



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

Special Sunday Buffet « Fraicheur d'été »

Dimanche 26 juin 2022

1

Atelier Création « Version Individuelle »

Tartare de bar au piment d'espelette
Mini club sandwich, saumon fumé, concombre et fines herbes
Pincho de tomate, mozzarella et jambon de Serrano
Smoothie de pastèque au citron vert
Gravelax de truite de l'Aube, chantilly à la moutarde Fallot
Salade grecque à notre façon
Fraicheur de sucrine, légumes croquants au vinaigre de framboise
Assortiment de charcuterie d'ici et d'ailleurs

2

Le Chaud

Plat chaud servi à table

Brochette de volaille fermière marinée aux herbes de Provence
Grenailles confites en persillade
Ou
Pavé d'espadon cuit à la plancha
Vierge de tomate et pignons de pin
Déclinaison de légumes d'été

3

De Nos Pâturages

Assortiment de Fromages
Et Pain de notre Boulanger Maison Roger

Soleil

Atelier Gourmand « Version Individuelle »

Duo melon - framboise à l'anis de Flavigny
Mini tatin abricot - vanille
Truffe d'été praliné noisette
Moelleux chocolat - griotte
Nectarine blanche à l'infusion de verveine
Mignardises

Café, thé, lait froid et chaud
Assortiment de viennoiseries et Pain de la Maison Roger
Céréales et Yaourts fermiers (Adelle Gaec du Mont)
Nectars de Fruits et Confitures (Daniel Cachot)

Servi de 12h00 à 14h15

Au tarif de 42.00 € TTC par personne
Au tarif de 21 € TTC pour les enfants de 6 à 12 ans
Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans

*Tous nos prix sont en Euros TTC. Service compris
Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande*