

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 « DIANE »

VENDREDI 2 OCTOBRE 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 3 OCTOBRE 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 4 OCTOBRE 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 fèves Tonka.
L'effilochée de jambon de sanglier.



La selle de cerf sauvage qui nous vient d'Autriche, la quintessence de poivres fumés.
Prestige des Tuileries, vieilles vignes, Bordeaux 2017.
Les gourmandises de Diane, la chasseresse.



La trilogie de fromages que nous vous offrons.



Nos chocolats grands crus à découvrir « Papouasie, Mexique, Saint-Domingue »
en chaud, froid, glacé. La fée verte, la vanille de Madagascar, quelques grains de Tchuli.

88 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