

Les produits traiteur à la carte ★

Les Entrées

- Foie gras de canard des Landes au naturel **14€00**
Mille-feuille de foie gras de canard des Landes & pain d'épices **15€50**
Escargots de Sivry/meuse au beurre d'ail et persil, caviar d'aubergine **13€50**
Duo de langoustines : en tartare, au gingembre et poêlées sur fondue d'endives à la mandarine **16€00**
Emincé de saumon mariné à l'orange, fenouil étuvé, ses agrumes **13€00**



Les Poissons & Crustacés

- Les coquilles Saint Jacques sur son lit de poireaux **15€50**
Filet de turbot rôti sur chair, purée de légumes anciens **17€50**
Filet de dorade royale, écrasé de Butternut, coulis de tomates **14€50**
Homard rôti entier et décortiqué, riz noir de Thaïlande, sa bisque **20€00**



Les Viandes

- Chapon fermier cuisiné à l'ancienne, garniture forestière **15€00**
Filet de Boeuf rôti, pommes Grenaille, étuvée de morilles, jus de rôti **18€00**
Filet de biche chapelure de cèpes, légumes d'hiver, fruits acidulés **17€50**
Côtes de marccassin rôties, Spaetzle sautées, petits légumes **15€00**
Nos viandes sont d'origine française, voire lorraine ★ **A la portion**

Les menus « traiteur »



Menu Tradition 47€

- Foie gras de canard des Landes cuit au naturel
Noix de coquilles St-Jacques
Chapon fermier à l'ancienne
Bûche selon notre liste

Menu du Château 53€

- Mille-feuille de foie gras et pain d'épices
Filet de Turbot rôti sur chair, purée de légumes anciens
Filet de biche pané à la chapelure de cèpes
Bûche selon notre liste

Les Gourmandises

- Réduction sucrée ou salées sous forme
De mignardise 1.30€
De mini dessert 1.70€
Entremets ou bûche selon liste 4.50€ la part

Compléments

- Réduction salée sous forme de canapé 1.30€
Réduction salée sous forme de timbale 1.50€
Foie gras de canard des Landes au kilo 145€
Pour toute commande avant le 22 décembre pour le réveillon de Noël et avant le 29 décembre pour la Saint-Sylvestre.
Livraison uniquement pour la veille de Noël à plus ou moins 20 km du château.
Livraison gratuite pour toute commande de 200€ minimum

Liste de nos bûches



1. Mousse chocolat Guanaja et Gianduja, gelée de groseilles et biscuit chocolat
2. Mousse chocolat Caraque, bavaroise à la dragée de Verdun, meringues chocolat aux éclats de dragée
3. Mousse chocolat lait et bavaroise aux marrons, biscuit Joconde
4. Bavaroise à l'eau de vie de framboise et crèmeux Mara des bois, biscuit pain de Gènes
5. Crèmeux exotique et mousse chocolat Caramélia, confit de mangue et ananas, biscuit dacquoise
6. Mousse groseilles et bavaroise à la dragée de Verdun, biscuit amandes
7. Crèmeux noisettes et mousse chocolat Caraïbe sur son biscuit brownie, noisettes caramélisées
8. Crèmeux Citron jaune & vert, biscuit madeleine Cumbawa, confit de fruits rouges
9. Crème diplomate vanille-spéculos, biscuit amande-spéculos compotée de pommes-figues

Nos bûches sont confectionnées au minimum pour deux personnes, par sorte

Les Glaces et Sorbets au litre

Vanille 8.00€ / Caramel ou Spéculos 7.50€ / Dragées de Verdun 11.00€
Poire 7.50€ / Mandarine 8.50€ / Mara des Bois (fraise) 11.00€



Idées cadeaux

Offrez votre bon cadeau personnalisable

Un séjour cadeau :

- Forfait découverte (1 nuitée)
- Forfait court séjour (2 nuitées)
- Forfait villégiature (3 nuitées)

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à consulter notre site internet www.chateaudesmonthairons.fr ou à appeler au 03 39 87 78 55

Fermeture annuelle du 2 Janvier 2019 au 8 février 2019



Dîner aux chandelles

185 Euros (tarif TTC par personne)

Un menu festif

Avec 4 plats, fromage et dessert

Boissons comprises à discrétion

Nous consulter pour le détail du menu ou sur notre site internet

Les places sont limitées et uniquement sur réservation

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

Château des Monthairons
Hôtel **** - Restaurant - Spa - Evasion ...



Vous invite à passer les fêtes de fin d'année dans ses salons



Un Dîner prolongé aux chandelles

Le 31 Décembre 2018

Le restaurant sera ouvert

Le jour de l'An pour le déjeuner

(Nombre de places limitées, sur réservation uniquement)



Hostellerie du Château des Monthairons
26 route de Verdun - Le petit Monthairon
55320 Les Monthairons
03 29 87 78 55
accueil@chateaudesmonthairons.fr



Un repas gastronomique

Nos 4 Menus (hors boissons)

Saveur, Meuse-La Vallée, Dégustation ou Découverte



Déjeuner du jour de l'an

Menu Dégustation

Deux plats, fromage et dessert 77€00

Trois plats, fromage et dessert 90€00

Les places sont limitées et uniquement sur réservation

Menu Hors boisson, tarif TTC par personne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Afin d'agrémenter vos plats, nous vous proposons nos forfaits « vin au verre » ou notre choix de vin à la carte

Une carte blanche ou muette, un montant sous forme d'avoir, en déduction de leur facture globale, vos invités choisissent à leur guise, nous vous transmettrons la facture avec son solde.