



**Les Secrets**  
**Château Pey la Tour**

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

**INSTANTS**  
**GOURMANDS**  
Plaque groupée



Les Secrets  
Château Pey la Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

## LES APERITIFS

### Le Verre...

Kir Bordelais 14 cl	5,00 €
Muscat de Rivesaltes 14 cl	5,00 €
Lillet blanc & rosé 6 cl	5,00 €
Verre de vin, Blanc ou Rosé (Dourthe N°1)	5,00 €
Apéritif Maison (crémant, crème de cassis/pêche)	8,00 €
Coupe de Champagne 14 cl	9,00 €

### La Bouteille (tarifs préférentiels pour des bouteilles uniquement consommées pendant l'apéritif)

Dourthe N°1 Blanc, Rouge, ou Rosé 75 cl	15,00 €
Kir Bordelais (vin blanc sec de Bordeaux et crème de fruits)	15,00 €
Champagne Canard Duchêne Cuvée Léonie	35,00 €
Champagne Thienot brut	44,00 €
Champagne Thienot brut Rosé	54,00 €
Jus de fruit 1 litre	6,00 €
Perrier, Soda divers 1 litre	6,00 €
Eau minérale (Vittel, San Pellegrino) 1 litre	4,00 €

### Formule de Bienvenue

Apéritif à base de vin, accompagné de 3 canapés par personne au choix du Chef **10,00 €**





**Les Secrets**  
**Château Pey la Tour**

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

## LES CANAPES

- |                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| ▪ Forfait <b>5</b> pièces/personne | 10,00 € |
| ▪ Forfait <b>8</b> pièces/personne | 15,00 € |
| ▪ Canapé à l'unité                 | 2,50 €  |

**Faites votre choix dans la liste ci-dessous**

### Froid, pour commencer

Wraps de légumes croquants  
Mini brioche jambon sec, chèvre et roquette  
Bagels de magret fumé, confit d'oignons et thym frais  
Toast de foie gras de canard et son chutney  
Velouté de légumes de saison  
Blinis de truite fumée et beurre aux algues  
Sablés au parmesan et mousse de chèvre  
Fraîcheur de concombre à la menthe

### Chaud, pour continuer

Crevette en robe de pomme de terre  
Brochette de poulet sauce soja  
Nem de porc  
Samoussa de légumes  
Croque-Monsieur au jambon et Osso Iraty  
Acras de morue  
Mini camembert pané  
Croustillant d'escargot



Menu uniforme  
à choisir à l'avance  
pour l'ensemble  
des convives



Les Secrets  
Château Pey la Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

## Menu Gourmand

Entrée, Plat, Dessert 32,00€

Entrée, Poisson, Viande & Dessert 40,00€

Assiette de 3 fromages frais et affinés 4,00€ en supplément

Pause digestive 4,00€ en supplément

Gâteau d'anniversaire ou pièce montée supplément 4.00 € par personne

### Le Thon Albacore

Tataki revisité, pickles de fenouil, guacamole, copeaux de radis,  
mayonnaise au wasabi, gelée de soja et jeunes pousses

OU

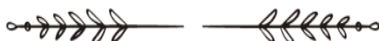
### Le Foie Gras Mi-Cuit

En terrine, assaisonné au Porto rouge, framboises fraîches, gelée de Porto,  
pain aux céréales du boulanger Sylvain Marie

OU

### Les Petit Pois

Velouté glacé à la menthe, espuma de lard, petits pois et fèves fraîches,  
mouillettes à la féta AOP et magret fumé maison



### Le Bœuf (ou filet, 3.00€ de supplément)

Onglet grillé, wok de légumes et nouilles chinoises, condiments Thai, jus de bœuf

OU

### La Daurade Royale

Filet poêlé, champignons du moment et noisettes, palourdes en persillade,  
jus de coquillages monté au safran

OU

### Le Veau

Quasi cuit en basse température, écrasé de pommes de terre aux herbes,  
légumes croquants, jus de veau à la sarriette et ail



### Le Macaron

Fourré de ganache montée au chocolat blanc et thé fruits rouges,  
suprêmes de pamplemousses, sorbet pamplemousse

