

## 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 6 NOVEMBRE 2026 DÈS 19H00**  
**SAMEDI 7 NOVEMBRE 2026 DÈS 19H00**  
**ET DIMANCHE 8 NOVEMBRE 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](http://www.chateaudepleujouse.ch)