

## 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 « Saint-Martin Tradition »

## VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026 DÈS 19H00

## SAMEDI 21 NOVEMBRE 2026 DÈS 19H00

## ET DIMANCHE 22 NOVEMBRE 2026 DÈS 12H00

### Amuse-bouche

Le jambon cru que nous faisons, en effilochée, compotée de poireau confit.  
« Croques en sel », noix de muscade.

•

La petite soupe de lentilles (Fabienne et Frédéric, ferme Nagel, Charmoille).  
Les copeaux de tête de moine (fromagerie Amstutz, Fonet).

•

Le gâteau de pomme de terre, foie sauté « minute », vinaigre « aigre-doux », poivre grillé.

### Menu

Le bouillon cuit « tout doux », sur les braises, moelle de champignons sauvages.  
La tartine de pain d'engrain que l'on grille.

•

La gelée de ménage, feuilles « persil, estragon ». La moutarde en grains de Charmoille.

•

Le boudin noir (Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle). La « belle de boscop » que l'on caramélise,  
miel de la Baroque. Puis, cuite en tarte au four, selon la recette des demoiselles Tatin.

•

Le bouilli, que l'on sert avec ses salades « racines rouges, carottes, céleri branche ».  
La vinaigrette, juste tiède.

•

La côte de cochon, mi fumée et rôtie pour deux personnes, poivrade de baies de genièvre.  
Bombonera de Renaud et Jean-Claude Favre, Chamoson, Valais, en réduction.

Le « rösti », croustillant à souhait.

•

La choucroute de la Saint-Martin, « le jambon à l'os, la poitrine demi-sel, le saucisson Jurassien »,  
cuite dans notre four à bois d'hêtre.

•

Le « Toetché tradition » du Pays d'Ajoie.

•

La crème au sucre de canne caramélisé. Les bricelets de la Catherine.

98 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)