

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 31 JUILLET 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 1 AOÛT 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 2 AOÛT 2026 DÈS 12H00

1^{er} août complet « marche gourmande damasson »

Le saumon de fontaine de la vallée de Soubey, Jérôme Choulat en petit tartare « fraîcheur ».
« Méli-mélo de pousses de légumes, extrait de ciboulette ».
Le sorbet melon, poivre timut.

•

Le pavé de bœuf (Mélanie, Philippe, boucherie Domon, Alle) rôti dans les baies « black and white »
de Sarawak. Malanser, marc de Thomas Studach. La parmentine « jeune poireau mi-confit,
pommes nouvelles ». Le fin biscuit acidulé, d'aubergine.

•

La trilogie de fromages que nous vous offrons.

•

Le « Paris-Pleujouse », « pralinou », la damassine du Château. La nectarine cuite dans un 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