



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	40,00 €
Champagne Thienot brut	48,00 €
Champagne Thienot brut Rosé	58,00 €
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 5 pièces/personne | 10,00 € |
| ▪ Forfait 8 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 35,00€

Entrée, Poisson, Viande & Dessert 45,00€

Assiette de 3 fromages frais et affinés 5,00€ en supplément

Pause digestive 4,00€ en supplément

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

La Tartiflette Revisitée

Brunoise de pommes de terre, syphon de reblochon AOP et tuile de lard,
chips de patate douce, pousses de salade

ou

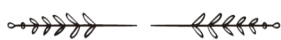
Le Maquereau Frais

Cuit en escabèche à la cardamome verte, ketchup de betterave,
pickles et betteraves cuites, herbes folles

ou

L'Œuf Parfait Bio

L'Œuf parfait, compotée d'oignons, toast grillé, sauce au vin rouge



Le Cabillaud

Dos poêlé, écrasé de Vitelottes, ricotta citronnée fumée,
jus aux herbes

ou

La Volaille

Suprême cuit basse température, bulbes d'oignons confits, crémeux parmesan,
pommes de terre grenailles en persillade, jus de viande au foin

ou

L'Agneau

Médailon d'épaule d'agneau confite aux épices, poudre d'olives noires,
compotée de fruits secs et de légumes d'hiver au jus de cuisson



Le Mont Blanc Déstructuré

Duo de crémeux marron et mascarpone à la vanille, billes de poires pochées
au vin blanc et aux épices, feuilles de meringue, sorbet poire

ou

Le Litchi et La Rose

Panacotta au litchi et à la rose, pomelos chinois et pamplemousse,
granolas au muesli, glace nougat

ou

Le Chocolat Valrhona

Sablé cacao, gelée au piment d'Espelette, mousse et crémeux de chocolat noir Manjari,
glace chocolat blanc

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 43,00€

Entrée, Poisson, Viande & Dessert 53,00€

Assiette de 3 fromages frais et affinés 5,00€ en supplément
Gâteau d'anniversaire ou pièce montée supplément 4.00 € par personne

Le Foie gras

Mi-cuit, gelée de bisque de langoustines, langoustine poêlée servie froide,
toast de pain au sésame

ou

La Canette de la Ferme d'Antan

En tataki, marinée façon thaï, poireaux frits,
compotée d'oignons rouges, cacahuètes torréfiées, gelée de marinade

ou

La Langoustine

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



La Saint Jacques et Le Caviar Sturia

Noix poêlées, mousseline de céleri boule, condiment de pomme brûlée,
salade pomme Granny et endives, huile aux herbes

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 Bœuf Charolais

Filet grillé, copeaux de foie gras, écrasé de pomme de terre,
légumes glacés du moment, sauce truffe noir



Le Carrot Cake de Joanna

Biscuit moelleux façon carrot cake, ganache au chocolat blanc à l'huile d'olive
Arbequina au citron, confit de carotte, glace à l'huile d'olive

ou

Les Fruits Rouges

En déclinaison graphique, cassis, framboises et fraise, sur un sablé amande,
glace crème d'Isigny

ou

Le Chocolat

Biscuit croustillant au riz soufflé enroulé de chocolat Dulcey,
crémeux chocolat blanc bio Waina, coulis et sorbet mûre



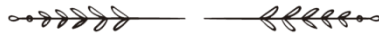
Les Secrets
Château Pey la Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

Menu Enfant

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

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

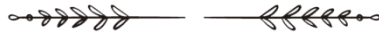
Assiette de crudités et charcuterie



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

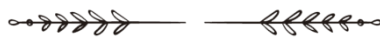
Prix TTC – Service inclus



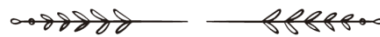
Les Secrets
Château Pey la Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

LES COCKTAILS

Déjeunatoire ou dîatoire,
servi debout dans les salons de réception



De 15 à 120 convives, 2 formules à découvrir





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

Cocktail Gourmand

À partir de 15 personnes

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

35,00 € Hors boissons
2,00 € la pièce supplémentaire

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

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

35,00 € Hors boissons
2,00 € la pièce supplémentaire

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

Tiramisu
Tartelettes aux fruits de saison
Cheesecake Vanille Passion
Le Chocolat du moment
Chouquette chantilly
Crèmeux chocolat caraïbe, tartare mangue
Verrine mousse caramel pomme fondante
Macaron maison au thé pêche et fruits rouges

**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

43,00 € Hors boissons

10 pièces apéritives & 3 petits plats

*(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

Carpaccio de cabillaud et pesto au basilic

Bagels de magret fumé, confit d'oignons et thym frais
Toast de foie gras de canard et son chutney

Dorade snackée, risotto crémeux & beurre blanc au citron vert

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

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

Le chocolat du moment
Cheesecake Vanille Passion
Verrine mousse caramel pomme fondante

**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 / Grande réserve Graves blanc Kressman
Château Chillac Bordeaux rouge 2017 / Dourthe N°1 Bordeaux Rouge
Château Pey la Tour Bordeaux rouge
Grande réserve Bordeaux Rosé Kressman

15.00 € par personne

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

Château Ricaud Bordeaux Blanc / Grande réserve Loupiac Kressman
Hautes Gravières Graves 2017 / Moulin de Reysson Haut Médoc
Château de Ricaud côtes de Bordeaux, Cadillac rouge
Dourthe N°1 Bordeaux Rosé

18.00 € par personne

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

Croix des Bouquets Graves Blanc / Château de Ricaud Loupiac
Croix des Menuts Saint Emilion / Château Pey la Tour Bordeaux supérieur
Château Naudin Larchey Pessac Léognan rouge
Domaine de Pontfract Côtes de Provence

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 Rahoul Graves blanc / Sauternes Grande réserve Kressman
Château Haut Gros Caillou, Saint Emilion Grand Cru /
Héritage de le Bosc, Saint Estèphe / Diane de Belgrave Haut Médoc



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

