INSTANTS GOURMANDS

peylatour

peylatour

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 m², 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

VOTRE APÉRITIF

LES APÉRITIFS

FORMULE DE BIENVENUE 14€

Un verre de vin (blanc, rouge, rosé) ou un kir bordelais - 12cl
OU
Un cocktail sans alcool
ET
4 canapés par personne au choix de notre Chef

FORMULE CHAMPAGNE 18€

Comprend une coupe de Champagne Canard Duchene - 12cl
ET
4 canapés par personne au choix de notre Chef

AU VERRE

Lillet Spritz blanc ou rosé - 14cl	10€
Verre de vin, blanc ou rosé (Dourthe N°1) - 12cl	6€
Coupe de Crémant - 12cl	8€
Coupe de Champagne - 12cl	12€

À LA BOUTEILLE

Tarifs préférentiels pour les groupes

N°1 de Dourthe blanc, rouge ou rosé - 75cl	25€
Champagne Canard Duchêne cuvée Léonie - 75cl	60€
Champagne Thienot brut - 75cl	70€
Champagne Thienot brut rosé - 75cl	80€
Punch Maison - 1L	35€
Soupe de crémant - 1L	40€
Jus de fruit, Perrier, soda divers- 1L	6€
Citronnade Maison - 1L	8€
Thé glacé Maison - 1L	8€
Eaux microfiltrées de Pey La Tour (plate ou gazeuse) - 75cl	3€

LES FORFAITS CANAPÉS APÉRITIFS

Forfait 5 pièces par personne	12€
Forfait 8 pièces par personne	24€

VOTRE MENU

LES FORFAITS BOISSON

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

ESSENTIEL - 13€ PAR PERSONNE

Vins blanc et rouge au choix du Sommelier

N°1 de Dourthe, Bordeaux blanc
Kressmann Grande Réserve, Graves blanc
Kressmann Grande Réserve, Graves rouge
Pey La Tour, Bordeaux rouge
Saint-Maur Cuvée Azur, IGP Méditerranée rosé

SÉLECTION - 16€ PAR PERSONNE

Vins blanc et rouge au choix du Sommelier

N°1 de Dourthe, Graves blanc
Château Ricaud, Bordeaux Blanc
Château Ricaud, Cadillac-Côtes de Bordeaux rouge
N°1 de Dourthe, Bordeaux rouge
Maïme Promise, Côtes de Provence rosé

PRESTIGE - 21€ PAR PERSONNE

Vins blanc et rouge au choix du Sommelier

Terrasse de la Garde, Pessac Léognan blanc
Sancerre Les Colinettes, Loire blanc
Château Pey La Tour, Bordeaux Supérieur rouge
Terrasse de la Garde, Pessac Léognan rouge
Saint M Château Saint Maur, Cru classé Provence rosé

GRANDS CRUS - 26€ PAR PERSONNE

Vins blanc et rouge au choix du Sommelier

Château La Garde, Pessac Léognan blanc
Château Rahoul, Graves blanc
Château Le Boscq, Saint Estèphe rouge
Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, St Emilion rouge
Château La Garde, Pessac Léognan rouge
Château de Brégançon, Cru classé Provence rosé

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.

20 € par bouteille de vin de 75cl
25 € par bouteille de champagne

LE FORFAIT EAUX MICROFILTRÉES ET CAFÉ

5€ par personne

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)

LA TERRINE DU CHEF MAISON ORIGINE FRANCE
Volaille et cochon,
Chutney de coing, pickles de légumes

OU

L'ŒUF ONSEN
Cuisson 64°C, crémeux et brunoise de panais,
Guanciale et noisettes grillées

LE RETOUR DE PÊCHE
Mousseline de courges,
poireaux fondants, sauce beurre blanc

OU

LE POULET GRILLÉ ORIGINE FRANCE
Mousseline de courges,
poireaux fondants, jus de viande

LE BROWNIE
Crémeux coco-café, gel Kahlua, sorbet coco

OU

LE MONT BLANC REVISITÉ
Crème vanille et châtaigne, gel myrtille

MENU PROPOSÉ DÈS 12 PERSONNES
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 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)

LE FOIE GRAS POÊLÉ ORIGINE FRANCE
Fricassée de champignons en persillade,
jus réduit au madère, croûtons aillés

OU

LES LÉGUMES D'HIVER
Velouté butternut, choux rouge mariné, châtaigne

L'OMBLE CHEVALIER
Mousseline chou pommé, sucrine braisée,
condiment umeboshi-citron-gingembre

OU

LE PALERON DE BOEUF ORIGINE FRANCE
Mousseline de chou pommé, sucrine braisée,
sauce marchand de vin

LA NOISETTE
Financier noisette, crémeux citron,
gel et sorbet fleur d'oranger

OU

LE CHOCOLAT
En mousse, brunoise de mangue au piment d'Espelette,
crumble de cacao, sorbet mangue

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€

Œufs mayonnaise

Filet de volaille, pommes frites & légumes

Moelleux chocolat 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 consultées sur simple demande auprès de nos équipes.
Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises, services compris, hors boissons.

LE COCKTAIL

40€ PAR PERSONNE
À PARTIR DE 20 PERSONNES

LES PIÈCES SALÉES

Roulé tortilla au chèvre frais et fines herbes
Mini tartelette guacamole et truite
Œuf mimosa revisité
Bruschetta de jambon serrano 24 mois et sa tapenade du moment
Pain suédois et houmous de pois chiches au zaâtar
Croque-monsieur au poulet et comté
Velouté de légumes du moment ou Gaspacho

PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES

Bao à l'effiloché de canard 4€
Mini burger du moment 4€
Blinis au caviar (2g) et crème crue 5€
Tartare de poisson retour de pêche 4€
Brochette de gambas marinées 4€
Toast de foie gras au pain d'épices 4€

LES PETITS PLATS

Œuf 64°C, mousseline de légumes de saison, crumble sarrasin

Volaille basse température, mousseline de pomme de terre, sauce vierge citron estragon

PETITS PLATS SUPPLÉMENTAIRES

Tournedos de bœuf, mousseline de pomme de terre à la truffe et jus de viande 5€
Tataki de thon, mousseline de légumes de saison, vinaigrette coriandre 5€

LES PIÈCES SUCRÉES

Panacotta aux fruits de saison
Chocolat du moment
Tartelette aux fruits de saison

PIÈCES SUCRÉES SUPPLÉMENTAIRES

Mini baba au rhum 4€
Chou craquelin au praliné 4€

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

peylatour

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

com@peylatour.com
05.56.68.34.41

pl

Logis HOTELS RESTAURANTS
DEPUIS 1948
RESTAURANT SAVOUREUX
HÔTEL COSY