

*A l'occasion de la Fin d'Année 2019,*

*Le Château des Îles,*

*vous propose de réaliser vos repas d'entreprise*

*au sein de son Restaurant*

*« La Véranda » jusqu'à 16 personnes  
ou, au-delà, dans l'un de ses Salons*



## Menu Gourmand

*Kir Pétillant accompagné de ses Amuse-Bouches*

### *Le Risotto Arborio,*

*Cuisiné aux Champignons, Courge Butternut, Jus d'Herbes  
Côtes de Gascogne, Tariquet Ugni Blanc Colombard*

### *La Volaille Fermière,*

*Contisée au Foie Gras,  
Bavarois aux Herbes, Mouseline de Châtaigne  
Bordeaux, Côtes de Blaye, Château Garreau*

### *L'Assiette de Brie de Meaux,*

*Salade Mêlée à l'Huile de Noisette  
Bordeaux, Côtes de Blaye, Château Garreau*

### *Le Chocolat,*

*Mousse Légère au Cœur Passion*

*Eaux Minérales  
Café*

*Menu à 56 €*

**Menu Prestige**  
**(Choix Unique à Déterminer)**

*Kir au Crémant de Loire, Château du Breuil  
accompagné de ses Amuse-Bouches*

***Le Foie Gras de Canard,***  
*Terrine Mi-Cuite, Poire en Gelée et Confite au Vin,*  
*Brioche aux Epices*  
*Côtes de Gascogne, Tariquet 1ères Grives*

***Le Filet de Veau,***  
*Comme un Tournedos,*  
*Fricassée de Champignons, Pomme Anna*  
*Bordeaux Rouge, Médoc, Les Charmes Dompierre*

*Ou*

***Le Turbot,***  
*Rôti en Croûte d'Herbes,*  
*Légumes d'Automne aux Coquillages*  
*Petit Chablis, Domaine Sylvain Mosnier*

***L'Assiette de Fromages de France,***  
*Salade Mêlée à l'Huile de Noisette*  
*Bordeaux Rouge, Médoc, Les Charmes Dompierre*

***L'Assiette Gourmande du Pâtissier***



*Eaux Minérales*  
*Café*

***Menu à 76 €***

Cocktail  
(En Salon Uniquement)

30 personnes minimum

Apéritif (1h)

Kir au Crémant, Sodas, Jus de Fruits et Eaux Minérales  
accompagnés de 3 Fours Chauds et de 6 Canapés

Pièces Froides:

Gaspacho de Tomates à l'Huile Vierge  
Mini Tomate Fraîcheur à la Brousse de Chèvre et Basilic  
Taboulé à la Menthe  
Tartare d'Avocats aux Ecrevisses Relevé à l'Espelette  
Mini Club Sandwich au Saumon  
Tartare de Saumon aux Zestes de Citron Vert  
Joue de Bœuf Braisée en Gelée de Betteraves  
Brandade Froide de Cabillaud à l'Huile de Basilic

Pièces Chaudes:

Velouté de Potiron en Cappuccino  
Brochette de Crevettes à l'Ananas  
Magret de Canard à l'Orange  
Emincé de Poulet aux Fruits du Mendiant  
  
Mousse de Bleu d'Auvergne aux Noix  
Chèvre Frais et Confiture de Poires aux Epices  
Tartine de Brie aux Herbes

Mini Opéra  
Macarons Assortis  
Mousse au Chocolat Corsé  
Financiers aux Amandes  
Tartelettes aux Fruits de Saison

Petit Chablis, Domaine Sylvain Mosnier  
Bordeaux Rouge, Médoc, Les Charmes Dompierre  
Eaux Minérales

Formule à 79 €

*Pour effectuer une réservation ou pour toute information,  
nous vous invitons à prendre contact avec  
Notre Service Commercial  
par Téléphone au 01 48 89 65 65  
ou par Email à l'adresse [contact@chateau-des-iles.com](mailto:contact@chateau-des-iles.com)*

*Offre valable du Lundi au Vendredi  
du Lundi 18 Novembre au Vendredi 14 Février 2020  
dans la limite des places disponibles.*