



Les Secrets  
Château Pey la Tour

# INSTANTS GOURMANDS

Plaquette Groupe

05 56 68 34 41 - [com@secrets-chateaupeylatour.com](mailto: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 Foie gras 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 40,00€**

**Entrée, Poisson, Viande & Dessert 50,00€**

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)

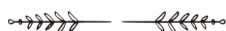
### L'ŒUF DE LA MAISON TIZAC

Poché, servi froid, gel de vin rouge du Château Pey La Tour,  
fines tranches de cochon fermier braisé, crème d'anchois et de câpres, vinaigre de Merlot

**ou**

### LE BOUDIN BASQUE ET L'ANGUILLE

Boudin grillé, anguille fumée en fines tranches et en crème,  
pommes de terre ratte en vinaigrette de curry et vin jaune, bâtonnets de pommes Granny  
Smith



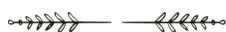
### LE LIEU JAUNE

Dos snacké, houmous chaud de courges au citron confit, poêlé de pois chiche,  
pickles de butternut, crumble de graines de courges, sauce coco citron noir

**ou**

### L'AGNEAU D'AQUITAINE

Epaule en ballotine confite 8 heures, embeurrée de chou au raisin blond,  
ail rose de Lautrec confit en robe des champs, gel de citron et gingembre, jus d'agneau réduit



### LA NOIX DU PERIGORD

Biscuit Joconde à la noix, mousse au praliné de noix du Périgord, glaçage caramel,  
tuile de noix caramélisée, gel et sorbet figue

**ou**

### LA POIRE ET LA MURE

Biscuit noisette et mûre, poires pochées à la vanille,  
crème diplomate au chocolat au lait Azélia, gel et sorbet mûre

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 50,00€**

**Entrée, Poisson, Viande & Dessert 60,00€**

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)

### LES CHAMPIGNONS

Raviole ouverte aux champignons de saison, lard de Colonnata et copeaux de parmesan, pickels de champignons, écume de bourgeons de sapin

ou

### LE BŒUF LIMOUSIN

Tartare de bœuf aux huîtres, cecina, salicornes fraîches, panacotta de champignons, éclats de noisettes torréfiées



### LE SANDRE

Filet cuit vapeur, risotto de petit épeautre aux brocolis, condiment épinard, cresson frais, œufs de truites, pignons de pins torréfiés, citron frais

ou

### LE VEAU

En duo, le quasi cuit basse température, ris de veau poêlé, mini légumes de saison glacés, jus de viande aux châtaignes



### LES CHOCOLATS VALRHONA & LES EPICES

Biscuit croustillant praliné cannelle, ganache chocolat lait Hukambi, mousse chocolat noir Manjari, gel au vin chaud, glace speculoos

ou

### LE PAMPLEMOUSSE & L'HIBISCUS

Mousse hibiscus, insert pamplemousse, pain de Gênes, pamplemousse et graines de grenade marinés au miel et à la cardamome, gel grenade hibiscus, sorbet pamplemousse rose



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

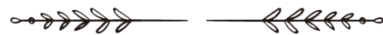
## Menu Enfant

**Entrée, Plat, Dessert,**  
**15,00€**

Assiette de crudités et charcuterie



Filet de poisson du marché et pommes frites  
**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

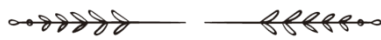




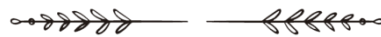
Les Secrets  
Château Pey La Tour  
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

# 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 foie gras 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 foie gras 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

