



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 12,00 €





Les Secrets
Château Pey La Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

LES CANAPÉS

- | | |
|------------------------------------|---------|
| ▪ Forfait 5 pièces/personne | 12,00 € |
| ▪ Forfait 8 pièces/personne | 20,00 € |
| ▪ Canapé à l'unité | 3,00 € |

Faites votre choix dans la liste ci-dessous

Froid, pour commencer

Wraps de légumes croquants
Mini brioche jambon sec, chèvre et roquette
Bagels de bœuf fumé, confit d'oignons et thym frais
Toast de Saint Jacques 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 38,00€

Entrée, Poisson, Viande & Dessert 48,00€

Assiette de 3 fromages frais et affinés 7,00€ en supplément

Gâteau d'anniversaire supplément de 5.00 € par personne

Pièce montée, wedding cake à partir de 9€ par personne (pour un minimum de 15 personnes)

Le Chèvre de M. Teulé

Fromage frais de chèvre façon nougat,
pistaches et noix du Périgord, pêches pochées
au romarin, vinaigrette miel

ou

La Sardine

Filets marinés, tartelette aux graines, caviar d'aubergines locales au Tahini,
Légumes croquants du moment, tomates confites, coulis de poivrons, copeaux de parmesan



Le Rouget

Filets grillés, brunoise de courgettes au pamplemousse et agastache juste cuite,
jus de poisson de roche au safran Bio de Nérigean

ou

Le Cochon noir de Bigorre AOP

Echine de cochon marinée cuite basse température puis laquée,
mousseline de petits pois, betteraves aux agrumes, ketchup de betterave, jus de viande



La Fraise & La Pastèque

Biscuit sablé maison, crème diplomate à la vanille bio de Madagascar,
pastèque confite à la vodka, confit de fraises Mara des bois,
caviar de mélisse, sorbet fraise

ou

La Pistache & L'Avocat

Sponge cake pistache, crémeux avocat, espuma pistache, gel citron gingembre,
glace pistache de Sicile

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 48,00€

Entrée, Poisson, Viande & Dessert 58,00€

Assiette de 3 fromages frais et affinés 7,00€ en supplément

Gâteau d'anniversaire supplément de 5.00 € par personne

Pièce montée, wedding cake à partir de 9€ par personne (pour un minimum de 15 personnes)

Le Veau

Quasi de veau cuit basse température en carpaccio, bouillon dashi glacé,
gel de framboise et hibiscus, framboises fraîches

ou

La Seiche

Salade de seiches marinées au chorizo, olives noires déshydratées, nectar d'olive verte,
brunoise de chorizo ibérique, olives de Kalamata



Le Saint-Pierre de nos Côtes

Filet nacré, condiment oignons rhubarbes, mayonnaise émulsionnée à la verveine,
riz sauvage Alle Vongole

ou

Le Bœuf Blonde d'Aquitaine

Filet snacké aux épices du trappeur, écrasé de pommes de terre,
condiment ail et échalotes confites au miel, mini maïs grillés, jus de viande réduit



L'Abricot & La Lavande

Pain de Gènes à l'amande, confit d'abricot au miel de M.Marzin,
crème légère à l'amande amère, tuiles aux éclats de lavande,
abricots au naturel, glace lavande

ou

Le Chocolat & la Cerise

Biscuit moelleux imbibé à la cerise, mousse chocolat au lait,
insert cerises griottes et amarena, gelée de cerises, sorbet cacao



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

Menu Enfant

Entrée, Plat, Dessert,
15,00€

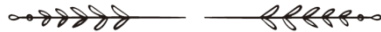
Assiette de crudités et charcuterie



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

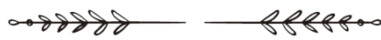
Jusqu'à 12 ans révolus - Choix uniforme pour l'ensemble des enfants
L'origine de nos viandes est Française
Prix TTC – Service inclus



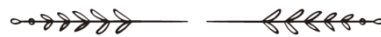
Les Secrets
Château Pey La Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

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

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

38,00 € Hors boissons
3,00 € la pièce supplémentaire

Pièces salées froides

Wraps de légumes croquants

Mini brioche jambon sec, chèvre et roquette

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

Toast de Saint Jacques 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

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

38,00 € Hors boissons
3,00 € 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 peut vous être proposé
avec un supplément de 5,00€ par personne**



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

Cocktail Découverte

À partir de 15 personnes

48,00 € 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 quasi de veau)*

Exemple :

Mini brioche jambon sec, chèvre et roquette
Velouté de légumes de saison

Carpaccio de cabillaud et pesto au basilic

Bagels de bœuf fumé, confit d'oignons et thym frais
Toast de Saint Jacques 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

**Quasi de veau en basse température, mousseline de patates douces,
Jus fruits rouges**

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

**Un gâteau d'anniversaire peut vous être proposé avec un supplément 5,00€
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

