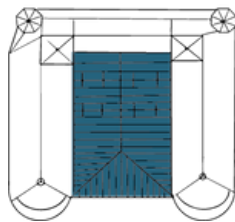
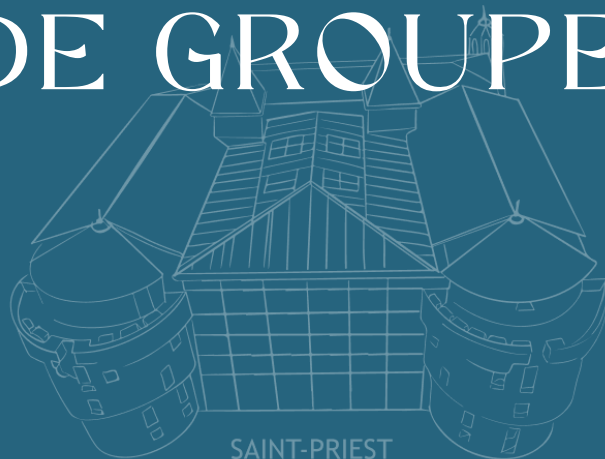


LA VERRIÈRE  
*Se restaurer*



# MENUS DE GROUPE



SAINT-PIEST

# LE CHÂTEAU

*Créateurs de souvenirs*

# MENUS DE GROUPE

**Vous envisagez de réunir plus de 15 adultes pour une expérience gastronomique dans notre établissement ? Explorez nos menus et les services dédiés que nous mettons à votre disposition ci-dessous.**

Chers Client, nous mettons un point d'honneur à vous offrir une cuisine maison de qualité. Pour nous permettre de commander, recevoir et préparer vos plats avec soin, veuillez nous faire part du menu choisi et des entrées, plats et desserts pour chacun de vos convives au plus tard 10 jours avant votre événement, en cas de réception tardive de votre sélection, nous serons contraints d'adapter le menu en fonction de nos fournisseurs.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Pour réserver et obtenir plus d'informations:

[restaurant@chateau-de-saint-priest.com](mailto:restaurant@chateau-de-saint-priest.com)

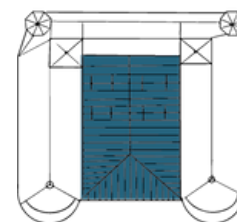
tél. : 04 87 65 06 02



# MENU GROUPE

DU 11 JANVIER AU 26 MARS 2024

LA VERRIÈRE  
*Se restaurer*



## ENTRÉES

Ravioles de crevettes au sésame et crème de champignons

OU

Tarte fine butternut et morcilla

39€ ttc  
/pers

## PLATS

Croustillant de canard confit au foie gras, mousseline de panais à la réglisse et jus au vinaigre balsamique

OU

Truite en robe kadaïf, poireaux farcis et beurre blanc

## DESSERTS

Autour de la Granny Smith

OU

Opéra du château

OU

en choix unique un entremet du chef

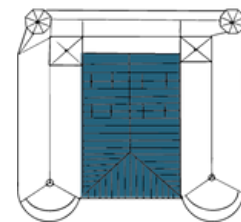
*Supplément Fromages secs ou faisselle 6.00€ ttc*

Pour maîtriser pleinement votre budget, envisagez de compléter votre menu avec nos cocktails, pièces apéritifs et forfaits boissons, consultez les dernières pages pour plus de détails.

# MENU GROUPE

DU 11 JANVIER AU 26 MARS 2024

LA VERRIÈRE  
*Se restaurer*



## MISE EN BOUCHE

Le chef vous réalise une mise en bouche du marché

45€ ttc  
/pers

## ENTRÉES

Terrine de volaille pistachée  
OU  
Autour des champignons

## PLATS

Bao de bœuf Wellington, jus corsé et légumes croquants  
OU  
Omble chevalier en croûte d'amandes, sabayon et potimarron au kalamansi

## DESSERTS

Pistache, orange et fleur d'oranger  
OU  
Noisette, datte et poire  
OU  
en choix unique un entremet du chef

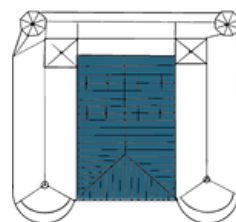
*Supplément Fromages secs ou faisselle 6.00€ ttc*

Pour maîtriser pleinement votre budget, envisagez de compléter votre menu avec nos cocktails, pièces apéritifs et forfaits boissons, consultez les dernières pages pour plus de détails.

# OPTIONS & SERVICES

DU 11 JANVIER AU 26 MARS 2024

LA VERRIÈRE  
*Se restaurer*



## APÉRITIF

4 pièces apéritives par personne 7.00€ ttc

*assortiment de pièces apéritives selon l'inspiration du chef*

Animation Cuisine Moleculaire 6.50€ ttc

*un chef vous réalise 4 recettes de cuisson à l'azote devant vos convives*

Punch du château 12.00€ ttc

*2 verres / pers.*

---

## BOISSONS

Forfait : Eaux / vins / café 11.00€ ttc

Forfait : Crémant / eaux / vins / café 14.50€ ttc

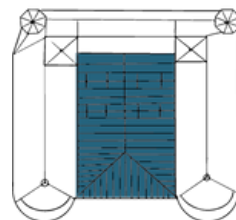
Forfait : Champagne / eaux / vins / café 18.00€ ttc

La base du forfait est :

1 bouteille de vin pour 4 personnes et

1 bouteille d'eau pour 3 personnes,

1 coupe de crémant ou champagne par personne.



- Dès votre demande de menu de groupe, une option de réservation pour votre date souhaitée est mise en place sans aucune obligation de votre part, pour une période de 15 jours. En l'absence de vos nouvelles pendant cette période, nous ne pourrons plus garantir la disponibilité nécessaire pour vous accueillir.
- La conjoncture actuelle nous oblige à anticiper les commandes. Toute modification survenant moins de 10 jours avant votre événement nous contraindra à facturer le nombre de personnes initialement prévu.
- Afin de sceller nos engagements réciproques, nous vous demandons de verser un acompte équivalant à 50% du montant total, votre réservation sera effective au versement de cet acompte.
- Toutes les prestations supplémentaires non incluses lors de la réservation (boissons, plats,..) feront l'objet d'une facturation complémentaire le jour même de la prestation.