

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 11 DÉCEMBRE 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 12 DÉCEMBRE 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 13 DÉCEMBRE 2026 DÈS 12H00

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 pavé de bœuf, (Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle),
poivre du Kérala, damassine du Château.

La pomme de terre cuite dans sa peau au four, écrasée ensuite à la fourchette
dans sa crème de lait, muscade. Gourmandise de potiron muscat.

La « croustadine », poireau mi-confit, truffe blanche, petit cerneux (fromagerie de Bourignon).



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.

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