

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 12 JUIN 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 13 JUIN 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 14 JUIN 2026 DÈS 12H00

Les raviolines, « foie gras de canard, confiture de radis, basilic, poireau séché ».
L'huile vierge de noix (Clément Richard, Fregiécourt).



Le pavé de bœuf (Mélanie, Philippe, boucherie Domon, Alle, rôti dans les baies
de Sarawak brun, Malanser marc de Thomas Studach. Jeunes légumes,
tortélonis d'épeautre, amandes douces.



La trilogie de fromage que nous offrons.



L'opéra, chocolat grand cru d'Equateur, mangue que l'on a caramélisée au sucre roux,
fèves Tonka. Les fruits de la passion, en crème glacée.

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