

# Tarifs 2019



## Gite Auberge du Chateau St Marcel d'Urfé

04 77 62 56 71

[gitedegroupeduchateau@orange.fr](mailto:gitedegroupeduchateau@orange.fr)



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



# PROPOSITIONS MENUS 2019

## **MENU 1: 16,5 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 : 22 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 : 27 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€**

steak haché\* frites ou nuggets riz

glace

**et 10€ avec apéritif**

\* tarif susceptible d'évoluer en 2020



## **Formule n° 4 à 27€\***

### **Entrée**

Salade aux toasts de fourme de Montbrison

### **Plat chaud**

Gigot d'agneau aux thym et a 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 32€\***

### **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**

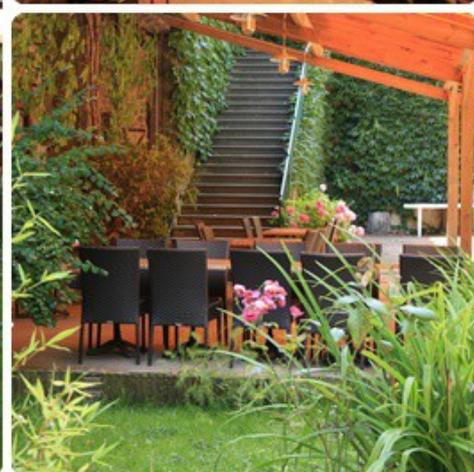
Buffet de desserts

et

café

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

\*tarif susceptible d'évoluer en 2020



## **Formule N°6 à 27€\***

### 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 40€\***

### 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.

\*tarif susceptible d'évoluer en 2020



## Formule lunch à 32€\*



\*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 44€\*

### 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 45€\*



## 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 2020



## **Formule N° 9 à 50€\***

### **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  
( pour 40 personnes minimum)

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 52€\*

### 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

Saveurs du sud: terrine de légumes  
sur lit de roquette avec artichauts et  
tartare de légumes du soleil marinés .



### 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 2020



## Propositions pour l'apéritif \*

### Apéro à 10€ 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 13€ 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 17€ 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 des de fromage, quiche au poireaux, feuilletés,

, Assortiments de verrines.

(2 verres ,3 à 6 amuse-bouche par personne)



## LE LENDEMAIN...

### Petit déjeuner traditionnel

à 5,5€ de 9h à 10h

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

### Brunch

à 9,5€ de 10h à 12h

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



**Tarif 2019**

Prix à l'unité

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

susceptible d'évoluer en 2019

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