

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 17 Décembre **midi**

Retrait de commande / Livraison :

Les commandes seront à retirer uniquement le Mercredi 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 vous attendons
le Mercredi 31 Décembre au soir à partir de
20h30

*L'assiette des deux foies gras du Château :
En lobe au laurier et marbré aux cèpes*



*Goujonnettes de sole à filets cuites sur chair,
purée de panais, sabayon champagne aux grains de caviar*



Demi-homard rôti, risotto EL Arborio et sa bisque



Surprise glacée



*Emincé de cuissot de chevreuil lorrain pané à la chapelure de cèpes,
son jus sauvage*



Les senteurs de nos campagnes



Les délices sucrées de fin d'année ...

**Menu unique
boissons à discrétion
195 € 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

Panacotta au foie gras de canard

Blinis de saumon fumé maison

Briochette au fromage frais et truffe

Samoussa 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 vanille et fruits rouges

Brownie aux noix de Macadamia, ganache chocolat blanc

Coque chocolat, mousse chocolat et noisette

Gelée orange, panacotta au safran et compotée d'orange

Saumon Label rouge fumé par nos soins, 50 € le kg

Provenance Sud-Ouest

Foie gras nature fait maison en 250g ➤ 50 €

Foie gras nature fait maison en 500 g ➤ 90 €

Menu « traiteur »

Menu de Noël 68 €

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



Filet de bar cuit sur peau, déclinaison de panais et carotte,
flan et brunoise au caramel, sauce vanille



Emincé de poularde d'Ippécourt farcie aux morilles,
petits légumes de saison



Bûche selon notre liste

Nos bûches (Portion à 5 €)

1. **Bûche chocolat praliné**
crèmeux chocolat Namelaka praliné, mousse
chocolat noir, croustillant praliné et brownie noisette
2. **Bûche pistache, abricot et verveine**
Mousse pistache, crèmeux abricot et verveine, biscuit
financier pistache
3. **Bûche citron meringué**
Bavaroise vanille Bourbon, crèmeux citron, biscuit
sablé et meringues
4. **Bûche Dragée**
Bavaroise à la dragée de Verdun,
mousse chocolat caraque, biscuit chocolat
5. **Bûche Normande**
Confit de pomme caramélisée, crème brûlée vanille,
bavaroise caramel au beurre demi-sel, sablé breton
6. **Bûche Kir royal**
Mousse champagne, crèmeux cassis et biscuit
génoise au champagne

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

Les produits traiteur à la carte*

Les Entrées

Saumon fumé maison sur son blinis 18.00 €

Marbré de foie gras de canard et pain d'épices,
tomates aux épices 21.50 €

Queues de langoustines rôties sur chair,
céleri rave et sa bisque 20.00 €

12 Escargots de Jul Escargots sur un écrasé de pommes de terre,
son beurre d'ail 16.00 €



Les Poissons & Crustacés

Filet de dorade royale cuit sur peau,
écrasé de patates douces et sa darphin 21.00 €

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

Filet de bar cuit sur peau, sa déclinaison de panais et carotte,
flan et brunoise au caramel, sauce vanille 24.00 €

Homard entier canadien rôti sur chair,
riz noir étuvé aux aromates 34.00 €



Les Viandes

Pavé de filet de bœuf, pommes grenaille au romarin 26.00 €

Rouelles de poularde fermière d'Ippécourt farcies aux morilles,
légumes en persillade, son jus de rôti 23.00 €

Mitonnée de chevreuil cuisinée au vin rouge des Côtes de Meuse,
speatzles sautées 20.00 €

Tournedos de magret de canard, poêlée de pleurottes de la Citadelle
de Verdun, sauce balsamique 23.00 €