OU

### Le Chocolat Valrhona

Finger mousse chocolat Tulakalum et Jivara, croustillant praliné cacahuètes,  
sorbet passion

OU

### Le Melon

Billes marinées à l'estragon et menthe, sablé breton,  
crème diplomate et sorbet au Pineau des Charentes

Menu uniforme  
à choisir à l'avance  
pour l'ensemble  
des convives



Les Secrets  
Château Pey la Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

## Menu Découverte

Entrée, Plat, Dessert 39,00€

Entrée, Poisson, Viande & Dessert 49,00€

Assiette de 3 fromages frais et affinés 4,00€ en supplément

Pause digestive 4,00€ en supplément

Gâteau d'anniversaire ou pièce montée supplément 4.00 € par personne

### Le Foie gras

En terrine, pressé au Grand Marnier, marmelade d'orange et pain d'épices toasté

*OU*

### Le Bœuf

Tataki au sésame et citronnelle, guacamole et pickles de légumes de saison

*OU*

### La Langoustine

En tartare, ravioles de céleri, brunoise de mangues et vinaigrette à la passion



### Le Bar

Rôti en croute d'olives noires et chorizo, fondue de poireaux  
et fumet de poisson au cresson

*OU*

### Le Saint-Pierre

Filet nacré, marinade de coquillages, duo de patates douces,  
éclats de châtaignes et noisettes, huile à la vanille Bourbon

*OU*

### Le Pigeon

Suprêmes rôtis, purée et chips de panais,  
mini carottes et jus de veau

*OU*

### Le Canard de la Ferme d'Antan

Magret à la fève de tonka, poêlée forestière, tombée d'épinards  
et sauce à la figue



### Le Millefeuille

Crèmeux passion, fraises fraîches, sorbet mangue, coulis de fraises

*OU*

### Les Agrumes

Biscuit moelleux au citron vert, crèmeux yuzu et orange, glace limoncello

*OU*

### Les Chocolats

Dôme de Caraïbes et cœur coulant de caramélia, biscuit craquant chocolat noisette,  
sorbet mandarine



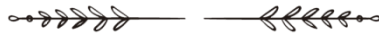
**Les Secrets**  
**Château Pey la Tour**  
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

## **Menu Enfant**

**Entrée, Plat, Dessert, avec une boisson incluse\***  
**18,00€**

**Entrée, Plat OU Plat, Dessert, avec une boisson incluse\***  
**15,00€**

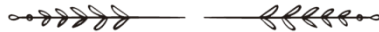
Assiette de crudités et charcuterie



Filet de poisson du marché et pâtes fraîches

**OU**

Pièce de bœuf poêlé nature et pommes frites



Coupe de glaces et sorbets

## **Menu Gourmand Enfant**

**Entrée, Plat, Dessert, avec une boisson incluse\***  
**23,00€**

Même menu Gourmand que les adultes, aux portions adaptées

Jusqu'à 12 ans révolus - Choix uniforme pour l'ensemble des enfants

\*sirop à l'eau à choisir sur place

L'origine de nos viandes est Française

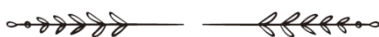
Prix TTC – Service inclus



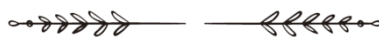
Les Secrets  
Château Pey la Tour  
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

# LES COCKTAILS

Déjeunatoire ou dinatoire,  
servi debout dans les salons de réception



De 15 à 120 convives, 3 formules à découvrir





Les Secrets  
Château Pey la Tour  
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

# Cocktail Gourmand

À partir de 15 personnes

**15 pièces par personne** (au choix dans la liste ci-dessous)

**30,00 € Hors boissons**

## Pièces salées froides

Wraps de légumes croquants

Mini brioche jambon sec, chèvre et roquette

Bagels de magret fumé, confit d'oignons et thym frais

Toast de foie gras de canard et son chutney

Velouté de légumes de saison

Blinis de truite fumée et beurre aux algues

Sablés au parmesan et mousse de chèvre

Fraîcheur de concombre à la menthe

Pain suédois, tapenade et chorizo

Rolls de et crème aux herbes

Mini brioche de haddock et tzatziki

Verrine de crabe en mayonnaise et guacamole

Crouton de tartare de dorade aux deux citrons







Les Secrets  
Château Pey la Tour  
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

