

## CHATEAU DES LOGES

### CARTE DES PLATS A EMPORTER

**- A partir du 05 janvier 2024 -**

*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 05 janvier 2024 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](mailto:contact@chateaudesloges.com)**

**[www.chateaudesloges.com](http://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](mailto:contact@chateaudesloges.com)*

**[www.chateaudesloges.com](http://www.chateaudesloges.com)**



## CARTE DES PLATS A EMPORTER

- Amuses feuilletés maison assortis (Tartelette oignons/poireau, tartelette provençale, 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 ..... 10.75 €
- Terrine de gibiers, confiture d'oignons rouges, condiments et bouquet de mâche **en saison** (90 gr) ..... 8.50 €
- Ballotine de canard pistaché, variante de légumes à la provençale.... 8.10 €
- 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)..... 9.10 €
- Timbale de la mer aux gambas, sauce mousseline citronnée et sauce Cognac (100 gr)..... 8.10 €

### 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 ..... 11.90 €
- Feuilleté aux pleurotes et aux ris de veau (80 gr) ..... 9.05 €
- Nage de coquillages, coques, palourdes, moules du Mont Saint-Michel, sauce au vin Jaune et gnocchis de patate douce (85 gr)..... 9.50 €
- Cassolette de St-Jacques et de gambas à la crème Etrez aux petits légumes (140 gr)..... 15.50 € + 2.50 € de consigne



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](mailto:contact@chateaudesloges.com)

[www.chateaudesloges.com](http://www.chateaudesloges.com)



**Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit**

**Nos poissons :** sans garniture

- Blanquette de noix pétoncle, légumes à la parisienne,  
sauce Crémant de Bourgogne (140 gr) ..... 9.50 €
- Médaillon de lotte en basse température sauce safranée (140 gr) .... 15,10 €
- Dos de cabillaud rôti, fondue de fenouil & effiloché de chorizo (140 gr)..... 13.90 €
- Filet de sandre sur julienne de légumes, sauce au vin Jaune (140 gr)..... 13.50 €

**Nos gibiers : en saison**

Purée de légumes d'Antan (potiron et panais) aux châtaignes et pomme fruit aux groseilles

- Souris de cerf confite sauce grand veneur (140 gr)..... 9.50 €
- Parmentier de souris de cerf confite aux patates douces et topinambours  
(200 gr) pomme fruit aux groseilles **en saison** ..... 10.50 €
- Civet de sanglier au Beaujolais Villages (180 gr) ..... 10.90 €
- Pavé de dos de cerf en croute de pain d'épice (140 gr) ..... 13.90 €

**Nos viandes & volailles :**

Gratin Dauphinois 150 gr

- Filet de bœuf Français Charolais  
en croûte, sauce Cognac 150 gr..... 16,00 €
- Confit d'épaule et de jambon de la ferme de la Corcelle au thym,  
cœur figue & sauce foie gras (190 gr) ..... 9.50 €

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 €



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

+33(0) 474 03 27 12 - [contact@chateaudesloges.com](mailto:contact@chateaudesloges.com)

[www.chateaudesloges.com](http://www.chateaudesloges.com)



*Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit*

*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.....3.80 €*
- *Forêt noire,*  
*Génoise chocolat, mousseline vanille et cerises Amarena 3,80 €*
- *Forêt noire « Belle Hélène »,*  
*Génoise chocolat, mousseline vanille et poire ..... 3,80 €*
- *Omelette Norvégienne au Grand Marnier..... 3.80 €*
- *Vacherin Glacé, deux parfums au choix..... 3.80 €*
- *Trianon royal, mousse aux deux chocolats et feuillantine craquante.. 4.10 €*
- *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](mailto:contact@chateaudesloges.com)

[www.chateaudesloges.com](http://www.chateaudesloges.com)



## NOS MENUS

Tarif par personne, minimum 4 personnes

**✚ EPICURIEN** 20.00 €

- ~ 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
- ~ Gratin Dauphinois
- ~ Dessert au choix

**✚ TRADITION** 27.00 €

- ~ 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
- ~ Gratin Dauphinois
- ~ Dessert au choix

**✚ DETENTE** 37.50 €

- ~ 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](mailto:contact@chateaudesloges.com)

[www.chateaudesloges.com](http://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](mailto:contact@chateaudesloges.com)

[www.chateaudesloges.com](http://www.chateaudesloges.com)



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

*Rillettes 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](mailto:contact@chateaudesloges.com)

[www.chateaudesloges.com](http://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 €



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

+33(0) 474 03 27 12 - [contact@chateaudesloges.com](mailto:contact@chateaudesloges.com)

[www.chateaudesloges.com](http://www.chateaudesloges.com)





## Les plats uniques :

### • **Cassoulet :**

1 saucisse, 1/2 cuisse de canard confite, 50gr de poitrine et haricot ..... 8.90 €

### • **Choucroute Alsacienne 450 gr :**

Pommes de terre, 3 saucisses assorties, poitrine, jarret et chou ..... 9.10 €

### • **Paëlla Royale aux fruits de mer 380 gr :** ..... 12.90 €

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 :** ..... 10.50 €

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

### • **Poule au riz** ..... 7.50 €

### • **Pot-au-feu aux « cinq viandes » :** ..... 11.90 €

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

### • **Pot-au-feu aux « sept viandes » :** ..... 15.50 €

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 ..... 10.50 €

### • **Estouffade de bœuf bourguignonne 200 gr et pâtes fraîches** ..... 7.90 €

### • **Blanquette de veau à l'ancienne 200 gr et riz Pilaf** ..... 8.40 €

### • **Lapin chasseur (sans légume)** ..... 8.40 €

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

### • **Poulet Basquaise (sans légumes)** ..... 6.90 €



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](mailto:contact@chateaudesloges.com)

[www.chateaudesloges.com](http://www.chateaudesloges.com)

