

## 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 23 OCTOBRE 2026 DÈS 19H00**  
**SAMEDI 24 OCTOBRE 2026 DÈS 19H00**  
**ET DIMANCHE 25 OCTOBRE 2026 DÈS 12H00**

Le dos de cabillaud, petit bateau, mi-confit, fleur de sel en pain d'épices. Vinaigrette,  
« légumes pépins, pignons de pin ». La truffe d'été, les sucs de caméline.



La poitrine de pintadeau farcie aux raisins blonds, lard sec, champignons des bois,  
Grande Chartreuse. La pomme mousseline, beurre salé, galanga.



Les profiteroles, chocolat grand cru du Mexique, amandes douces.  
La crème glacée « poires au caramel, liqueur de vanille, piments doux confits ».

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@chateaupleujouse.ch

[www.chateaupleujouse.ch](http://www.chateaupleujouse.ch)