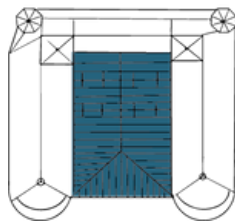


LA VERRIÈRE
Se restaurer



MENUS DE GROUPE

DU 27 MARS AU 25 JUIN 2024



SAINT-PRIEST

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 Clients, 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 avec les 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

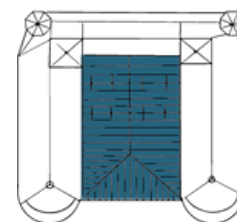
tél. : 04.87.65.06.02



MENU GROUPE

DU 27 MARS AU 25 JUIN 2024

LA VERRIÈRE
Se restaurer



ENTRÉES

Oeuf poché, royale de petits pois à l'estragon
et émulsion au lard de Colonata.

OU

Ceviche de dorade, tzatziki à la verveine et tuile dentelle.

42€ ttc
/pers

PLATS

Agneau rosé à l'ail confit, mousseline de carottes
à l'huile de romarin.

OU

Ballotine de merlan nacré, cannellonis aux salicornes
et écume à l'oseille

DESSERTS

Duo de cerises et gingembre et sa touche de chocolat noir.

OU

Mousse de noisettes et réglisse, soupçon de citron jaune.

OU

en choix unique un entremet du chef

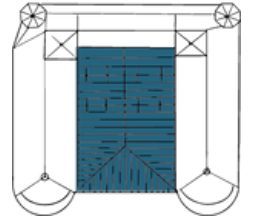
Supplément Fromages secs ou faisselle 7.00€ ttc

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

MENU GROUPE

DU 27 MARS AU 25 JUIN 2024

LA VERRIÈRE
Se restaurer



MISE EN BOUCHE

Le chef vous réalise une mise en bouche de saison

45€ ttc
/pers

ENTRÉES

Effeillé de bar au citron, salade d'artichauts
et éclats de noisettes torréfiées.

OU

Conchiglionis de canard confit et son bouillon asiatique.

PLATS

Fondant de veau aux morilles et vin du Jura, pressé de pommes de terre.

OU

Marbré de lieu jaune aux asperges blanches
et son sabayon de combava et basilic.

DESSERTS

Le framboisier du chef

OU

Le duo chocolat et jasmin, biscuit croustillant

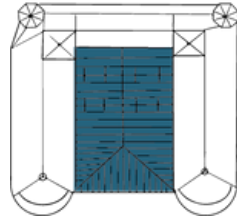
OU

en choix unique un entremet du chef

Supplément Fromages secs ou faisselle 7.00€ ttc

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

LA VERRIÈRE
Se restaurer



MENUS DE GROUPE

DU 26 JUIN AU 25 SEPTEMBRE 2024



SAINT-PRIEST

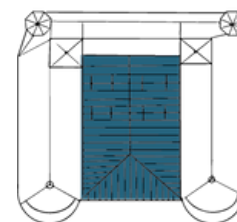
LE CHÂTEAU

Créateurs de souvenirs

MENU GROUPE

DU 26 JUIN 2024 AU 25 SEPTEMBRE 2024

LA VERRIÈRE
Se restaurer



ENTRÉES

Tomate burrata du chef.

OU

Salade gourmande au poulpe et framboise.

PLATS

Côte de cochon grillée, pommes de terre et jus fumé.

OU

Dos de rascasse dans l'esprit d'une bouillabaisse.

DESSERTS

Pêche Melba, tuile amande et glace vanille.

OU

Basilic, caramel et prune de saison.

OU

en choix unique un entremet du chef

Supplément Fromages secs ou faisselle 7.00€ ttc

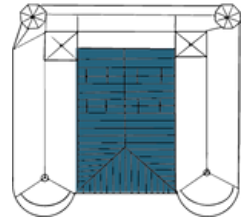
42€ ttc
/pers

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

MENU GROUPE

DU 26 JUIN 2024 AU 25 SEPTEMBRE 2024

LA VERRIÈRE
Se restaurer



MISE EN BOUCHE

Le chef vous réalise une mise en bouche de saison

48€ ttc
/pers

ENTRÉES

Soupe au pistou de fruits de mer (froide).

OU

Tartare de veau au couteau du château et aux herbes fraîches.

PLATS

Bar bleu, aubergines et vinaigrette de crustacés

OU

Filet de boeuf et tian de légumes du soleil, jus au beurre d'ail noir.

DESSERTS

Noisettes et fruits des bois, glace noisette.

OU

Chocolat noir, touche de menthe dans l'esprit d'un After Eight.

OU

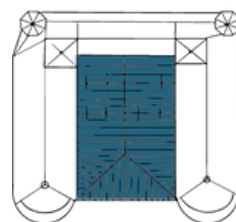
en choix unique un entremet du chef

Supplément Fromages secs ou faisselle 7.00€ ttc

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

OPTIONS & SERVICES

LA VERRIÈRE
Se restaurer



APÉRITIF

4 pièces apéritives par personne 7.00€ ttc

assortiment de pièces apéritives selon l'inspiration du chef

Animation Cuisine "Moléculaire" 6.50€ ttc

un chef vous réalise 3 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/pers

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

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

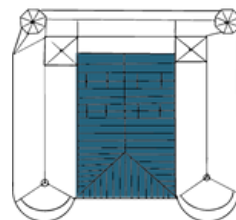
La base du forfait comprend:

1/4 de vin par personne

1/3 d'eau par personne

1 coupe de crémant ou champagne par personne

1 café 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.
- Toutes modifications sous les 10 jours précédent votre événement nous contraindra à facturer le nombre de personnes initialement prévues.
- Afin de sceller nos engagements réciproques, nous vous demandons de verser un acompte équivalent 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.