

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 27 NOVEMBRE 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 28 NOVEMBRE 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 29 NOVEMBRE 2026 DÈS 12H00

Un menu qui nous vient du Pays de « Toulouse Lautrec », le Tarn.

Le foie gras (Maison Castaing), vieil Armagnac, fleur de sel, poivre des moines.
La compotée de poire caramélisée au sucre de noix. Les tartines de pain au levain, grillées.



Le cassoulet qui a mijoté longtemps pour réjouir, en toute modestie, gourmandes et gourmands.
Dans sa poterie se marient canard et lard confit, saucisse fumée, haricots Tarbais,
coulis de tomates, jus corsé.



La crème brûlée, grains de vanille, douceurs de chocolat, coulis de cerises.

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