

Pour réserver votre traiteur pour Noël :

Du Mercredi au Dimanche pendant nos heures d'ouverture.

Vous pouvez également passer commande par e-mail, en indiquant un numéro de téléphone pour vous joindre.

Date limite de commande :

Jusqu'au Mercredi 18 Décembre **midi**

Retrait de commande / Livraison :

Les commandes seront à retirer uniquement le Mardi 24 Décembre avant 15h

Pas de livraison.

Pour gérer au mieux les approvisionnements, n'hésitez pas à nous contacter au plus vite.

Merci de votre compréhension.

Idées cadeaux

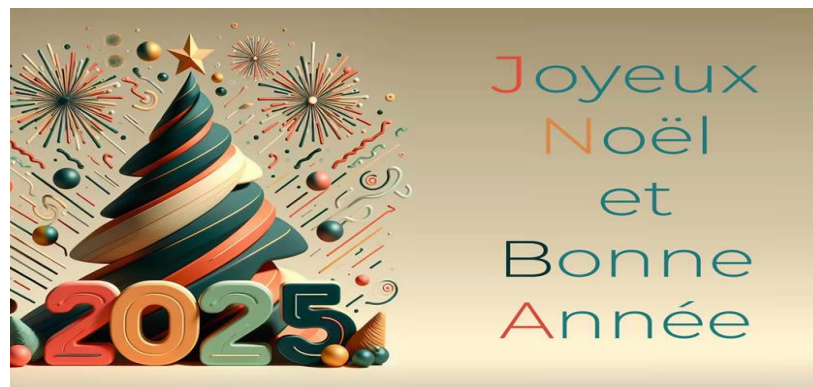


Offrez votre bon cadeau personnalisable.

Nous pouvons le réaliser sur mesure, et en fonction de vos envies, pour un séjour ou bien un repas gastronomique...même un moment de détente dans notre espace « bien-être »

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à consulter notre site internet.

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



26 Route de Verdun 55 320 Les Monthairons

+ 33 3 29 87 78 55 accueil@chateaudesmonthairons.fr



Nous sommes déjà complets pour le déjeuner du Mercredi 25 Décembre 2024 !

Nous vous attendons le Mardi 31 Décembre au soir à partir de 20h30



Un dîner aux chandelles, un repas gourmand, 4 plats, fromage et dessert, En attendant que sonnent les 12 coups de minuit...

**Menu unique
boissons à discrétion
190 € par personne**

L'abus d'alcool nuit gravement à la santé, à consommer avec modération

Notre restaurant sera également ouvert pour le déjeuner du 1^{er} Janvier. (Menu unique, 3 plats, fromage et dessert, 98€ par personne hors boissons)

**Uniquement sur réservation,
Nombre de places limitées.**

Les réductions salées et sucrées

Les réductions salées 1.70 l'unité

Sous forme de toast & verrine

Brochette de sot's l'y laisse de volaille, soja miel

Pana cotta au foie gras de canard

Blinis de saumon gravelax

Mini brioche de rillettes de canard et pommes Granny

Aumônière de légumes à l'olive

Mini-bouchée d'escargots de chez Jul escargots

Huître glacée à l'aneth

Beignet de gambas



Les réductions sucrées 1.70 l'unité

Aumônière à l'orange

Financier à la pistache

Coque chocolat, mousse chocolat et griottines

Gelée café et crèmeux café / Bailey en verrine

gelée poire, mousse chocolat caramélia, poires pochée au caramel

Provenance Sud-Ouest

Foie gras nature fait maison en 250g ➤ 50 €

Foie gras nature fait maison en 500 g ➤ 90 €

Prix net TTC

Menu « traiteur »

Menu de Noël 68 €

Foie gras de canard des Landes cuit au naturel,
gelée de tomates aux épices



Filet de turbot saisi sur chair,
écrasé de patates douces et sa pomme darphin



Fricassée de chapon fermier rôti au four,
pleurotes de la Citadelle en persillade



Bûche selon notre liste

Nos bûches (Portion à 5 €)

- Bûche mandarine**
compotée de mandarine, crèmeux mandarine,
mousse chocolat caraïbe, biscuit madeleine
- Bûche Fruits Rouges**
Marmelade de framboises, crèmeux framboise,
mousse ivoire parfumée au thé fruit rouge et vanille,
biscuit pain de gènes
- Bûche Tout Chocolat**
Mousse Gianduja et gelée de groseille,
mousse chocolat caraïbe, dacquoise chocolat
- Bûche Dragée**
Bavaroise à la dragée de Verdun,
mousse chocolat caraque, biscuit chocolat
- Bûche Normande**
Confit de pomme caramélisée, crème brûlée vanille,
bavaroise caramel au beurre demi-sel, sablé breton
- Bûche Rocher**
Crème au beurre praliné, biscuit noisette,
glaçage rocher

Nos bûches sont confectionnées au minimum pour
quatre personnes, par sorte.

Les produits traiteur à la carte*

Les Entrées

Saumon Gravelax, téquila & aneth, quenelle betterave rouge 17.00 €

Marbré de foie gras de canard et pain d'épices,
purée de châtaignes 20.00 €

Tartare de dorade royale, bruschetta de tomates 16.00 €

12 Escargots de Jul Escargots sur un caviar d'aubergine,
son beurre d'ail 16.00 €



Les Poissons & Crustacés

Filet de turbot rôti sur chair,
Ecrasé de patates douces et sa pomme darphin 24.50 €

Noix de coquilles St-Jacques gratinées,
Julienne de légumes 19.00 €

Pavé de filet de sandre cuit sur peau, caviar d'aubergine tomate,
son crèmeux d'échalotes grises 21.00 €

Homard entier canadien rôti sur chair,
son cake carotte et sa bisque 32.00 €



Les Viandes

Pavé de filet de bœuf Angus, pomme grenaille au
romarin 24.00 €

Fricassée de chapon fermier rôti au four,
Pleurotes de la Citadelle en persillade et petits légumes 22.00 €

Sauté de chevreuil mitonné au vin rouge des Côtes de Meuse,
crosnes, airelles et châtaignes 20.00 €

Cœur de ris de veau rôti aux aromates, crozets en persillade 24.00 €

Nos viandes sont d'origine européenne

* A la portion