

- A partir du 05 janvier 2026 -

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 réserverappelez au : 04 74 03 27 12

Valable à partir du 05 janvier 2026 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

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.

Selon le marché, certains plats peuvent manquer.

Certains plats (bœuf en croûte, terrine de gibier...) demandent un minimum de parts.

Merci de votre compréhension.

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

Page 1 sur 7

Janvier 2026



CARTE DES PLATS A EMPORTER

- Amuses feuilletés maison assortis (Tartelette oignons/poireau, tartelette provençale, anchois, gruyère, olives, Amandes les 500 gr 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 12.00 €
- Terrine de gibiers, confiture d'oignons rouges, condiments et bouquet de mâche **en saison** (90 gr) 9.50 €
- 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)..... 11.00 €
- Tartare de St Jacques, St Pierre et saumon aux pommes et céleris,
sur lit de saumon et jeunes pousses..... 9.90 €
- Merrine de crabe à la crème de Bresse,
agrumes dans sa feuille de saumon (100 gr)..... 9.10 €
- Timbale de la mer aux gambas,
sauce mousseline citronnée et sauce Cognac (100 gr)..... 8.90 €
- Saumon frais fumé maison au bois de hêtre (80 gr + toast)..... 10.00 €

Nos entrées chaudes :

- Chausson d'escargots de Bourgogne aux petits légumes 11.00 €
- Soufflé de sandre et son velouté de crustacés 8.50 €
- Feuilleté aux shitakés et aux ris de veau (80 gr)..... 10.50 €
- Cocon de homard façon gâteau de foie sauce Homardine 100 gr..... 11,90 €
- Gratin de queues d'écrevisses
et sa quenelle de brochet de la maison St Jean, sauce Nantua 12.00 €
- 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 noix pétoncle, légumes à la parisienne,
sauce Crémant de Bourgogne (140 gr)..... 11.50 €
- Médaillon de lotte en basse température sauce safranée (140 gr)..... 19,50 €
- Pavé de maigre rôti, fondue de fenouil & effiloché de chorizo (140 gr)..... 17.00 €
- Filet de sandre Ferme Intégrale sur julienne de légumes,
sauce au vin Jaune (140 gr) 18.50 €
- Raviole de homard sur julienne de légumes,
beurre nantais citronné (demi-homard)..... 31.50 €

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)..... 12.50 €
- Civet de sanglier au Beaujolais Villages (180 gr) 13.50 €
- Pavé de dos de cerf en croûte de pain d'épice (140 gr)..... 19.00 €

Nos viandes & volailles : avec 150 gr de gratin Dauphinois

- Filet de bœuf Français Charolais
en croûte, sauce Cognac 150 gr..... 19.00 €
- Baron d'agneau en croûte farcie ris de veau, sauce estragon..... 21.00 €

Garniture aux champignons ou aux morilles

- Grenadin de veau Français 130 gr 14.50 € 18.50 €
- Poulet de Bresse à la crème de Bresse..... 19.00 € 23.00 €
- Poulet fermier de l'Ain ou Bourgogne à la crème de Bresse..... 9.50 € 13.50 €
- Pressé d'épaule d'agneau façon tajine, bâtonnets de légume à la coriandre fraîche,
semoule d'antan (130 gr) 18.00 €
- Effiloché d'épaule de veau confite aux trompettes,
& sauce foie gras (190 gr) 12.00 €

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



Légumes :

- *Gratin dauphinois à la crème de Bresse Etrez 200 gr..... 2.50 €*
- *Bavarois de légumes de saisons (100 gr) 1.50 €*
- *Tomate provençales 1.00 €*
- *Champignons des bois en saison (100 gr) 5.50 €*
- *Cardons à la moelle en saison (100 gr) 5.50 €*
- *Purée de légumes d'Antan en saison (potiron et panais) aux châtaignes (100 gr) 3.50 €*

Nos pâtisseries maison :

Tarif à la part - Minimum 100 gr/p, gâteau entier de minimum 4 personnes, multiple pair

- *Fraisier ou framboisier, crème pâtissière mousseline, génoise..... 4.50 €*
- *Forêt noire, Génoise chocolat, mousseline vanille et cerises Amarena 4.50 €*
- *Forêt noire « Belle Hélène »,
Génoise chocolat, mousseline vanille et poire 4.50 €*
- *Omelette Norvégienne au Grand Marnier 4.50 €*
- *Vacherin Glacé, deux parfums au choix 4.50 €*
- *Trianon royal, mousse aux deux chocolats et feuillantine craquante 5.50 €*
- *Tarte Tatin « Vieille France » 3.00 €*
- *Petits fours assortis les 500 gr :
Tuiles aux amandes, bâtons maréchaux, éponges 21.90 €*
- *Mignardises la pièce 1.60 €*

