saumon fumé, fromage frais ail et fines herbes)

- *Trois gougères en pâte à choux avec une béchamel* 1.50 € les 3
 - au fromage et épice
 - au jambon fumé
 - aux crustacés

- *Brochettes* 1 € pièce
 - Melon et de jambon cru,
 - Tomate cerise et mozzarella au basilic,
 - Ananas et magret fumé

- *Minis tartelettes froides en pâte brisée :* 1 € pièce
 - Pipérade et jambon de Bayonne
 - Rillette de saumon frais aux herbes
 - Ricotta et feta tomate confite



Chef de cuisine G Lagarde 1 Impasse des Loges " 69460 Le Perréon en Beaujolais

+33(0) 474 03 27 12 - contact@chateaudesloges.com

www.chateaudesloges.com



Les barquettes ou verrines froides 1.50 €/p + 1€ de consigne

- Rillette de saumon frais crème acidulé,*
- Guacamole d'avocat aux crabes et Tzatziki,*
- Tartare de cabillaud aux baies roses et tartare de saumon mariné,*
- Crevette cocktail,*
- Piperade de Bayonne*
- Caviar d'Aubergine,*
- Bavarois de Ricotta et tomates séchées,*
- Salade japonaise,*
- Salade de cervelas aux épices douces*
- Pana cota de parmesan et son pesto,*
- Crèmeux de petit pois et sa chantilly au lard fumé*

Les bouchées à faire chauffer :

- *Bouchées à la reine : 1 €/pièce*
 - *Crevettes*
 - *Escargots*
 - *Foie gras et pomme fruit*
- *Mini tartelette pate feuilleté : 1 €/pièce*
 - *Provençale*
 - *Oignons et poireaux*
 - *Saumon*
- *Allumettes maison : 20.90 le kilo (prévoir 30 gr/ personne)*
 - *Olives*
 - *Amandes*
 - *Anchois*
 - *Fromage*



Chef de cuisine G Lagarde 1 Impasse des Loges " 69460 Le Perréon en Beaujolais

+33(0) 474 03 27 12 - contact@chateaudesloges.com

www.chateaudesloges.com



Au buffet :

- *Pizza pâtissière*
(Pâte à pain, coulis de tomate, champignons, jambon et fromage)..... 1.70 €
- *Quiche Lorraine ou quiche aux légumes* 1.70 €
- *Quiche au saumon fumé*..... 1.80 €
- *Plateau de Charcuterie (Terrine du chef 50 gr, saucissons sec 25 gr, saucisson cuit au vin 25 gr, cornichons)*..... 6.75 €
- *Salade Beaujolaise (batavia, lardon, croutons et œuf dur)*..... 3.00 €
- *Assortiment de crudités et salades composées 300 gr/pers* 5.00 €
- *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 kg à 10 kg)*..... 12.00 €/le kilo
(froid entier ou coupé – avec sauce madère, coupé et à chauffer sup. 1.50 €/kilo)

Légumes :

- *Gratin dauphinois à la crème de Bresse Etrez 200 gr* 2.50 €
- *Gratin dauphinois à la crème de Bresse Etrez aux cèpes 200 gr* 3.00 €
- *Bavarois de légumes de saisons (100 gr)*..... 1.50 €
- *Tomate provençales* 1.00 €



tables & auberges
DE FRANCE



Chef de cuisine G Lagarde 1 Impasse des Loges " 69460 Le Perréon en Beaujolais

+33(0) 474 03 27 12 - contact@chateaudesloges.com

www.chateaudesloges.com



Les plats uniques :

• **Cassoulet :**

1 saucisse, 1/2 cuisse de canard confite, 50gr de poitrine et haricot 8.50 €

• **Choucroute Alsacienne 450 gr :**

Pommes de terre, 3 saucisses assorties, poitrine, jarret et chou 8.90 €

• **Paëlla Royale aux fruits de mer 380 gr :** 11.90 €

Riz, fruit de mer, moules, chorizo, 1 langoustine, 2 crevettes, 1/8 poulet, 75 gr échine, 1/8 lapin

• **Paëlla aux fruits de mer 330 gr :** 9.90 €

Riz, fruit de mer, moules, 1 crevette, 1/4 poulet, 50 gr échine

• **Poule au riz** 6.90 €

• **Pot-au-feu aux « cinq viandes » :** 10.90 €

Paleron 75gr, jarret 75 gr, joue 75 gr, poitrine 50 gr, Os à moelle, légumes

• **Pot-au-feu aux « sept viandes » :** 14.50 €

Idem 5 viandes avec une poule pour 8 pers et Sabodet « bobosse » 50 gr

• **Potée Beaujolaise :**

Saucisson beaujolais 50 gr, plat de cote 75 gr, jarret 75 gr, poitrine 50 gr, Sabodet « bobosse » 50 gr, chou et légumes, 1 saucisse Morteau 9.90 €

• **Estouffade de bœuf bourguignonne 200 gr et pâtes fraîches** 7.50 €

• **Blanquette de veau à l'ancienne 200 gr et riz Pilaf** 7.90 €

• **Lapin chasseur (sans légume)** 7.90 €

• **Cuisse de canard aux olives ou provençale (sans légumes)** 8.15 €

• **Poulet Basquaise (sans légumes)** 6.50 €



tables & auberges
DE FRANCE

Chef de cuisine G Lagarde 1 Impasse des Loges " 69460 Le Perréon en Beaujolais

+33(0) 474 03 27 12 - contact@chateaudesloges.com

www.chateaudesloges.com

