CHAMPLONG S'EMPORTE POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE

DU MERCREDI 23 DECEMBRE 2026
AU VENDREDI 1er JANVIER 2027

Tous nos plats sont dressés individuellement comme au restaurant en assiette bagasse à base de fibre de canne à sucre.
Déguster de la belle cuisine de Chef chez soi !



Notre boîte apéritive de 24 pièces pour débuter vos festivités

soit 4 pièces de chaque
Bonbon de saumon d'Ecosse gravlax et lime
Macaron noisette et poitrine fumée
Tartelette polenta et houmous à la truffe noire
Blini royale de langoustine et yuzu
Sablé parmesan et mousse de foie gras au Porto
Coque en gelée d'eau de mer et moutarde curry
La boîte 39,00 €



Nos entrées

Raviole de céleri et rémoulade de Homard à la pomme verte, gel kalamansi (½ homard par personne)	*16,50 €*
Tranche de Foie Gras de Canard du Domaine de Limagne cuit au Château, compotée de figues (70 gr/pers.)	*10,90 €*
Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge fumé au Château, *blinis et crème yuzu (110 gr/pers.)*	*10,50 €*
Barrette de biscuit amande, confit de myrtilles et onctueux parmesan, vinaigrette betterave	*9,50 €*

Nos plats de poissons

Ballotine de Sandre au chou, tartelette de chou rouge, beure à la bière et genièvre	*16,00 €*
Daurade Royale pochée au « safran des volcans » et pommes de terre, sauce bouillabaisse	*15,50 €*
Noix de Saint-Jacques françaises sur un risotto aux cèpes séchés et beure soja	*17,50 €*
Gratin de Homard aux macaronis et sabayon parmesan	*18,50 €*

Nos plats de viandes

Rouelle de Cuisse de Chapon farcie aux morilles, crêpes de butternut, sauce crème	*14,50 €*
Le Lièvre à la Royale cuit 36 heures, coing confit et pilaf de châtaignes	*21,00 €*
Filet de Biche au céleri fumé, pommes cassis et jus corsé cacaoté	*19,50 €*

Nos accompagnements

Notre fameuse purée truffée (110 gr/personne)	*7,50 €*
Crêpes de pommes de terre (3 par personne)	*4,80 €*



Formule enfant à 22,00 €

Grignotage chips maison
******
Notre Croque-Monsieur classique
******
Dos de Cabillaud et crêpes de pommes de terre, beurre noisette
******
Mousse chocolat lacté, billes craquantes, sablé breton

Nous vous proposons également nos spécialités traditionnelles du Château :

Bloc de Foie Gras de Canard du Domaine de Limagne	***65,00 €***	***le bloc de 500 gr***
cuit au Château dans sa tradition (conservé sous-vide)	***125,00 €***	***le bloc de 1 kg***

Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé au Château à la sciure de hêtre (au kg) sous vide 92,00 € le kg

Chaque commande 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 en veillant de ne pas interrompre la chaine du froid.



Les plats seront à retirer :

MERCREDI 23 DECEMBRE de 17h00 à 19h00
JEUDI 24 DECEMBRE de 17h00 à 18h30
VENDREDI 25 DECEMBRE de 11h00 à 12h00
JEUDI 31 DECEMBRE de 15h00 à 18h00
VENDREDI 1er JANVIER de 11h00 à 12h00

Pour les autres jours veuillez nous consulter

Vous pouvez commander :
soit par e-mail : contact@chateau-de-champlong.com
soit en appelant au 04 77 69 69 69 « choix 1 » pour obtenir le Château

ATTENTION pour toute commande par e-mail,
une confirmation doit vous être impérativement adressée en retour.

Teritoria

Les Toques Blanches Lyonnaises

Maîtres Cuisiniers de France

Joyeuses Fêtes