NOS MENUS

Tarif par personne, minimum 4 personnes

EPICURIEN

23.00 €

- ~ 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 ou de Bourgogne à la crème de Bresse garniture aux champignons
- ~ Gratin Dauphinois
- ~ Dessert au choix

TRADITION

31,00 €

- ~ 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 garniture aux champignons
- ~ Gratin Dauphinois
- ~ Dessert au choix

DETENTE

42.00 €

- ~ 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

11.50 €

- ~ 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)

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

Page 5 sur 7

Janvier 2026



Les bouchées froides en plateau prêt à poser sur les buffets

- **Toasts assortis** 1.30 €/p
(Saumon mariné à l'aneth, œufs de lumps, mousse de foie gras, saucisson, jambon blanc, Gervais ciboulette,)
- **Petits pains au lait maison** 1.70 €/p
(Rillette pur porc, roquefort noix, jambon cru, saumon fumé, fromage frais ail et fines herbes)
- **Trois gougeres en pâte à choux avec une béchamel** 1.50 € les 2
 - au fromage et épice / au jambon fumé / aux crustacés
- **Brochettes** 1.50 € pièce
 - Melon (ou Comté) et de jambon cru,
 - Tomate cerise et mozzarella au basilic,
 - Ananas et magret fumé
- **Mini-tartelettes froides en pâte brisée :** 1 € pièce
 - Pipérade et jambon de Bayonne
 - Rillette de saumon frais aux herbes
 - Ricotta et feta tomate confite

Les barquettes ou verrines froides 1.60 €/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 :** 1.50 €/pièce
 - Crevettes / Escargots / Foie gras et pomme fruit
- **Mini tartelette pate feuilleté :** 1.50 €/pièce
 - Provençale / Oignons et poireaux / Saumon
- **Allumettes maison :** 21.90 le kilo (prévoir 30 gr/ personne)
 - Olives / Amandes / Anchois / Fromage / Sésames fleurs de sel

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

Page 6 sur 7

Janvier 2026



Au buffet :**• Pizza pâtissière**

- (Pâte à pain, coulis de tomate, champignons, jambon et fromage) 1.80 €
- **Quiche Lorraine ou quiche aux légumes** 1.80 €
- **Quiche au saumon fumé** 1.90 €
- **Charcuterie en plateau 100 gr/ pers.** (Terrine du chef 50 gr, rosette sec 25 gr, saucisson cuit au vin 25 gr, cornichons) 6.75 €
- **Salade Beaujolaise (batavia, lardon, croutons et œuf dur)** 3.50 €
- **Assortiment de crudités et salades composées 300 gr/pers** 6.00 €
- **Viandes froides**
(rôti de bœuf 75 gr, rôti de porc 75 gr et poulet rôti 1/8) 8.50 €
- **Jambon entier cuit à l'os 12 heures (entre 8.50 kg à 10 kg)** 15.00 €/le kilo
(froid entier ou coupé – avec sauce madère, coupé et à chauffer sup. 2.50 €/kilo)

Les plats uniques :**• Cassoulet :**

- 1 saucisse, 1/2 cuisse de canard confite, 50gr de poitrine et haricot 12.50 €

• Choucroute Alsacienne 450 gr :

- Pommes de terre, 3 saucisses assorties, poitrine, jarret et choux 13.00 €

• Paëlla Royale aux fruits de mer 380 gr :
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 :**
Riz, fruit de mer, moules, 1 crevette, 1/4 poulet, 50 gr échine**• Poule au riz** 8.50 €**• Pot-au-feu aux « cinq viandes » :**
Paleron 75gr, jarret 75 gr, joue 75 gr, poitrine 50 gr, Os à moelle, légumes**• Pot-au-feu aux « sept viandes » :**
Idem 5 viandes avec une poule pour 8 pers et Sabodet 50 gr**• Potée Beaujolaise :**

- Saucisson beaujolais 50 gr, plat de cote 75 gr, jarret 75 gr, poitrine 50 gr,
Sabodet 50 gr, choux et légumes, 1saucisse Morteau 14.90 €

• Estouffade de bœuf bourguignonne 200 gr et pâtes fraîches 11.00 €**• Blanquette de veau à l'ancienne 200 gr et riz Pilaf** 12.00 €**• Cuisse de canard aux olives ou provençale (sans légumes)** 9.00 €**• Poulet Basquaise (sans légumes)** 9.00 €