



CHATEAU DES LOGES CARTE DES PLATS A EMPORTER SPECIALE FÊTES 2024

Valable du 20 au 31 décembre 2024

*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,
nos plats ou nos menus sauront vous séduire.*

*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 à emporter - 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 20 décembre 18h

☞ 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 27 décembre 18h

☞ 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



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

☆ Pour l'apéritif :

- Amuses feuilletés maison assortis : Tartelettes oignon/poireau, roulé cocktail au pavot, allumettes fromage/cumin et amandes fleurs de sel....les 500 g..... 21.90 €
- Gougères Bourguignonne :
beurre d'escargot, bisque de homard, moutarde à l'ancienne.. 1 € les 2

Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit.

☆ 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 11.50 €
- Pâté en croûte à la graisse de canard, farce aux ris de veau et foie gras, bouquet de mâche, condiments et confiture d'oignon (90 gr)..... 9.50 €
- Saumon frais fumé par nos soins et toast brioché (80 gr) 8.50 €
- Terrine aux noix de Saint-Jacques et son cœur de homard mousseline au citron et cocktail (90 gr)..... 8.50 €

☆ Nos entrées chaudes :

- Escargots de Bourgogne en coquille « belle grosseur », Maison Grandjean
✓ les 6 7.50 € - ✓ les 12 13.00 €
- Feuilleté aux shitakés et aux ris de veau (80 gr)..... 10.50 €
- Soufflé de sandre sauce homardine (90 gr) 8.50 €
- Cassolette de St-Jacques et de gambas à la crème Etrez
aux petits légumes (130 gr)..... 15.50 € + 2.50 € de consigne

☆ Nos poissons et crustacés : sans garniture

- Blanquette de noix pétoncle, légumes à la parisienne,
sauce au Crémant de Bourgogne (140 gr) 9.50 €
- Médaillon de lotte en basse température sauce poivre vert (140 gr)..... 17.50 €
- Pavé d'omble chevalier de la maison Murgat en Isère
Sauce crémeuse au vin Jaune (140 gr)..... 14.00 €



Tarif à la part, minimum 4 personnes par produit.

★ **Nos gibiers :**

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

- *Souris de cerf confite sauce grand veneur (140 gr)..... 10.50 €*
- *Pavé de dos de sanglier en croûte de pain aux épices,
sauce aux airelles (150 gr) 13.90 €*

★ **Nos viandes et volailles :**

Avec gratin dauphinois à la crème Etrez de Bresse 150 gr

- *Chapon fermier rôti, jus de cuisson
farce fine aux ris de veau et raisin de Corinthe (220 gr)..... 14.00 €*
Garniture aux girolles ou aux morilles
- *Poulet fermier jaune de Bourgogne crème Etrez..... 8.50 € 12.50 €*
- *Filet de bœuf français en croûte, sauce Cognac (150 gr)..... 16.00 €*
- *Effiloché d'épaule de veau confite aux trompettes,
& sauce foie gras (190 gr) 9.50 €*



★ **Nos légumes :**

- *Champignons des bois (100 gr)..... 4.00 €*
- *Cardons à la moelle (100 gr) 4.00 €*
- *Gratin dauphinois à la crème de Bresse (150 gr)..... 2.50 €*
- *Purée de légumes d'Antan (potiron et panais) aux châtaignes (120 gr) 2.50 €*

★ **Nos pâtisseries maison :**

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

- *Vacherin glacé maison multifruit 4.00 €*
- *Bûche de Noël traditionnelle roulée biscuit et crème pâtissière, au choix :*
Chocolat, vanille Bourbon, praliné, 4.00 €
- *Bûche oursin au chocolat, meringu crème de marron..... 5.00 €*
- *Bûche mousse à la vanille de Madagascar, croquant noisette
Et insert poire William de Haute-Savoie 4,50 €*
- *Bûche glacée fabrication artisanale, glace vanille bourbon,
crème glacée à la brisure de marron et sorbet chocolat Valrhona.... 5.00 €*
- *Omelette norvégienne au Grand Marnier..... 4.00 €*
- *Entremets à la compoté de poire William de Haute-Savoie, génoise chocolat,
mousse crémeuse à la menthe poivrée « Jacoulot » 5.00 €*
- *Petits fours assortis les 500 gr :*
Tuiles aux amandes, financiers, rochers coco 21.90 €
- *Mignardises la pièce 1,50 €*

Nos menus - Fêtes 2024

Tarif par pers. minimum 4 pers.

★ Epicurien..... 24.00 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Soufflé de sandre sauce homardine (90 gr)
- ~ Souris de cerf confite sauce grand veneur (140 gr)
- Purée de légumes d'Antan (potiron et panais) aux châtaignes et pomme fruit aux groseilles
- ~ Une bûche ou dessert au choix

★ Tradition 29.00 €

- ~ Nos amuses feuilletés maison
- ~ Pâté en croûte à la graisse de canard, farce aux ris de veau et foie gras, bouquet de mâche et confiture d'oignon (90 gr)
- ~ Chapon fermier rôti, jus de cuisson farce fine aux ris de veau et raisin de Corinthe
- Gratin dauphinois à la crème de Bresse
- ~ Une bûche ou dessert au choix

★ Le menu « tradition » avec un troisième plat 38.00 €

- Blanquette de pétoncle, légumes à la parisienne, sauce Crémant de Bourgogne (140 gr)

★ Détente 33.00 €

- ~ 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
- ~ Filet de bœuf français en croûte, sauce Cognac (150 gr)
- Gratin dauphinois à la crème de Bresse
- ~ Une bûche ou dessert au choix

★ Le menu « Détente » avec un troisième plats 46.00 €

- Pavé d'omble chevalier de la maison Murgat en Isère
- Sauce crémeuse au vin Jaune (140 gr)

★ Menu enfant..... 10.00 €

- ~ Saumon frais fumé maison
- ~ Rissolé de suprême de volaille à la crème de Bresse et son gratin dauphinois
- ~ Bûche de Noël comme les grands (ou mini vacherin individuel)

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

