

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 11 SEPTEMBRE 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 12 SEPTEMBRE 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 13 SEPTEMBRE 2026 DÈS 12H00

Le dos de cabillaud, petit bateau, mi-confit, fleur de sel en pain d'épices.

Vinaigrettes, « légumes pépins, pignons de pin ».

La truffe d'été, les sucs de caméline.



Le magret de canard, (Maison Castaing), baies du Kérala.

« Caraméla » de cerises, nectarine. Les croustilles, « pommes de terre à peine fumées »,
bonbons de courgette, mignonette de sorbier.



La trilogie de fromages que nous offrons



Le fin biscuit, « chocolat grand cru d'Equateur, framboises ». Fleurs de pissenlit, crème de lait,
poivre Tchuli en gourmandise. La rhubarbe givrée.

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@chateaupleujouse.ch

www.chateaupleujouse.ch