

# INSTANTS GOURMANDS



# peylatour

# BIENVENUE

Situé à mi-chemin entre Bordeaux et Saint Emilion au coeur d'un vignoble de 180 hectares dans le territoire de l'Entre Deux Mers, nous vous accueillons dans un environnement calme et majestueux idéal pour un séjour découverte de la région Nouvelle Aquitaine ou l'organisation d'une manifestation privée ou professionnelle.

30 chambres confortables et climatisées, offrant une vue imprenable sur les coteaux environnants et invitant à de précieux moments de détente, au bord de la piscine ou dans l'un des nombreux espaces promettant convivialité.

Notre salle « Pey La Tour » de 120 m<sup>2</sup>, en poutres et pierres apparentes, baignée de lumière naturelle, peut accueillir jusqu'à 100 convives assis, pour un repas de groupe (baptême, communion, départ en retraite, ou tout autre évènement, dès 50 personnes) ou votre mariage 100 personnes maximum en tenant compte de l'espace animation.

Pour l'organisation d'un cocktail, déjeunatoire ou dinatoire, les salons du Château sont idéals avec leur accès extérieur direct sur le parc et les vignes et une capacité d'accueil jusqu'à 120 personnes.

**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

HÔTEL  
COSY



peylatour



VOTRE APÉRITIF

# LES APÉRITIFS

## AU VERRE

Kir Bordelais - 14cl	5€
Muscat de Rivesaltes - 14cl	5€
Lillet blanc ou rosé - 6cl	5€
Verre de vin, blanc ou rosé (N°1 de Dourthe) - 12cl	5€
Apéritif maison - 12cl (crémant, crème de cassis/pêche)	8€
Coupe de champagne - 14cl	9€

## À LA BOUTEILLE

**Tarifs préférentiels pour des bouteilles uniquement consommées pendant l'apéritif**

N°1 de Dourthe blanc, rouge ou rosé - 75cl	18€
Kir Bordelais - 75cl (vin blanc sec de Bordeaux, crème de fruits)	18€
Champagne Canard Duchêne cuvée Léonie - 75cl	60€
Champagne Thienot brut - 75cl	70€
Champagne Thienot brut rosé - 75cl	85€
Jus de fruit - 1L	6€
Perrier, soda divers - 1L	6€
Eau minérale (Vitel, San Pellegrino) - 1L	4€

## FORMULE DE BIENVENUE - 14€

Comprend un verre de vin blanc, rouge, rosé - 12cl

OU

Kir Bordelais

4 canapés par personne au choix de notre Cheffe





# LES CANAPÉS

Forfait 5 pièces par personne	12€
Forfait 8 pièces par personne	20€
Canapé à l'unité	3€

## LES CANAPÉS FROIDS

Merci de faire votre choix dans la liste ci-dessous

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

## LES CANAPÉS CHAUDS

Merci de faire votre choix dans la liste ci-dessous

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



VOTRE MENU

# LE MENU CRÉATION

ENTRÉE, PLAT DESSERT 40€\*

ENTRÉE, POISSON, VIANDE, DESSERT 50€\*

Assiette de 3 fromages frais et affinés, supplément de 8€  
Gâteau d'anniversaire à la place du dessert, supplément de 5€ par personne  
Pièce montée, wedding cake, à partir de 9€ personne (minimum de 15 personnes)

## L'ŒUF D'HERVÉ THIS

Oeuf 64°C, crémeux champignons de paris  
et crumble de noisettes

OU

## LE BŒUF ORIGINE FRANCE

Tataki de bœuf, condiment moutarde  
et pickles de légumes

## LE RETOUR DE PÊCHE

Poisson de la criée rôti sur peau,  
risotto de céréales et sauce au vin blanc

OU

## LA VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Ballottine de volaille basse température,  
purée de pomme de terre d'antan et jus de volaille réduit

## LA PISTACHE ET LA COCO

Biscuit moelleux pistache-coco,  
crémeux pistache, citron

OU

## LE CHOCOLAT ET LE CARMEL

Tartelette chocolat-caramel,  
noisettes caramélisées et fleur de sel

**TARIF PRÉFÉRENTIEL PROPOSÉ DÈS 12 PERSONNES, UNIQUEMENT  
POUR LE CHOIX D'UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
EN CAS DE CHOIX DIFFÉRENTS DANS UN MENU GROUPE, SUPPLÉMENT DE 5€ PAR PERSONNE**

La liste des allergènes peut être consultée sur simple demande auprès de nos équipes.  
Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises, services compris, hors boissons.

