

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 25 SEPTEMBRE 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 26 SEPTEMBRE 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 27 SEPTEMBRE 2026 DÈS 12H00

Le foie gras de canard des Landes, (Maison Castaing), Eranthis, Vieil Armagnac, fleur de sel.
La croustadine de raisins blonds mi-confits, parfums de fève Tonka.
L'effilochée de jambon fumé de sanglier.



La joue de bœuf qui a cuit du coucher au lever du soleil dans notre four à bois d'hêtre.
Confidents de pousses de légumes. Champignons sauvages.
La poivrade de genévrier, les sucres de porto.



Les choux à la crème, amandes, pignons de pin, pistaches. La « belle de boscop »
caramélisée dans les grains de vanille, en crème glacée.

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