

Tarifs 2022



Gite Auberge du Chateau St Marcel d'Urfé

04 77 62 56 71

gitedegroupeduchateau@orange.fr



Nous préparons que des plats « **fait maison** » voici le logo qui si rapporte



PROPOSITIONS MENUS 2022

MENU 1 : 17 euros*

servi uniquement en repas d'étape

Entrée

Plat chaud

Fromage blanc ou sec ou dessert

Café ou infusion

1 verre de vin

MENU 2 : 23 euros*

Salade composée (salade verte, lardons, tomates, œuf poché)

Rôti de porc moutarde à l'ancienne et son plat au four

Fromage blanc ou sec

Fondant chocolat

Café ou infusion

1 pot de vin 75 cl pour 4 personnes et 1 eau minérale pour 2.

MENU 3 : 28 euros*

Kir au vin blanc et chips

salade composée

Rôti de veau aux champignons et son plat au four

Fromage blanc ou sec

Fondant au chocolat

café ou infusion

1 pot de vin 75 cl pour 4 personnes et 1 eau minérale pour 2.

Menus enfant moins de 10 ans à 8,5€

steak haché* frites ou nuggets riz

glace

et 10,5€ avec l'apéritif

* tarif susceptible d'évoluer en 2023



Formule n° 4 à 28€*

Entrée

Salade aux toasts de fourme de Montbrison

Plat chaud

Gigot d'agneau aux thym et à l'ail ou fricassé de magret aux pruneaux et au lard

Accompagné de gratin forézien ou plat au four

Fromages

Sec ou fromage blanc

Desserts

Crumble aux pommes

Et

Café

1 pot de vin de 75 cl pour 4 et 1 eau minérale pour 2.

Formule N°5 à 33€*

Entrée

Buffet d'entrées

Tomate mozzarella, salade provençale, salade de lentilles, salade d'endives, flan de courgettes et son coulis de tomates, charcuterie
tarte aux lardons et poireaux

Plats chaud

Agneau grillé à la broche accompagné de plat au four ou tian de légumes
(pour 40 personnes minimum)

Fromage

Sec ou fromage blanc

Dessert

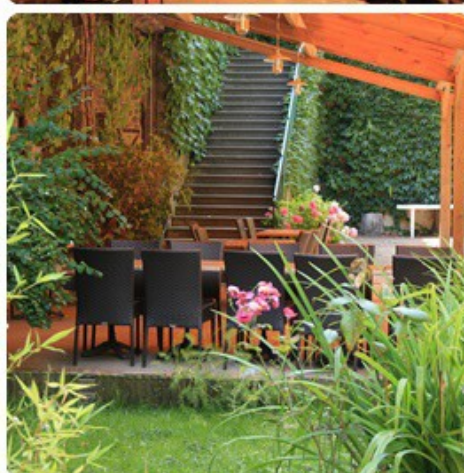
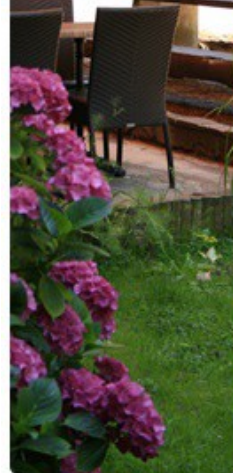
Buffet de desserts

et

café

1 pot de vin de 75 cl pour 4 et 1 eau minérale pour 2..

*tarif susceptible d'évoluer en 2023



Formule N°6 à 28€*

Entrée

Salade du seigneur : lit de salade avec magret fumé , tomate cerise, lardons,
œuf poché

ou

Salade du donjon : lit de salade avec toasts de fourme de Montbrison au miel
et, tomate cerise, échalotes confites.

Plats chaud

Papillote de saumon au basilic
et petits légumes

Fromage

Assortiment de fromages ou Fromage blanc

Dessert

Fondant au chocolat

Ou

Crumble aux fruits

et

café et 1 eau minérale pour 2.

Formule N°7 à 42€*

Entrée

Salade périgourdine ; lit de salade avec magret fumé et copeaux de foie gras
ou

Salade fraîcheur; lit de mesclun avec saumon fumé ,graines germées ,agrumes et
sauce blanche au curry

Plats chaud

Filet de bœuf* poêlé aux trompettes
à la crème
et sa garniture

Fromage

Assortiment de fromages ou fromage blanc

Dessert

Assiette gourmande

et

café et 1 eau minérale pour 2.

Formule lunch à 33€*



*Assortiment de verrines

*Tarte aux fondues de poireaux et lardons

* Roulé d'omelette aux courgette

*Anchoiade et ses petits légumes

*Bruschetta

*Assortiment de charcuteries

*Assortiment de fromages



Desserts :

fondant au chocolat
,brochette de fruits,
moelleux à la crème de
marrons

café

Assortiment de vins ,75cl
pour 2 personnes et 1 eau
minérale pour 2.

