

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 16 OCTOBRE 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 17 OCTOBRE 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 18 OCTOBRE 2026 DÈS 12H00

Le loup de mer grillé sur peau, poivre Kampot, sel de citron vert. Bisquebouille de poissons de roche, piments d'Espelette. Le risotto, sucs de persil, crémée de cèpes.



L'osso-buco de veau d'Ajoie, (Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle) cuit en tajine.

Ecorce d'orange, compotée de tomates confites, porto.

Les petites nouilles d'épeautre (Caroline et Yvan, ferme des Tilleuls, Miécourt).



L'île flottante « traditions » de Jeanne, pralines et noisettes qui se caramélisent dans le sucre de canne.
La « framboisine » acidulée.

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