

## 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 19 JUIN 2026 DÈS 19H00  
SAMEDI 20 JUIN 2026 DÈS 19H00  
ET DIMANCHE 21 JUIN 2026 DÈS 12H00

Le jambon cru que nous faisons, « fille de Mai » de la fromagerie de Bourignon,  
le melon qui nous vient d'Italie. Extrait de caméline, poivre cubebe.



Le jeune bar grillé sur son sel d'anis. Réduction « serpolet, séchuan ». Croustadine  
« tomate, poireau nouveau ». Les champignons du moment au pistou.



Les fromages que nous vous offrons.



Le « Paris-Pleujouse », pralinou, la damassine du Château. La pêche cuite dans son sirop parfumé  
au café grillé. Les bonbons caramel, à la fleur de sel.

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](http://www.chateaudepleujouse.ch)