



Quelques Exemples pour un repas de plus de 10 personnes

N°1 : 80 Euros

- Amuse-bouche (2 pièces)
- Râble de lapereau farci d'une Bohémienne de légumes, roquette et jeunes pousses de basilic
- Paré de lieu rôti sur la peau, artichaut poivrade palourdes, réduction de « Barigoule »
- Cromesquis de Munster au cumin cœur de sucrine au vinaigre balsamique
- Douceur exotique, cœur vanille

Boissons incluses

- Apéritif : kir au vin blanc de Savoie
- Vin blanc : Savoie, Chignin Vieilles Vignes Denis et Didier Bertholier
- Vin rosé : Vallée du Rhône, Javel, Ferraton
- 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 rosé pour 3 personnes, 1 bouteille d'eau pour 3 personnes et un café ou une infusion par personne.

N°2 : 90 Euros

- Amuse-bouche (2 pièces)
- Fraîcheur de tourteau, crémeux avocat et langoustine rôtie, sirop de tomate, caviar d'Aquitaine
- Noisette et côte d'agneau rôties au thym, socca tarte fine de jeunes poivrons, jus à l'huile
- Panna cotta de reblochon fermier, lard paysan mesclun à l'huile de noisette
- Velours chocolat épicié au chaud - froid sorbet cacao

Boissons incluses

- Apéritif : kir maison
- Vin blanc : Bourgogne, Chablis, Chanson
- Vin rouge : Bordeaux, Médoc les Brûlières de Beychevelle
- 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)
- Terrine de rouget, tomates confites, fêvettes à l'huile d'olive, sauce vierge crème glacée au basilic
- Filet de bar, jeune fenouil, petits pois sucs de poivrons rouges à l'huile d'argan
- Le carré de porcelet « basse température » jeunes carottes fanes aux bourgeons de sapin écume de pomme de terre
- Macaron au citron vert et coulis d'agrumes

Boissons incluses

- Apéritif : kir maison
- Vins blancs :
 - Loire, Sancerre Charignole
Domaine Yves Martin
 - Côtes de Provence, Château de Roquefort, Genets
- Vin rouge : Loire, Saumur Champigny
Paul Filliatreau, Vieilles Vignes
- Eaux minérales : Evian, San Pellegrino
- Café ou infusion accompagnés de mignardises

Dans cette proposition, nous prévoyons 1 apéritif par personne, 1 verre de vin de Loire par personne, 1 verre de Côtes de Provence par personne, 1 bouteille de vin rouge 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)
- Médaillon de foie gras exotique mangue et ananas confits au safran et vinaigre balsamique
- Blanc de Saint-Pierre au curry Colombo, tian de polenta aux bananes « fréssinette » jus aux épices
- Suprême de pigeonneau, artichaut farci pointes d'asperges, jus au Porto
- Rougat de chèvre frais pousses de verdure à l'huile de noix
- Assiette gourmande

Boissons incluses

- Apéritif : Coupe de Champagne
Mailly Grand Cru
- Vins blancs :
 - Loire, Vouvray moelleux, Lemaire Fournier
 - Alsace, Riesling, Vieilles Vignes,
Réserve Bergheim, Sylvie Spielmann
- Vin rouge : Vallée du Rhône, Gigondas
Domaine Piaugier
- Eaux minérales : Evian, San Pellegrino
- Café ou infusion accompagnés de mignardises

Dans cette proposition, nous prévoyons 1 apéritif par personne, 1 verre de vin de Loire par personne. 1 verre de Riesling 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.

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

De même, notre maître d'hôtel sommelier saura vous conseiller la meilleure harmonie mets/vins.

Adresse : 74350 Cuseilles France

Tel : 33 (0)4 50.44.02.23

Fax : 33 (0)4 50.44.29.09

Email : reservation@chateau-des-avenieres.com