

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 4 DÉCEMBRE 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 5 DÉCEMBRE 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 6 DÉCEMBRE 2026 DÈS 12H00

Les raviolines « foie gras de canard, lard confit, pomme gala caramélisée ».

L'infusion de cèpes, parfums de café grillé.

« Croquela », potiron muscat, amandes douces.

•

Le jeune sandre rôti sur peau, poivre.

Petite soupe de lentilles de Charmoille (Fabienne et Frédérique Nagel),
écorce d'orange, truffe d'été.

•

La tarte aux pommes, « belle de boscop », selon la recette des demoiselles Tatin.

Caramel blond au sucre de canne.

La crème glacée, très vanille

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