

CALENDRIER GOURMAND

Christian et Jean-Marc,
Cave des Lauriers, Cressier
Parrainent l'année 2026



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud
Vos artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

MENU

VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 19 SEPTEMBRE 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 20 SEPTEMBRE 2026 DÈS 12H00

Le saumon de fontaine des eaux de la Vallée de Soubey, Jérôme Choulat,
cuit sur peau à la minute, « saline » aux sucres d'estragon, noix de muscade.
Infusion de fée verte. Les champignons du moment.



Le saucisson d'Ajoie, cuit en brioche, pistils de safran, grains noirs de Kérala. Jus corsé.
La petite salade tiède, poireau et céleri, l'huile vierge de noix (Clément Richard, Fregiécourt).



La « pavlova » de framboises, « choco ivoire » et menthe poivrée.
Croustilles de flocons d'avoine, (Caroline et Yvan), ferme des Tilleuls, Miécourt.

78 CHF

Nous vous apporterons tous les renseignements nécessaires pour nos clients, qui sont sujets à des allergies.



CHÂTEAU
DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

TEL +41 32 462 10 80
@ info@chateaudepleujouse.ch

www.chateaudepleujouse.ch