



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) 12cl	5,00 €
Apéritif Maison (crémant, crème de cassis/pêche) 12cl	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	20,00 €
Kir Bordelais (vin blanc sec de Bordeaux et crème de fruits) 75 cl	18,00 €
Champagne Canard Duchêne Cuvée Léonie 75 cl	65,00 €
Champagne Thienot brut 75 cl	75,00 €
Champagne Thienot brut Rosé 75 cl	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 (un verre de 12 cl), accompagné de
4 canapés par personne au choix du Chef 14,00 €**





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

Pain suédois au fromage frais aux noix et figues, julienne de cecina
Toast de pain à l'ail et tomates, chiffonnade de serrano
Tartelette au guacamole et truite du Pays basque
Roulé au poivron et chorizo
Focaccia aux légumes de saison
Gaspacho de saison
Toast de pain d'épices au foie gras et son chutney

Chaud, pour continuer

Croissant au jambon
Crevette panko
Brochette de poulet
Gyoza de légumes
Croquettes de pommes de terre et jambon



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)

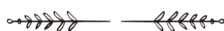
L'ŒUF PARFAIT

Crème de topinambour, lard de Colonnata,
émulsion aux champignons, croûtons aillés, jus réduit

ou

LE COCHON

Effiloché confit en raviole ouverte, fondue d'épinards,
espuma d'artichaut, jus au gingembre



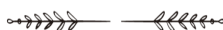
LE CANARD DES LANDES

Demi-magret grillé, pressé de pommes sarladaises,
carottes rôties, jus acidulé

ou

LE MAIGRE

Laqué Teriyaki, polenta crémeuse, poêlée de champignons,
chou pakchoï, pickles de Shimeji



LE POP-CHOC

Sablé breton aux pépites de chocolat,
crémeux chocolat au lait Orizaba 39% fumé,
crème de pop-corn, glace crème brûlée

ou

L'EXOTIQUE

Mousse à la fleur de sureau, biscuit à la noisette,
méli-mélo de fruits exotiques, gel de sureau, sorbet mangue

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)

LA BURRATA FUMÉE

En chaud-froid : légumes rôtis, poire pochée,
granola aux noix du Périgord, réduction au vin chaud

ou

LE BAR

Ceviche coco, taboulé de choux-fleurs, crémeux de citron confit,
oignons rouges, pickles de choux-fleurs, neige de caviar



LE SAUMON

Confit à l'huile d'olive, furikake, purée de pommes de terre,
crème d'aneth, gel pomme verte

ou

LE BŒUF AUBRAC

Filet snacké, crème de céleri, oignons rouges caramélisés,
éclats de châtaignes, jus à la moëlle
Supplément foie gras poêlé : 9€



LE CHOCOLAT & LA CHICORÉE

En opéra, biscuit Joconde imbibé à l'amaretto, crème au beurre à la chicorée,
ganache chocolat noir Araguani 72%, glace caramel

ou

L'AGRUME

Brioche perdue, confit de carottes aux agrumes,
crémeux mandarine, pickles de carottes, glace huile d'olive



Les Secrets
Château Pey La Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

Menu Enfant

Entrée, Plat, Dessert,
15,00€

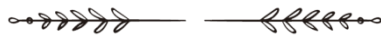
Assiette de crudités et charcuterie



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

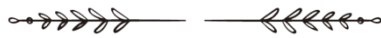
Jusqu'à 12 ans révolus - Choix uniforme pour l'ensemble des enfants
L'origine de nos viandes est Française
Prix TTC – Service inclus



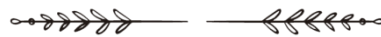
Les Secrets
Château Pey La Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

LES COCKTAILS

Déjeunatoire ou 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

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

40,00 € Hors boissons
3,00 € la pièce supplémentaire

Pièces salées froides

Pain suédois au fromage frais aux noix et figues, julienne de cecina

Toast de pain à l'ail et tomates, chiffonnade de serrano

Tartelette au guacamole et truite du Pays basque

Roulé au poivron et chorizo

Focaccia aux légumes de saison

Gaspacho de saison

Toast de pain d'épices au foie gras et son chutney

Salade de crabe à la mangue et vinaigre wasabi

Sablé au tartare de bœuf

Blinis au houmous de betterave et copeaux de chèvre

Toast de rilette de poisson du moment et ses pickles

Pain brioché au poulet et crème de curry





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)

40,00 € Hors boissons
3,00 € la pièce supplémentaire

Pièces salées chaudes

Burger de boudin et pommes
Croissant au jambon
Crevette panko
Brochette de poulet
Gyoza de légumes
Croquettes de pommes de terre et jambon
Bouchée de poulet saté
Mini camembert pané
Feuilleté aux escargots
Quiche lorraine
Acras de morue ou arrancini
Toast d'œuf brouillé à la truffe



Pièces sucrées

Madeleine orange, chocolat noir
Tartelette citron meringué
Tartelette caramel et noix
Cappuccino fruits de saison et crème montée vanille
Cheesecake spéculos passion
Chocolat du moment
Cannelé
Panacotta tonka mangue

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

50,00 € 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 :

Focaccia aux légumes de saison
Pain suédois au fromage frais aux noix et figues, julienne de cecina

Carpaccio de cabillaud et pesto au basilic

Burger de boudin et pommes
Toast de pain d'épices au foie gras et son chutney

Dorade snackée, risotto crémeux & beurre blanc au citron vert

Crevette panko
Brochette de poulet
Quiche lorraine

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

Le chocolat du moment
Cheesecake spéculos passion
Tartelette citron meringué

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

13.00 € 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 / Beau Mayne, Bordeaux rouge,
Kressman Bordeaux rouge
/ Pink Kressman, Bordeaux rosé

16.00 € par personne

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

Château Ricaud, Bordeaux Blanc / Grande Réserve, Loupiac Kressman
Château Pey la Tour, Bordeaux rouge / Moulin de Reysson, Haut Médoc /
N°1 Dourthe, Bordeaux rouge,
Dourthe N°1, Bordeaux rosé

21.00 € par personne

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

Château de Ricaud, Loupiac / Kressman, Graves Blanc
N°1 de Dourthe, Saint Emilion / Château Pey la Tour, Bordeaux Supérieur
La Garance, Graves rouge /
Dourthe N°1, Bordeaux rosé

26.00 € par personne

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier, Eaux minérales et café
(exemple de vins proposés, nous consulter pour plus de détails)

N°1 de Dourthe, Graves blanc / Grande réserve, Sauterne Kressman
Château Haut Gros Caillou, Saint Emilion Grand Cru /
Château Naudin Larchey, Pessac Léognan/ 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

Droits de bouchons:

15€ par bouteille de vin

20€ par bouteille de champagne

