



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 8,00€ 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)

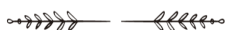
LE SAINT NECTAIRE

En cromesquis, compotée et pickles de poires, salade de carmines

ou

LA TATIN

Tarte à la compotée d'oignons, au miel et vinaigre balsamique,
crème fumée aux noix du Périgord, magret fumé



LA LOTTE

Queue de lotte rôtie, quinoa, ketchup de piquillos,
sauce chorizo curcuma

ou

LA DINDE

En galantine farcie, condiments pruneaux et oignons,
légumes de saison rôtis, jus de viande au whisky



LE SAPIN

Sablé au poivre de sapin, poires pochées, crème diplomate à l'épicéa,
praliné de pignons de pin, glace miel

ou

LES CHOCOLATS

Biscuit Sacher, mousse chocolat Caramélia 36%,
crémeux chocolat noir Komuntu 80%, sorbet cacao

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 8,00€ 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 CABILLAUD

Cuit basse température, servi froid en effeuillé, poivre de Timut,
vierge de fruits acidulés et mayonnaise au wasabi

ou

LE FOIE GRAS

Mi-cuit, chutney de mangue, caramel de Sauternes aux épices



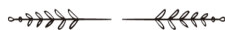
LE RETOUR DE PECHE

Snacké, palets de navets étuvés au miel et à l'orange,
purée de carottes au gingembre, émulsion maltaise

ou

LE BŒUF

Joue braisée en effiloché et foie gras poêlé, purée de pommes de terre,
légumes croquants, sauce vin rouge au beurre de cassis



LE CAFE

Sablé au café et coco, ganache café, caramel ½ sel, glace noix de coco

ou

LA FORÊT NOIRE

Revisitée, pain de Gênes au chocolat, chantilly à la fève de tonka, griottine,
siphon chocolat noir Kalingo 65%, glace straciatella



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

Menu Enfant

Entrée, Plat, Dessert,
15,00€

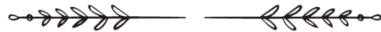
Assiette de crudités et charcuterie



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

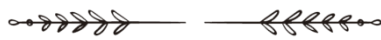
Jusqu'à 12 ans révolus - Choix uniforme pour l'ensemble des enfants
L'origine de nos viandes est Française
Prix TTC – Service inclus



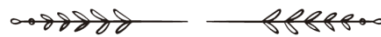
Les Secrets
Château Pey La Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

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)

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
Tortilla aux pommes de terre et huile de 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 Secrets
Château Pey La Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

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