# LE MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE, PLAT DESSERT 50€\*

ENTRÉE, POISSON, VIANDE, DESSERT 60€\*

Assiette de 3 fromages frais et affinés, supplément de 8€  
Gâteau d'anniversaire à la place du dessert, supplément de 5€ par personne  
Pièce montée, wedding cake, à partir de 9€ personne (minimum de 15 personnes)

## LES ASPERGES

Mélange d'asperges vertes et blanches,  
sabayon au vin jaune et croustillant sarrasin

OU

## LE MAQUEREAU

Mariné comme un ceviche,  
rhubarbe, Raifort et crumble de levure maltée



## LE CANARD DE BARBARIE ORIGINE FRANCE

Filet de canard rôti, blettes en textures, polenta croustillante,  
fraises macérées au vinaigre balsamique et herbes fraîches,  
jus de canard réduit

OU

## LE MAIGRE

Filet rôti, déclinaison de fenouil,  
sauce vierge aux agrumes et baies roses



## LA BANANE ET LE CHOCOLAT

En tartelette, croustillant praliné bretzel, confit à la banane,  
crèmeux au chocolat au lait Valrhona Kidavao, glace caramel bonbon

OU

## LE CLAFOUTIS

Aux pruneaux, gel au Pineau des Charentes,  
glace au lait d'amande

**TARIF PRÉFÉRENTIEL PROPOSÉ DÈS 12 PERSONNES, UNIQUEMENT  
POUR LE CHOIX D'UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
EN CAS DE CHOIX DIFFÉRENTS DANS UN MENU GROUPE, SUPPLÉMENT DE 5€ PAR PERSONNE**

La liste des allergènes peut être consultées sur simple demande auprès de nos équipes.  
Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises, services compris, hors boissons.



# LE MENU ENFANT

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 15€

Oeufs mayonnaise



Filet de volaille, pommes frites & légumes



Moelleux choco ou glace 2 boules

# LE PETIT GASTRONOME

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 25€

Même menu que les adultes, aux portions réduites & adaptées

Jusqu'à 12 ans révolus.

Choix uniforme pour l'ensemble des enfants.

Nos viandes sont issues de troupeaux nés, élevés et abattus en France.

La liste des allergènes peut être consultée sur simple demande auprès de nos équipes.

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises, services compris, hors boissons.

# LE COCKTAIL CRÉATION

18 PIÈCES

40€ PAR PERSONNE

## LES PIÈCES SALÉES

Assortiments de charcuterie

Assortiments de fromages

Légumes croquants & fromage frais

Tataki de bœuf aux 3 sésames

Gravelax de poisson, sauce miel moutarde

Toast foie gras et son gel balsamique au berberé

**Salade composée au choix**

(Céréales ou Pâtes ou Pommes de terre)

**Madeleine salée au choix**

(Tomates séchées ou Chorizo ou Olives)

Croquetas maison

Accras de poisson

Gougères au comté

**Brochettes teriyaki au choix**

(Poulet ou Porc ou Bœuf ou Végé)

**Minis quiches au choix**

(Poireaux ou Quiche Lorraine ou Thon)

**Minis burgers au choix**

(Effiloché d'Agneau ou Poulet ou Canard ou Bœuf)

## LES PIÈCES SUCRÉES

Chocolat du moment

Tiramisu à partager

**Tartelette au choix**

(Chocolat ou Mendiant caramel & noix ou Fruits de saison)

**Chou craquelin au choix**

(Vanille ou Praliné ou Exotique)

À partir de 20 personnes

3€ la pièce supplémentaire

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises, services compris, hors boissons.

