



Les Secrets
Château Pey la Tour

INSTANTS GOURMANDS

Plaque Groupé



Les Secrets
Château Pey la Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

LES APÉRITIFS

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 CANAPÉS

- | | |
|------------------------------------|---------|
| ▪ 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

Le Cromesquis de Veau

Cromesquis de veau en blanquette revisitée, purée de riz,
carottes et oignons grelots, sauce blanquette

ou

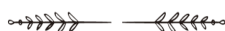
Le Cochon

Epaule confite et effilochée, raviole ouverte maison,
duxelle de cèpes, noisettes torréfiées,
jus de viande

ou

Le Haddock

En carpaccio, tartelette de fromage frais aux herbes,
légumes croquants du moment, coulis de Piquillos et herbes folles



La Pintade

Suprême cuit basse température, millefeuille de céleri au comté 24 mois d'affinage,
champignons de saison poêlés, sauce morille

ou

L'Esturgeon

Dos snacké, lentilles vertes du Puy à l'échalotte confite et ciboulette,
fines tranches de Bellota, émulsion de noisettes torréfiés

ou

Le Veau

Quasi cuit basse température, blancs de poireaux grillés, pommes de terre Ratte
confites à la graisse de canard, crème montée au Raifort, jus de viande corsé



Le Chocolat Valrhona

Mousse chocolat au lait Azelia sur son cookie aux pépites de chocolat et
nougatine au miel, crème légère tonka, glace crème fraîche des Hautes Alpes
du « MOF » Gérard Cabiron

ou

Le Potimarron

Façon crème brûlée, feuilles de mandarine, crémeux et éclats de marron,
sorbet mandarine du « MOF » Gérard Cabiron

ou

La Banane

Crème diplomate au Baileys, crumble cacahuètes, bananes fraîches
et feuilles de banane au sésame noir, glace banane de Madagascar
et éclats de caramel beurre salé du « MOF » Gérard Cabiron

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,
comptée d'oignons rouges, cacahuètes torréfiées, gelée de marinade

OU

La Langoustine

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



Le Saint Jacques et Le Caviar Sturia

Noix poêlées, mousseline de céleri boule, condiment de pomme brulée,
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 Fermier

Demi-pigeon poêlé, fumé maison, et sa farce,
purée de choux-fleurs à l'amande, carottes glacées,
jus de pigeon au raisin

OU

Le Bœuf racé français

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



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 fraises,
sur un sablé amande, crème glacée

OU

Le Chocolat

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



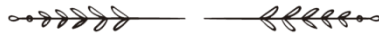
Les Secrets
Château Pey la Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

Menu Enfant

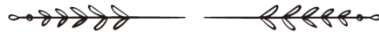
Entrée, Plat, Dessert, avec une boisson incluse*
18,00€

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 poêlée nature et pommes frites



Coupe de glaces ou 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

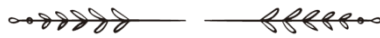
Prix TTC - Service inclus



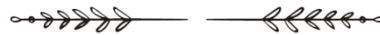
Les Secrets
Château Pey la Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

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 patates 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