Formule N°8 à 46€*

Apéro dînatoire

Assortiment de vins** et jus de fruits, soda

Feuilletés ,tapenade ,pizza,brochettes tomates cerises/ fourmes ,assortiments
de canapés

(5/8 feuilletés par personne)

buffet froid

Terrines de courgettes et son coulis de tomates

Rôti de porc froid et salade verte

Anchoïade et ses petits légumes

Saumon fumé

Salade provençale

Tomate mozzarella

Fromages

Secs ou fromage blanc

Buffet de desserts

fondant au chocolat

Moelleux aux marrons

Crumble aux pommes

Et

Café

**Exemple ;chardonnay ,côte du Rhône , croze –Hermitage ,côte de Provence
soit 75cl pour 2 et 1 eau minérale pour 2.

Formule terroir à 48€*



Apéritif

Punch ou sangria

Jus fruits

Amuse bouches

(2à3 verres par personne
et 3 à 6 feuilletés par personne)

Buffet d'entrée

Tomate mozzarella, salade provençale,
salade de lentilles , salade
d'endives,flan de légumes et son coulis
de tomates,melon, Charcuterie
Tarte aux poireaux et lardons



Plat chaud

Agneau à la broche accompagné de plat
au four ou tian de légumes

(pour 40 personnes minimum)

Fromages

Assortiment de fromages
ou Fromage blanc

Desserts

buffet de desserts

Café

1 bouteille de cotes du Rhône villages

pour 3

1 eau minérale pour 2.



*tarif susceptible d'évoluer en 2023



Formule N° 9 à 53€*

Apéro dînatoire

Champagne, jus de fruits

,soda et eau minérale avec assortiment de verrines

Feuilletés ,tapenade ,pizza, anchoïade ,brochettes tomates cerises/

fourmes ,bruschetta ,brochette de lard aux pruneaux

(2à 3 verres par personne 5/10 feuilletés par personne)

Plat chaud

Agneau à la broche accompagné de plat au four ou tian de légumes

ou

Magret de canard sauce aux confit d'échalotes accompagné de gratin

Forézien

ou

Papillote de saumon au basilic et sa julienne de légumes

Fromages

Secs ou fromage blanc

Buffet de desserts

fondant au chocolat
Moelleux aux marrons
crumble aux pommes
Iles flottantes ou fraises en fonction de la saison
Et
Café et 1 eau minérale pour 2.

1 bouteille de côtes du Rhône ou côtes de Provence pour 4

Formule du château à 55€*

Apéritif

Kir au vin blanc
Coupe de champagne
anisés, martini, suze...

Jus fruits

Amuses bouches

(2 à 3 verres par personne et 3 à 6 feuilletés par personne)

Entrée

Salade du château: lit de mesclun avec
tranche de foie gras et ses condiments
ou



Poisson

Papillote de saumon au basilic et sa
julienne de légumes

Trou normand

Verrine de Sorbet poire et eau vie

Plats chaud

Gigot d'agneau à l'ail et au thym

ou
Magret de canard sauce aux confit
d'échalotes
ou
Filet de bœuf* poêlé aux champignons
à la crème
Choix de la garniture :
Pomme de terre saveur ou tian de
légumes

Fromage
Assortiment de fromages ou Fromage
blanc
Dessert

Assiette gourmande

et
café et 1 eau minérale pour 2.



* tarif susceptible d'évoluer en 2023



Propositions pour l'apéritif *

Apéro à 11€ par personne

-Boissons : Sangria ou punch, jus de
fruits, sodas, eaux.

- Accompagnements faits maison:
Tapenade et petit croûtons, Feuilleté, Quiche
aux Lardons et Pizza.

(2 à 3 verres et 3 à 6 feuilletés par personne)



Apéro à 14€ par personnes

-Boissons : Anise, Vins cuits , kir, jus de fruits, sodas, eaux.

- Accompagnements faits maison :
Tapenade et ses petits croûtons ,brochettes de tomate cerise et dés de fromage, quiche au lardons, Pizza

(2 à 3 verres 3 à 6 feuilletés par personne)



Apéro à 18€ par personne

-Boissons : Champagne, jus de fruits, sodas, eaux.

- Accompagnements faits maison : Brochettes de lard et pruneaux, tapenade et petits croûtons, brochettes de tomate cerise et dés de fromage, quiche au poireaux, feuilletés, Assortiments de verrines.

(2 verres ,3 à 6 amuse-bouche par



personne)

LE LENDEMAIN...

Petit déjeuner traditionnel à 6€ de 9h à 10h

boissons chaudes, jus de fruit, pain frais, beurre, confitures, miel.

Brunch à 10€ de 10h à 12h

petit déjeuner traditionnel + œufs brouillés, bacon, yaourts, fromage, fruits.



Tarif 2021				Prix à l'unité
vins				
ROUGE				
	75 cl	Cotes du Rhône village		22,0 €
	75cl	Syrah	<i>domaine du chêne</i>	23,0 €
	75 cl	Cotes Roannaise	<i>Le clos de la chapelle</i>	23,0 €
	75 cl	Brouilly	<i>La chapelle de venenge</i>	26,0 €
	75 cl	St joseph	<i>Duc de caderousse</i>	48,0 €
	75 cl	Croze-Hermitage	<i>Comte de Raybois</i>	38,0 €
<i>Pot</i>	75 cl	Cuvée du chateau	<i>Cote du Rhône</i>	9,0 €
ROSE				
	75cl	Cotes de Provence		21,0 €
<i>Pot</i>	75 cl	Cuvée du chateau	<i>Cote de provence</i>	9,0 €
BLANC				
	75 cl	Petit Chablis	<i>Brocard</i>	25,0 €
	75 cl	Pays d'oc	<i>Chardonnay Albiesses</i>	18,0 €
<i>Pot</i>	75 cl	Cuvée du chateau	<i>Chardonnay</i>	9,0 €
CHAMPAGNE				
	75 cl	Champagne demi-sec	<i>Veuve pelletier</i>	36,0 €
Vins pétillant				
	75cl	Crémant		19,0 €
EAUX				
	1L	Badoit ou Sampélegrino		5,0 €
	1L	Evian ou Vittel		5,0 €

susceptible d'évoluer en 2022

*viande bovine filet de bœuf (FR) origine et steack haché
(ALL)