

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 5 JUIN 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 6 JUIN 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 7 JUIN 2026 DÈS 12H00

La gourmandise de caille, écorce, sucre de citron vert, galanga. Le miel de Lucien,
Mathilde et Romane de Coeuve.

Biscottes de seigle grillées. La « croquante » de pousses vertes, crème d'écrevisse.



Le cabri de Courcelon, (famille Leiser), cuit en ficelle dorée.

Piments d'Espelette, poivrons doux. Jus corsé, « tomates séchées, origan ».



« Pralinou », noisettes, pignons de pin, raisins de Corinthe. Premiers abricots en sabayon glacé,
sirop de menthe poivrée.

« Craquelins » de flocons d'avoine (Caroline et Yvan Schori, ferme du Tilleul,
Miécourt), la réglisse.

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