



**Cette année remerciez  
ceux qui font votre réussite !  
Offrez-leur bien plus qu'un cadeau :  
Un moment de plaisir partagé dans un  
lieu d'exception et de savoir-faire  
LE CHATEAU DE CHAMPLONG**



#### **MENU INSPIRATION SAISONNIERE DU CHATEAU**

Tarif : 70,00 € TTC, soit un coût réel de **61,20 € HT** par collaborateur avec récupération de la TVA

Pour cette prestation, un minimum de **30 personnes** est requis afin que nous puissions vous accueillir pour un déjeuner le mercredi, le jeudi ou le vendredi. Pour le dîner, pas de minimum de personnes requis.

**Cocktail Maison Festif ou Cocktail sans alcool accompagné de 3 mises en bouche**

\*\*\*\*

**Royale de Foie Gras de Canard aux lentilles vertes du Puy, confit de Porto, tuile croustillante**

\*\*\*\*

**Dos de Lieu Noir en croûte de cèpes, tartelette de risotto pourpre, onctueux de butternut, beurre soja**

\*\*\*\*

**Verrine Poire Chocolat façon Belle Hélène**

**1 bouteille de vin rouge de notre région pour 4 personnes ou boissons sans alcool**

**Carafes d'eau et Saint-Alban (1 bouteille pour 4 personnes)**

**Boisson chaude**



#### **MENU TRADITIONS ET DECOUVERTES DU CHATEAU**

Tarif : 100,00 € TTC, soit un coût réel de **87,90 € HT** par collaborateur avec récupération de la TVA

Pour cette prestation, un minimum de **20 personnes** est requis afin que nous puissions vous accueillir pour un déjeuner le mercredi, le jeudi ou le vendredi. Pour le dîner pas de minimum de personnes requis.

**Cocktail Maison Festif ou Cocktail sans alcool accompagné de 3 mises en bouche**

**L'émulsion du moment suivant la saison**

**La Cuisse de Volaille Fermière, le Potimarron et les Raisins**

Rouelle de cuisse farcie aux noisettes torréfiées, chutney de raisins, confit de verjus

\*\*\*\*

**Le Sandre de la Ferme Intégrale, le Chou Rouge et la Bière du Sornin**

Ballotine de Sandre, tartelette de chou rouge, beurre à la bière et baies de genièvre

ou

**Le Paleron de Veau, la Betterave et le Coing**

Sur l'idée d'une blanquette, sauce émulsionnée, Paleron en surcuisson, betterave croquante et confit de coing

\*\*\*\*

**Le Fromage par la Maison Mons**

Brillat-Savarin farci façon chimichurri, pickles de grenade et crumble de noisettes

\*\*\*\*

**Le Baba au Vin d'Orange et les Agrumes**

Notre Baba qui laisse baba aux agrumes, orange, kalamansi et pomelos

\*\*\*\*

**Sucreries pour les gourmands**





L'Insensé cépage roussanne par le Château de Champlong et le Domaine Désormière  
(1 bouteille pour 5 personnes)  
Côtes du Rhône Les Forots Domaine Jean-Luc Colombo  
(1 bouteille pour 5 personnes)  
Carafes d'eau et Saint-Alban (1 bouteille pour 4 personnes)  
Boissons chaudes



## MENU SAVEURS FESTIVES DU CHATEAU

Tarif : 150,00 € TT, soit un coût réel de **132,50 € HT** par collaborateur avec récupération de la TVA

Pour cette prestation, un minimum de **15 personnes** est requis pour que nous puissions vous accueillir pour un déjeuner le mercredi, le jeudi ou le vendredi. Pour le dîner pas de minimum de personnes requis.

### Cocktail Maison Festif ou Cocktail sans alcool accompagné de 3 mises en bouche

\*\*\*\*

#### L'émulsion du moment suivant la saison

\*\*\*\*

#### Le Foie Gras de Canard du Domaine de Limagne et la Sangria

Géométrie de Foie Gras de Canard laqué à la Sangria et poire pochée, biscuit cannelle

\*\*\*\*

#### La Saint-Jacques Française et le Radis Green

Saint-Jacques rôtie dans sa coquille, croquant de radis green, jus de barde au Noilly Prat, émulsion de coquillages ras el-hanout

ou

#### Le Dos de Biche, le Céleri Rave et la Pomme

Filet servi rosé, millefeuille de céleri au parfum arabica, beurre de pommes cassis, jus corsé

\*\*\*\*

#### Le Fromage par la Maison Mons

Brillat-Savarin farci façon chimichurri, pickles de grenade et crumble de noisettes