## Cocktail Gourmand, suite

À partir de 15 personnes

**15 pièces par personne** (au choix dans la liste ci-dessous)

**30,00 € Hors boissons**

### Pièces salées chaudes

Crevette en robe de pomme de terre  
Brochette de poulet sauce soja  
Nem de porc  
Samoussa de légumes  
Croque-Monsieur au jambon et Osso Iraty  
Acras de morue  
Jambon Serrano et son espuma de pommes de terre et reblochon  
Croustillant d'escargot  
Bouchée de poulet saté  
Gyoza au poulet  
Mini camembert pané  
Espuma d'œuf brouillé à l'huile de truffe  
Croque monsieur à la truite fumée



### Pièces sucrées

Tartelettes aux fruits de saison  
Panacotta mangue  
Crème citron vert et noix de coco  
Le Chocolat du moment  
Madeleine de nos grands mères  
Brownie du Chef  
Verrine de fruits frais  
Verrine au chocolat et mousse passion

**Un gâteau d'anniversaire ou pièce montée peut vous être proposé  
avec un supplément de 4,00€ par personne**



Les Secrets  
Château Pey la Tour  
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

# Cocktail Découverte

À partir de 15 personnes

**39,00 € Hors boissons**

## 2 formules possible

- 10 pièces apéritives & 3 petits plats
  - 20 pièces par personne

*(Choix des pièces apéritives dans le cocktail Gourmand, ci-dessus  
Les plats : le cabillaud, la dorade, le magret de canard)*

### Exemple :

Mini brioche jambon sec, chèvre et roquette  
Velouté de légumes de saison  
Bagels de magret fumé, confit d'oignons et thym frais  
Toast de foie gras de canard et son chutney

### **Carpaccio de cabillaud et pesto au basilic**

Crevette en robe de pomme de terre  
Brochette de poulet sauce soja  
Croque-Monsieur au jambon et Osso Iraty

### **Dorade snackée, risotto crémeux & beurre blanc au citron vert**

### **Magret de Canard, mousseline de pommes de terre douces, Jus fruits rouges**

Crème citron vert et noix de coco  
Le chocolat du moment  
Madeleine à la pistache

**Un gâteau d'anniversaire ou pièce montée peut vous être proposé avec un supplément 4,00€ par personne**



Les Secrets  
Château Pey la Tour  
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

## LES FORFAITS BOISSONS

Tarifs par personne, sur la base de consommation moyenne d'une bouteille de 75cl pour 3 personnes  
toutes couleurs confondues, eaux minérales et cafés inclus

### **12.00 € par personne**

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier, Eaux minérales et café

Dourthe N°1 Bordeaux Blanc / Château Ricaud Bordeaux Blanc  
Château la Garance Graves rouge / Hautes Gravières Graves rouge  
Château Pey la Tour Bordeaux rouge / Dourthe N°1 Bordeaux Rosé

### **15.00 € par personne**

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier, Eaux minérales et café

Croix des Bouquets Graves Blanc / Grande réserve Loupiac Kressman  
Château Pey la Tour Bordeaux supérieur / Moulin de Reysson Haut Médoc  
Château de Ricaud côtes de Bordeaux, Cadillac rouge

### **18.00 € par personne**

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier, Eaux minérales et café

Château Rahoul Graves blanc / Château de Ricaud Loupiac  
Croix des Menuts Saint Emilion / Diane de Belgrave Haut Médoc  
Château Naudin Larchey Pessac Léognan rouge

### **25.00 € par personne**

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier, Eaux minérales et café  
(exemple de vins proposés, nous consulter pour plus de détails)

Château Haut Gros Caillou, Saint Emilion Grand Cru  
Héritage de le Bosc, Saint Estèphe  
Château La Garde, Pessac Léognan blanc



**Les Secrets**  
**Château Pey la Tour**  
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

# LE VIN, À la bouteille pendant votre repas

## Carte des vins sur demande

**Forfait 5,00 €/personne**  
Eaux minérales + cafés

