



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 panko
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 Création

Entrée, Plat, Dessert 36,00€

Entrée, Poisson, Viande & Dessert 46,00€

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

Les Asperges

Déclinées en pointes et en tartare, vinaigrette
mimosa en terre mer, jaune d'œuf confit,
mayonnaise raifort, croûtons au beurre

ou

La Saint-Jacques Française

Noix marinées au Ponzü, salade d'artichauts façon Barigoule,
vinaigrette noix de cajou, gel citron Bergamote,
poivre Voatsiperifery, noix de Cajou sablées



Le Quasi de Veau

En deux cuisson, basse température et rôti, taboulé de choux fleurs à l'amande,
purée de choux fleurs rôtis, raisins blonds, jus verjus

ou

Le Lieu Jaune

Filet cuit vapeur et sa croûte d'herbes,
carottes fanes en deux cuissons,
purée de carottes aigre douce, aioli d'ail noir



Le Pamplemousse

Parfait glacé pamplemousse, sablé Breton maison,
crémeux chocolat Dulcey, gelée pamplemousse et Safran Bio de Nérigean,
feuilles de Pamplemousse

ou

Le Chou Craquelin

Praliné noix de pécan croustillant, crème diplomate fleur d'oranger,
confit de patate douce à la vanille, noix de pécan caramélisées,
crème glacée vanille

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 45,00€

Entrée, Poisson, Viande & Dessert 55,00€

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 IGP Sud-Ouest

En terrine, sauce orange sanguine, suprême d'orange sanguine,
chutney radis gingembre, fleur du moment

ou

Les Langoustines

Croustillantes, célerisotto, bisque légère émulsionnée,
gel pomme et céleris branche



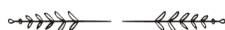
Le Bœuf Limousin

Filet snacké, millefeuille de pommes de terres croustillant,
purée de champignons, jus de viande déglacé au whisky et infusé au café,
pickles d'Enoki

ou

Le Bar Sauvage De Nos Côtes

Pavé à la plancha, gnocchis de betteraves,
pétales d'oignons brulés, œufs de hareng fumés,
sauce oignons



Le Chocolat Valhrona

Mousse chocolat Azelia sur son biscuit chocolat noisette,
insert poire, ganache champignons, crumble cacao,
crème glacée aux Cèpes

ou

La Noix de Coco

Demie sphère chocolat, biscuit pain de Gènes imbibé au rhum ambré,
chantilly de perles du Japon à la noix de coco,
marmelade ananas, espuma Malibu, sorbet piña colada



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

Menu Enfant

Entrée, Plat, Dessert,
15,00€

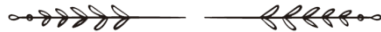
Assiette de crudités et charcuterie



Filet de poisson du marché et pâtes

ou

Filet de poulet poêlé nature et pommes frites



Coupe de glaces ou sorbets

Menu Enfant

Entrée, Plat, Dessert,
24,00€

Même menu que les adultes, aux portions réduites & adaptées

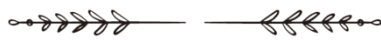
Jusqu'à 12 ans révolus - Choix uniforme pour l'ensemble des enfants
L'origine de nos viandes est Française
Prix TTC – Service inclus



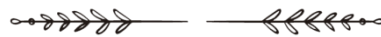
Les Secrets
Château Pey La Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

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)

36,00 € 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)

36,00 € Hors boissons
2,50 € la pièce supplémentaire

Pièces salées chaudes

Crevette panko
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 panko
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

