



Les Secrets
Château Pey la Tour

INSTANTS GOURMANDS

Plaquette Groupe

05 56 68 34 41 - com@secrets-chateaupeylatour.com



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	18,00 €
Kir Bordelais (vin blanc sec de Bordeaux et crème de fruits)	18,00 €
Champagne Canard Duchêne Cuvée Léonie	60,00 €
Champagne Thienot brut	70,00 €
Champagne Thienot brut Rosé	85,00 €
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



Merci de bien vouloir choisir
la même entrée - le même plat - le même dessert
pour l'ensemble de vos convives

Menu Gourmand

Entrée, Plat, Dessert 35,00€

Entrée, Poisson, Viande & Dessert 45,00€

Assiette de 3 fromages frais et affinés 6,00€ en supplément
Gâteau d'anniversaire ou pièce montée supplément 4.00 € par personne

Le Mont d'Or

Crème de Mont d'Or servie froide, brunoise de pommes de terre et saucisse de Morteau, vinaigrette à la noisette et compotée d'oignons caramélisés

ou

Le Maquereau

Filet snacké, salade de fenouil croquant, guacamole et chips d'oignons, vinaigrette à la grenade

ou

Le Potimarron

Rôti aux quatre épices servi froid, crème de ricotta aux fines herbes, copeaux de butternut, condiment comme un granola aux graines et miel de Monsieur Marzin, vinaigrette yuzu et sorbet mandarine



Le Cabillaud

Dos de cabillaud à la vapeur, poireaux fondants, écrasée de pommes de terre, confit de kumquat, beurre blanc aux poivres de timut et coquillages

ou

L'Agneau

Effiloché de souris d'agneau confite en ballotine au vin rouge, purée de haricots coco, rutabaga et carottes glacées, sauce vin rouge

ou

Le Cochon Ibérique

Secreto de porc grillé, mousseline de patates douces, poêlée de champignons de saison, pickles d'eryngiis, tuile de pain et jus corsé



La Poire

Pochées à la vanille, crémeux au foin et gel betterave, compote de poires, crumble aux noix de pécan, glace crème Isigny des Hautes Alpes

ou

Le Citron et Le Praliné

Moelleux citron, crème légère au praliné, éclats de croustillant feuillantine aux zestes de citron, billes d'huile d'olive, sorbet citron

ou

Le Café

Crème brûlée au lait d'amandes infusée au café, ganache montée au chocolat végétal Amatika, gel amaretto chicorée, granola aux fruits secs, glace chocolat

Merci de bien vouloir choisir
la même entrée - le même plat - le même dessert
pour l'ensemble de vos convives

Menu Découverte

Entrée, Plat, Dessert 43,00€

Entrée, Poisson, Viande & Dessert 53,00€

Assiette de 3 fromages frais et affinés 6,00€ en supplément
Gâteau d'anniversaire ou pièce montée supplément 4.00 € par personne

Le Foie Gras

Mi-cuit, poires pochées, gel d'hypocras
et pain d'épices maison

ou

Les Huitres

Fines de claire n°3 pochées dans leur jus,
velouté de poireaux et de pommes de terre, caviar Sturia, noisettes concassées,
fins batônnets de pommes Granny Smith



Le Turbot

Filet à la plancha, écrasée de topinambours aux morilles, émulsion topinambour

ou

Le Bœuf Blonde d'Aquitaine

Filet snacké, mousseline de patates douces,
oignons rouges braisés, éclats de châtaignes, moelle de bœuf, jus de viande



Le Miel de Monsieur Marzin

Panacotta au miel, crème légère infusion verveine, sablé maison amande et miel,
confit citron gingembre, glace vanille macadamia

ou

Le Chocolat Blanc

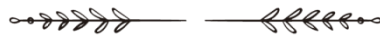
Entremet au chocolat blanc, insert myrtille violette,
croustillant praliné et sorbet myrtille

Menu Enfant

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

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

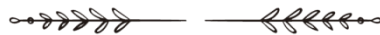
Assiette de crudités et charcuterie



Filet de poisson du marché et pâtes

ou

Filet de poulet poêlé 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

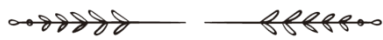
Prix TTC – Service inclus



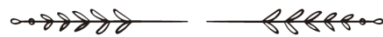
Les Secrets
Château Pey La Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

LES COCKTAILS

Déjeunatoire ou dinatoire,
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
2,50 € 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 tzatzíki

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
2,50 € 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
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 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 Bio, Bordeaux rouge / Dourthe N°1, Bordeaux rouge /
Château Pey la Tour, Bordeaux rouge
Pink Kressman, Bordeaux rosé

15.00 € par personne

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

Château Ricaud, Bordeaux Blanc / Grande Réserve, Loupiac Kressman
La Garence, Graves rouge / 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

N°1 de Dourthe, Graves blanc / Château de Ricaud, Loupiac
N°1 de Dourthe, Saint Emilion / Château Pey la Tour, Bordeaux Supérieur
Château Naudin Larchey, Pessac Léognan rouge
Domaine du Révaou, Côte 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 / Grande réserve, Sauterne Kressman
Château Haut Gros Caillou, Saint Emilion Grand Cru /
Héritage de le Boscq, 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

