



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

Special Sunday Buffet « Fête des mères »

Dimanche 29 mai 2022

1

Atelier Création « Version Individuelle »

Gambas au panko, condiments poivrons
Duo de concombres et feta à notre façon
Cœur gourmand de magret de canard fumé et pomme verte
Salade de boulgour bio version méditerranéenne
Carpaccio de Saint-Jacques cerises et estragon
Mini quiche champignons et pistaches
Verrine de pastèque à la menthe
Rosace de saumon fumé, crème épaisse
Assortiment de charcuterie d'ici et d'ailleurs

2

Le Chaud

Plat chaud servi à table

Filet de bar doré sur peau à la plancha
Crème aux fruits de Mer
Déclinaison de légumes de saison
Ou
Suprême de pintade noire de Bourgogne
Jus d'abricot
Ecrasé de Charlotte et tomate confite

3

De Nos Pâturages

Assortiment de fromages
Et pain de notre boulanger Maison Roger

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)

Soleil

Atelier Gourmand « Version Individuelle »

Bouquet croquant aux fruits rouges
Duo chocolats douceur
Gourmandise griottes et noisettes torréfiées
Brioche crémeuse aux pépites de chocolat
Mini millefeuilles vanille fraise
Mignardises

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*