# <u>Commande par mail</u> lo.mangenot@caps-54-51.com ou

Bon de commande à déposer sur place

Commandes pour Noël <u>avant le 20/12 à 17h</u> Réception des commandes <del>le 24/12 de 10h à 16h</del>



Commandes pour Nouvel an <u>avant le 27/12 à 17h</u> Réception des commandes <mark>le 31/12 de 10h à 16h</mark>



"Au Château" de Brabois Allée du parc de Brabois - 6 rue Jean Zay 54600 Villers-lès-Nancy



"Au Château" Menu des Fêtes à emporter





Panna Cotta betterave, salade folle, crumble, graine de courge  $oldsymbol{vU}$ 

Saumon mariné, granny, gingembre et citron sur creamcheese aneth, pickles

#### OU

Crème de foie gras, magret fumé, lentilles, noix et datte

# <u>Plats</u>

Feuilleté aux champignons, marron, panais et noisettes

#### OU

Suprême de volaille jaune rôti, sauce au vin jaune et morilles, légumes racines

#### OU

Homard, St Jacques, Gambas, Cabillaud en vol au vent safrané, légumes du pot

TOUT NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES D'UNE PUREE DE POMME DE TERRE

# <u>Fromage</u>

Brie à la truffe préparé maison, petite salade de pousses et mendiants

# <u> Desserts</u>

Boule de Noël, chocolat, mandarine , praliné et meringue **011** 

Boule de Noël, marron, mures, vanille et meringue

# Pour compléter votre repas:

## Plateau apéritif: 8.90€/ personne(minimum 2 pers)

\*Pain nordique foie gras et pommes caramélisées

\*Comté 24 mois et accompagnements

\*Mauricette, jambon truffé, beurre

\*Tartelettes houmous, coriandre

"Yannelés, chêvre et noix

## <u> Foie gras maison, chutney poire, Brioche</u>

250g : 44€

500g:85€

## <u>Plateau de Mignardises : 8.90€ par personne</u> (minimum 2 pers)

\*Madeleines

\*Biscuits au gris de Toul

\*Tartelettes chocolat, caramel

\*Biscuits noisettes

\*Verrines Tiramisu, pâte à tartiner

\*Guimauves maison

#### <u>Nos Vins et Bulles :</u>

Champagne Veuue Olivier et Fils brut

Lussac Bordeaux Saint Emilion

Villa Chambre D'amour Lionel Osmin

45€.

39€

30€

Hu C	hâteau
HOTEL - RES	TAURANT

# Bon de commande

Nom:	Prénom:			
Adresse:				
Télèphone				

## Quantités Many 17 90€ .

# Menu 47,90€/pers

# <u>Entrées</u>

Panna cotta betterave, salade folle, crumble, graine de courge(1.8)  $m{00}$ 

Saumon mariné, granny, gingembre et citron sur creamcheese aneth, pickels (1.5.7)

้อบ

Crème de foie gras, magret fumé, lentilles, noix et datte(3.7.8)

## Plats

Feuilleté aux champignons, marron, panais et noisettes (1.3.7.8)

Suprême de volaille jaune rôti, sauce vin jaune et morilles, légumes racines(3.7.12)

#### OU

Homard, St Jacques, Gambas, Cabillaud en vol au vents safrané, légumes du pot(1.2.5.7.12.14)

# <u> Fromage</u>

Brie à la truffe préparé maison(7)

## Desserts

Boule de Noël, chocolat, mandarine, praliné et meringue(1.3.7.8)

#### ou

Boule de Noël, marron, mures, vanille et meringue(3.7)



# <u>Bon de commande</u>

Adresse:		
Télèphone		
Adresse Mail:		
	Quantités	

# Menu 47,90€/pers

## Entrées

Panna cotta betterave, salade folle, crumble, graine de courge(1.8)

#### OU

Saumon mariné, granny, gingembre et citron sur creamcheese aneth, pickels(1.5.7)

#### ou

Crème de foie gras, magret fumé, lentilles, noix et datte(3.7.8)

#### <u>Plats</u>

Feuilleté aux champignons, marron, panais et noisettes(1.3.7.8)

#### ou

Suprême de volaille jaune rôti, sauce vin jaune et morilles, légumes racines(3.7.12)

#### OU

Homard, St Jacques, Gambas, Cabillaud en vol au vents safrané, légumes du pot(1.2.5.7.12.14)

## <u> Fromage</u>

Brie à la truffe préparé maison(7)

### <u>Desserts</u>

Boule de Noël, chocolat, mandarine, praliné et meringue(1.3.7.8)

#### OU

. . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Boule de Nöel, marron, mures, vanille et meringue(3.7)



Pour compléter votre repas Plateau apéritif: 8.90€/personne	<u>:</u> Quantités	<u>Pour compléter votre repar</u> <u>Plateau apéritif: 8.90€/ personne</u>	<u>s:</u> Quantités
(minimum 2 pers)		(minimum 2 pers)	
<u> Ioie gras maison, chutney poire, Brioc</u>	<u>he</u>	<u> Ioie gras maison, chutney poire, Briod</u>	<u>che</u>
250g : 44€	<b>X</b> 250 g	250g : 44€	<b>X</b> 250 g
500g : 85€	<b>X</b> 500 g	500g : 85€	X500 g
<u>Plateau de Mignardises : 8.90€ par pa (minimum 2 pers)</u>	ersonne 	<u>Plateau de Mignardises : 8.90€ par p</u> <u>(minimum 2 pers)</u>	ersonne 
<u>Nos Vins et Bulles :</u>		<u>Nos Vins et Bulles :</u>	
Champagne Veuwe Olivier et Fils brut	45€	Champagne Veuve Olivier et Fils brut	45€
Lussac Bordeaux Saint Emilion	39€	Lussac Bordeaux Saint Emilion	39€
Villa Chambre D'amour Lionel Osmin	30€	Villa Chambre D'amour Lionel Osmin	30€

<u>Commande par mail</u> lo.mangenot@caps-54-51.com ou Bon de commande à déposer sur place <u>Commande par mail</u> lo.mangenot@caps-54-51.com ou Bon de commande à déposer sur place