

# CHÂTEAU de JANVRY

## FORMULE CÔTE DE BŒUF

### APÉRITIF

#### Boissons (en open bar)

Bière blonde pression

Kir, Lillet-Tonic

Touraine Gamay cuvée Prestige 2018

Vin rosé des Pays d'Oc Les 3 Cabines 2018

Sodas, eaux

#### Assortiment de Canapés (8/pers)

Assortiment de Mini-quiches

Mini croque-monsieur

Gougères au comté

Véritables rillettes d'oie et leurs toasts

Canapés de saumon et pesto

Pics de gambas à la méditerranéenne

### DÉJEUNER

#### Plat

Côte de bœuf de Limousine cuite à la cheminée, pommes grenailles et salade verte

#### Fromage

Plateau de fromages affinés (selon saison) : Brie de Meaux, St Maure, Cantal, Selle sur Cher, Saint Nectaire, Tomme des Bauges, Crottin de Chavignol ou Mont d'Or tiède

#### Dessert à choisir (selon saison)

Profiteroles et leur coulis de chocolat noir

Tarte tatin chaude et sa glace vanille de Madagascar

Salade de fruits et sorbet de saison et son palet breton

Soufflé glacé, caramel au beurre salé

Pavlova de fruit rouges

#### Boissons

Touraine Gamay cuvée Prestige 2018

Vin rosé des Pays d'Oc Les 3 Cabines 2018

Eau plate et eau gazeuse

Café

*Nos menus peuvent être amenés à être modifiés selon la saison et les arrivages de produits.*

# CHÂTEAU de JANVRY

## FORMULE PIQUE-NIQUE

*Menu servi en extérieur  
avec assiettes et couverts jetables éco-responsables*

Terrine de foie de canard et girolles  
Tourte lorraine ou tourte méditerranéenne  
Penne au pesto et parmesan  
Fromages affinés (selon saison)  
Baguette tradition

Tiramisu  
Ou Mousse de chocolat à l'ancienne  
Ou Yoghourt caramel au beurre salé

### **Boissons**

Bière blonde bouteille  
Touraine Gamay cuvée Prestige 2018  
Vin rosé des Pays d'Oc Les 3 Cabines 2018  
Eau plate  
Café

# CHÂTEAU de JANVRY

## APÉRO DU SOIR

### APÉRITIF

#### Boissons (en open bar)

Bière blonde pression

Kir, Lillet-Tonic

Touraine Gamay cuvée Prestige 2018

Vin rosé des Pays d'Oc Les 3 Cabines 2018

Sodas, eaux

#### Assortiment de planchas et canapés

Assortiment de Mini-quiches

Gougères au comté

Véritables rillettes d'oie et leurs toasts

Légumes frais et sauce tartare

Planchas de charcuterie

Planchas de fromages affinés (selon arrivage)

## A LA CARTE

D'autres plats sont possibles dans la formule Côte de bœuf :

### Plats

*(plat à choisir pour tous les convives)*

Côte de bœuf de Limousine cuite à la cheminée, pommes grenailles et salade verte

Le saucisson de Lyon pistaché, salade tiède de pommes de terre, carottes caramélisées

Le Parmentier de queue de bœuf, roquette poivrée

La Blanquette de veau à l'ancienne, petits oignons caramélisés et champignons glacés, riz parfumé

Le gigot de 7 heures, petits légumes, pommes purée

Le pot au feu de volaille de Challans, petits légumes étuvés, sauce gribiche

Le Navarin d'agneau à la coriandre, petits légumes et pommes fondantes

### Desserts

*(dessert à choisir pour tous les convives)*

Profiteroles et leur coulis de chocolat noir

Tarte tatin chaude et sa glace vanille de Madagascar

Salade de fruits et sorbet de saison et son palet breton

Le soufflé glacé au caramel et sauce caramel au beurre salé

Pavlova de fruit rouges

# CHÂTEAU de JANVRY

## BOISSONS

### APÉRITIFS

#### Open bar à cocktails à choisir

Mojitos, caïpirinha, spritz, moscow mule

25€ht/pers

#### Bar à dégustation de gin tonic

4 gins de dégustation et tonic ou limonade, citrons vert, concombres

30€ht/pers

#### Bar à dégustation de Rhum

4 Rhum de dégustation ou arrangés, soft drinks

25€ht/pers

### VINS

Saint-Émilion - Lajarde Montarlier	26€ ttc
L'Oratoire De Chasse-Spleen	47€ ttc
Pauillac - Prélude à Grand-Puy-Ducasse	50€ ttc
Saint-Estèphe de Montrose - Troisième vin de Château Montrose	57€ ttc
Bourgogne - Hautes-Côtes-de-Beaune La Framée Moillard-Thomas	26€ ttc
Bourgogne - Couvent des Jacobins - Louis Jadot	28€ ttc
Beaune Toussaints 1er Cru Domaine Albert Morot	75€ ttc
Chassagne Montrachet Louis Latour	79€ ttc
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Argillières Domaine Dubois	94€ ttc
Côte-Rôtie Seigneur de Maugiron Delas	98€ ttc
Petit Chablis Domaine du Chardonnay	22€ ttc
Montagny 1er Cru Montcuchot Cave Des Vignerons De Buxy	25€ ttc
Côtes-de-Provence Tradition Estandon Vignerons	18€ ttc
Champagne Pol roger	54€ ttc