\*\*\*\*

#### La Banane, la Morille et la Vanille

Panna cotta morille et vanille, compotée de banane et lime

\*\*\*\*

#### Le Chocolat Extra-Bitter de chez Valrhona et la Verveine du Forez

Tartelette croustillante sans pâte, confit de verveine, sorbet cacao à la Verveine du Forez

\*\*\*\*

### Sucreries pour les gourmands

Crozes-Hermitage 2020 Alain Graillot (1 bouteille pour 5 personnes)

Givry 1<sup>er</sup> Cru « Clos du Cellier aux Moines » 2022 Domaine Thénard (1 bouteille pour 5 personnes)

Carafes d'eau et Saint-Alban (1 bouteille pour 4 personnes)

Boisson chaude

**Nous adapterons nos menus en fonction des contre-indications ou régimes alimentaires de chacun à partir du moment où le délai de prévenance aura été respecté, soit 8 jours avant lors de la réservation définitive du repas.**





## Cocktail et Dîner au Cuvage « Spéciale offre fêtes de fin d'année »

### Cocktail de 40 à 200 personnes

#### Cocktail sur la base de 1 pièce de chaque par personne

Blini au blé noir et saumon fumé au Château, gel yuzu  
Sablé parmesan, onctueux lactique, tuile de fromage  
Onctueux de chou-fleur au sésame torréfié  
Jambon persillé et moutarde aux épices

#### Nos toasts chauds

Polenta à la tapenade de tomate séchée et mozzarella au pistou  
Croque-Monsieur version originale jambon et emmental

#### Les fricassées minutes poêlées devant vous

Queues de crevette papillons au soja  
Noix de Pétoncles à l'huile de Basilic

#### Nos boissons

Irles de Fères Brut en magnum (1 magnum pour 8 personnes)  
Festillant 0% d'alcool (1 bouteille pour 8 personnes)  
Cocktail de jus de fruits sans alcool (6cl par personne)  
Eau minérale (1 bouteille pour 20 personnes)  
Sodas (1 bouteille pour 20 personnes)

Dîner de 40 à 200 personnes en tables rondes de 8 ou 10 personnes

Barrette de biscuit mirliton à l'huile d'olive, confit de coing et onctueux parmesan,  
tuile de fromage et vinaigrette kalamansi

\*\*\*\*

Paleron de Bœuf du Charolais dégusté à la cuillère, crêpes de butternut,  
beurre de racines, jus corsé au vin de la Côte Roannaise

\*\*\*\*

Le Fromage par La Maison Mons  
L'assiette de fromages en 5 variétés et quelques fruits secs

\*\*\*\*

Biscuit pistache, confit fraise framboise cassis, mousse vanille et sorbet framboise

L'Insensé cépage roussanne par Le Château de Champlong et le Domaine Désormière  
(1 magnum pour 8 personnes)

Côte Roannaise Eclat de Granit Domaine Sérol en magnum  
(1 magnum pour 8 personnes)

Evian et Saint Alban (sur la base de 1 bouteille pour 4 personnes)  
Nuage de Moka Nespresso, Thé ou Infusion Comptoirs Richard servis en buffet

**PRIX PAR PERSONNE 110,00 € TTC**

**soit un coût réel pour l'entreprise de 98,78 € HT par personne**





## **Cocktail Dînatoire au Cuvage « Spéciale offre fêtes de fin d'année »**



**Cocktail dînatoire de 40 à 200 personnes**

L'Insensé cépages roussanne par le Château de Champlong et le Domaine Désorr  
(1 magnum pour 10 personnes)  
Côte Roannaise Les Têtes Domaine Désormière (1 bouteille pour 4 personnes)  
Cocktail de jus de fruits sans alcool (6cl par personne)  
Sodas (1 bouteille pour 20 personnes)  
Carafes d'eau et Saint-Alban (1 bouteille pour 5 personnes)

### **Nos compositions froides verrines et canapés**

Concombre crevette et paprika  
Canapé saumon fumé par nos soins et beurre citron  
Cuillère chinoise onctueux de chou-fleur aux arachides  
Sablé parmesan et crème lactique au jambon séché  
Jambon persillé et moutarde aux épices

### **Nos compositions chaudes**

Dés de polenta, tomate séchée et mozzarella basilic  
Mini croque-monsieur au jambon blanc

### **Nos fricassées poêlées devant vous**

Noix de pétoncles à l'huile de basilic  
Blancs de volaille à la crème de moutarde à l'ancienne

### **Nos douceurs sucrées**

Sablé breton diplomate verveine et figue  
Tartelette chocolat amer et mousseline pistache  
Macaron aux deux citrons



**PRIX PAR PERSONNE : 58,00 € TTC**

**soit un coût réel pour l'entreprise de 52,19 € HT par personne**