

CALENDRIER GOURMAND

Christian et Jean-Marc,
Cave des Lauriers, Cressier
Parrainent l'année 2026



CHÂTEAU DE PLEJOUSE
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud
Vos artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

MENU

VENDREDI 4 SEPTEMBRE 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 5 SEPTEMBRE 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 6 SEPTEMBRE 2026 DÈS 12H00

La petite salade de caille, rôtie et flambée à la damassine du Château. « Sucreline », fruits de la passion, réglisse. Les raisins blonds qui se caramélisent.



Le cabri de Courcelon (famille Leiser) cuit en ficelle dorée.
Piments d'Espelette, poivrons doux. Jus corsé, « origan, cardamome ».
« Croquela », moelle de légumes, amandes douces.



La trilogie de fromages que nous offrons



L'omelette norvégienne que l'on revisite, la glace « chocolat ivoire, Grande Chartreuse ».
« Croustillous » de graines de tournesol.

78 CHF

Nous vous apporterons tous les renseignements nécessaires pour nos clients, qui sont sujets à des allergies.



CHÂTEAU
DE PLEJOUSE
EN BAROCHE

TEL +41 32 462 10 80
@ info@chateaudepleujouse.ch

www.chateaudepleujouse.ch