



Château des Avenières  
Hôtel. Restaurant

## Quelques Exemples pour un repas de plus de 10 personnes

### N°1 : 80 Euros

- Amuse-bouche (2 pièces)
- Terrine de lièvre et sa confiture d'oignons  
fruits d'automne caramélisés  
mesclun à l'huile de pistache
- Filet de sandre, jeunes carottes laquées  
au sirop de bourgeon de sapin,  
jus pure malt « Lagardulin »
- Crème de topinambour au sacherin Mont d'or  
mesclun et pousses de verdure
- Tiramisu à la vanille et crème de marrons

### Boissons incluses

- Apéritif : kir au vin blanc de Savoie
- Vin rosé : Bordeaux,  
Château Tour de Mirambeau
- Vin blanc : Loire, Sancerre, Chardignole,  
Domaine Yves Martin
- Eaux minérales: Evian, San Pellegrino
- Café ou infusion accompagnés de mignardises

Dans cette proposition, nous prévoyons 1 apéritif par personne, 1 verre de vin rosé par personne, 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes, 1 bouteille d'eau pour 3 personnes et un café ou une infusion par personne.

### N°2 : 90 Euros

- Amuse-bouche (2 pièces)
- Terrine de foie gras mi-cuit au naturel  
gelée de betterave rouge acidulée  
au « Balsamico Aceto »
- Croustillant de joue de bœuf  
châtaignes et champignons à la moelle  
jus de braisage, cerfeuil tubéreux en nuage
- Profiteroles au reblochon, mesclun à l'huile de noix
- Palet au chocolat, croquant Caraïbes  
cœur à la noisette

### Boissons incluses

- Apéritif : Apéritif maison
- Vin blanc : Côtes de Bergerac moelleux,  
Château Le Clou
- Vin rouge : Languedoc Roussillon, Collioure,  
La Rectorie, Côté Mer
- Eaux minérales: Evian, San Pellegrino
- Café ou infusion accompagnés de mignardises

Dans cette proposition, nous prévoyons 1 apéritif par personne, 1 verre de vin blanc par personne, 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes, 1 bouteille d'eau pour 3 personnes et un café ou une infusion par personne.

### N°3 : 105 Euros

- Amuse-bouche (2 pièces)
- Tarte fine de légumes « racines »  
grenouilles et cappuccino à l'ail rose de Lautrec
- Piquillettes de Saint-Pierre  
salsifis glacés au bouillon de poule  
risotto de lentilles coraillées  
émulsion carottes - cardamome
- Médaillon de veau rôti en cocotte  
purée de navets « boule d'or »  
émulsion à la roquette, quelques champignons
- Profiteroles à la vanille Tahitienne et au chocolat  
de Madagascar

### Boissons incluses

- Apéritif : Apéritif maison
- Vins blancs : - Alsace, Riesling, Vieilles Vignes,  
Réserve Bergheim, Sylvie Spielmann  
- Vallée du Rhône,  
Crozes Hermitage, Yann Chares
- Vin rouge : Minervois, Cuvée Loriza,  
Khalkhal, Pamies
- Eaux minérales: Evian, San Pellegrino
- Café ou infusion accompagnés de mignardises

Dans cette proposition, nous prévoyons 1 apéritif par personne, 1 verre de Riesling par personne, 1 verre de Crozes Hermitage par personne, 1 bouteille de Loriza pour 4 personnes, 1 bouteille d'eau pour 3 personnes et un café ou une infusion par personne.

### N°4 : 125 Euros

- Amuse-bouche (2 pièces)
- Noix de Saint - Jacques poêlée  
écrasée de panais au citron confit  
émulsion au persil simple, salade d'herbettes
- Dos de « maigre », flan de cardons à la moelle  
truffe « Mélanosporum », jus de viande
- Filet de daim cuit « basse température »  
topinambours légèrement fumés  
poire au vin rouge, sauce poivrade
- Ravioles de Roquefort, coulis de poire,  
écume de noix
- Assiette gourmande

### Boissons incluses

- Apéritif : Coupe de Champagne  
Mailly Grand Cru
- Vins blancs : - Bourgogne, Chablis, Chanson  
- Vallée du Rhône, La Redonne,  
Jean-Luc Colombo
- Vin rouge : Languedoc Roussillon,  
Saint Chinian, La Madura
- Eaux minérales: Evian, San Pellegrino
- Café ou infusion accompagnés de mignardises

Dans cette proposition, nous prévoyons 1 apéritif par personne, 1 verre de Chablis par personne. 1 verre de Vallée du Rhône par personne, 1 bouteille de Saint Chinian pour 4 personnes, 1 bouteille d'eau pour 3 personnes et un café ou une infusion par personne.

Notre chef de cuisine ainsi que notre chef pâtissier se tiennent à votre disposition pour vous proposer des mets en accord avec vos souhaits et la saison.

Ensuite notre maître d'hôtel sommelier saura vous conseiller pour un accord mets/vins des plus harmonieux.

Adresse : 74350 Cussilles France

Tel : 33 (0)4 50.44.02.23

Fax : 33 (0)4 50.44.29.09

Email : reservation@chateau-des-avenieres.com