# LE COCKTAIL DÉCOUVERTE

10 PIÈCES APÉRITIVES & 3 PETITS PLATS  
50€ PAR PERSONNE

**Choix des pièces apéritives à choisir dans le cocktail Création ci-contre**  
**Exemple de petits plats : le cabillaud, la dorade, le quasi de veau**

Assortiment de légumes croquants & fromage frais  
Assortiment de charcuteries



**Carpaccio de cabillaud et pesto au basilic**



Tataki de boeuf aux 3 sésames  
Toast foie gras et son gel balsamique au berberé



**Dorade snackée, risotto crémeux et beurre blanc au citron vert**



Salade composée au choix  
Croquetas maison  
Minis quiches au choix



**Quasi de veau en basse température,  
mouseline de patates douces, jus aux fruits rouges**



Chocolat du moment  
Tiramisu à partager  
Tartelette au choix

À partir de 20 personnes  
3€ la pièce supplémentaire

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises, services compris, hors boissons.

# LES FORFAITS BOISSON

À LA BOUTEILLE PENDANT VOTRE REPAS

Tarifs par personne, sur la base de consommation moyenne d'une bouteille de **vin** pour 3 personnes toutes couleurs confondues, **eaux minérales** à discrétion et **cafés** inclus.

## 13€ PAR PERSONNE

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

**N°1 de Dourthe**, Bordeaux blanc  
**Kressman Grande Réserve**, Graves blanc  
**Château Chillac BIO**, Bordeaux rouge  
**Beau Mayne**, Bordeaux rouge  
**Kressmann**, Bordeaux rouge  
**Pink Kressmann**, Bordeaux rosé

## 16€ PAR PERSONNE

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

**Château Ricaud**, Bordeaux blanc  
**Kressman Grande Réserve**, Loupiac blanc  
**Château Pey La Tour**, Bordeaux rouge  
**Moulin de Reysson**, Haut Médoc rouge  
**N°1 de Dourthe**, Bordeaux rouge  
**N°1 de Dourthe**, Bordeaux rosé

## 21€ PAR PERSONNE

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

**Château De Ricaud**, Loupiac blanc  
**Kressmann**, Graves blanc  
**N°1 de Dourthe**, Saint Emilion rouge  
**Château Pey La Tour**, Bordeaux supérieur rouge  
**Château La Garance**, Graves rouge  
**N°1 de Dourthe**, Bordeaux rosé

## 26€ PAR PERSONNE

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

**N°1 de Dourthe**, Graves blanc  
**Kressmann Grande Réserve**, Sauternes blanc  
**Château Haut Gros Caillou Grand Cru**,  
Saint Emilion rouge  
**Château Naudin Larchey**, Pessac Léognan rouge  
**Diane de Belgrave**, Haut Médoc rouge

# LES BOISSONS À LA CARTE

Plusieurs possibilités vous sont proposées :

## LES VINS

À la bouteille pendant votre repas

+

## LES EAUX MINÉRALES

Plates & pétillantes

+

## LES CAFÉS - THÉS

**CARTE DES BOISSONS SUR DEMANDE**

## LES VINS

À la bouteille pendant votre repas

**CARTE DES VINS SUR DEMANDE**

+

## LE FORFAIT

**EAUX MINÉRALES & CAFÉS**

**5€** par personne

## DROIT DE BOUCHON

Nos clients ont la possibilité d'apporter quelques bouteilles de vin ou champagne à la condition de réserver un service de vin à choisir dans notre carte des vins.

## TARIF À LA BOUTEILLE de 75cl

**20€** par bouteille de vin

**25€** par bouteille de champagne

Toute bouteille ouverte sera facturée.

# peylatour

Notre équipe se tient à  
votre disposition pour organiser  
votre événement idéal.

[com@peylatour.com](mailto:com@peylatour.com)

05.56.68.34.41

pl

**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

RESTAURANT  
**SAVOUREUX**

HÔTEL  
**COSY**