



***La Saint Valentin S'EMPORTE  
les Vendredi 13 Février  
et Samedi 14 Février 2026***

**Nous proposons un menu à emporter à partager en « Tête à Tête »  
Monsieur prend tout en mains !!!!!**

**Une formule enfant  
Afin que la fête soit complète et que personne ne soit oublié !**

**Voici notre menu à emporter, dressé comme au restaurant !  
Déguster de la belle cuisine bien dressée chez soi !**

***Grignotage pour l'apéritif sous forme de bonbons***  
*Bonbons à dévorer en trois textures, croustillant, moelleux, acidulé*

Le Jeu de quenelles en fleur de Foie Gras, Gambas et Champignons de couche sur un chutney de carottes,  
vinaigrette rouge

\*\*\*\*

Les Noix de Saint-Jacques snackées, risotto pourpre et endives aux agrumes

\*\*\*\*

La Cuisse de Volaille farcie aux morilles, onctueux de maïs et crêpes de butternut,  
sauce vin jaune

\*\*\*\*

Le « Toi et Moi » Mac'Cœur passionnément exotique, jasmin et litchi

**Tous nos plats sont dressés sur assiettes en bagasse clochées à partager,  
la bagasse étant une matière issue de la fibre de canne à sucre.**

**Formule Gourmande à partager :** Les Bonbons, Le Jeu de quenelles, Les Noix de Saint-Jacques, La Cuisse de Volaille et Le Dessert : **116,00 € pour 2 personnes**

**Formule Love à partager :** Les Bonbons, Le Jeu de quenelles, Les Noix de Saint-Jacques, La Cuisse de Volaille et Le Dessert, 1 bouteille de Champagne Pommery Brut Royal : **155,00 € pour 2 personnes**

### **Pour les enfants**

Grignotage chips maison

\*\*\*\*

Notre Croque-Monsieur classique

\*\*\*\*

Blanc de Volaille à la crème et crêpes de pommes de terre, beurre noisette

\*\*\*\*

Mousse chocolat lactée et billes craquantes, sablé breton

Formule enfant : **20,00 € le menu**

Chaque formule sera accompagnée d'une fiche de remise en œuvre pour apprécier au mieux vos mets.  
Les plats emportés le soir peuvent être dégustés le lendemain midi.

**Les plats seront à retirer**

**le vendredi de 16h00 à 18h00**

**le samedi de 10h00 à 11h30 (pour le midi et le soir)**

**Vous pouvez commander :**

**soit par e-mail à [contact@chateau-de-champlong.com](mailto:contact@chateau-de-champlong.com)**

**soit en appelant au 04 77 69 69 69 (choix 1)**

**ATTENTION** pour toute commande, une confirmation doit vous être impérativement adressée en retour.

### **VINS A EMPORTER**

Nous avons sélectionné quelques vins de notre Cave que nous vous proposons au tarif caviste  
**à réserver en même temps que votre commande :**

#### **Champagne :**

Champagne Pommery Brut Royal en coffret	39,00 €
---	---------

#### **Vins blancs :**

Petit Chablis 2024 Domaine Jean Collet	22,00 €
Bourgogne Aligoté 2022 Domaine Jean Pascal	24,00 €
Pipi d'Ange La Ferme Saint-Pierre Paul Vendran	12,50 €

#### **Vins rouges :**

Rully 1 <sup>er</sup> Cru « Cloux » 2022 Domaine Jacqueson	35,00 €
Côtes du Rhône Tulette Grande Ourse 2020 Domaine Pascal Chalon	20,00 €
Crozes-Hermitage Domaine des Lises 2020 Maxime Graillet et Thomas Schmittel	34,00 €