

~ CHEF THOMAS ~

lecourbetoma@gmail.com

06 61 82 12 99

Le Chef Thomas propose 2 menus pour les amateurs de la cuisine de qualité, ainsi qu'un menu enfant :

- Menu Gastronomique en 5 services : 65 € par personne + forfait fixe de base
- Menu 'Découverte' en 4 services : 50 € + forfait fixe de base

Thomas arrivera au Château entre 18 h 00 et 18 h 30 pour un dîner à 20h. Une partie du dîner aura été préparée par Thomas lui-même dans sa cuisine professionnelle, à partir de produits frais achetés le jour même. Il prendra ensuite possession de la cuisine du Château pour finaliser et terminer la préparation du repas. Le chef restera sur place jusqu'au service du dernier plat.

Si vous ne souhaitez pas dresser la table, servir et débarrasser la table vous-mêmes, nous vous recommandons vivement de faire appel à l'un des collaborateurs professionnels de Thomas pour le service à table. Ce service est facturé 20 € par heure (minimum 4 heures).

Forfait fixe de base :

En plus du prix par personne, Thomas applique un forfait fixe de 100 € destiné à couvrir son temps de travail et ses frais de déplacement.

Pour réserver, merci d'envoyer un email à : lecourbetoma@gmail.com

Il est fortement recommandé de réserver Thomas plusieurs mois à l'avance. Pour toute demande de dernière minute, vous pouvez d'abord vérifier la disponibilité par SMS au 06 61 82 12 99.

Les réservations doivent être effectuées par email et comporter les informations suivantes :

- Le Château où vous séjournez
- Votre date de préférence et l'heure du dîner, ainsi qu'une date alternative si possible
- Votre choix de menu - 'Gastronomique' ou 'Découverte'
- Le nombre d'adultes et le nombre de menus enfants
- Le nombre de convives souhaitant une option végétarienne
- Le plat choisi* pour chaque service
- Si vous souhaitez l'option 'Service à Table' (20 € / heure, min. 4h)

***Veuillez choisir le même plat pour l'ensemble du groupe et pour chaque service.**

Thomas vous indiquera les modalités de paiement pour confirmer votre réservation.

Veuillez noter que Kasteliades ne réalise aucune réservation ni transaction pour votre compte.

Menu Gastronomique

Apéritif

3 pièces apéritives suivant la saison

Entrée

(choix des plats, mais le même plat pour tous les convives)

Céviche de noix de Saint-Jacques françaises, grenades- agrumes

Tarte fine aux champignons et escargots de bourgogne, jus crémeux

Escalope de foie gras de canard français poêlée, sauce cassis

Poisson ~ Crustacés

(choix des plats, mais le même plat pour tous les convives)

Tataki de thon et légumes croquants façon asiatique

Filet de rouget barbet français, risotto et sauce safranée

Vol au vent de homard

Viande

(choix des plats, mais le même plat pour tous les convives)

Filet de canette sauce cassis, la cuisse confite en parmentier

Pièce de veau française aux morilles, légumes de saison

Boeuf français en deux préparations, le filet saisi, le paleron confit, sauce pinot noir

Suite à la page suivante ...

Fromages

(choix des plats, mais le même plat pour tous les convives)

Trilogie de fromage de la région affiné

Espuma d'époisses et tartine

Brie farcie aux truffes

Dessert

(choix des plats, mais le même plat pour tous les convives)

Cœur noisette . croustillant crémeux vanille et noisette

Tartelette citron : amande-citron et feuille de shiso vert

Finger aux fruits de saison

Finger gourmand au chocolat noir

Prix:

Forfait fixe de base de 100 € pour le groupe

+ 65 € par adulte

Voir la page suivante pour le menu 'Découverte'...

Menu 'Découverte'

Apéritif

Traditionnelles gougères au comté - 3 pièces par personne

Entrée

(choix des plats, mais le même plat pour tous les convives)

Soupe de moules sélection au safran, flan d'ail et persil frit

Jambe de poulpe snackée, écrasé de pomme de terre aux herbes, sauce pinot noir

Ravioles épinards ricotta, espuma de champignon, cazette de bourgogne

Oeuf de poule heureuse poché et escargots de la région en meurette

Plat Principal

(choix des plats, mais le même plat pour tous les convives)

Agneau français confit aux épices, polenta crémeuse et carottes au cumin

Suprême de volaille de la région crousti-fondant, gratin de macaronis truffé

Roulade de veau français et jambon "mangalica" gremolata,
légumes de saison et jus réduit

Carré de cochon fermier label rouge, jus à la moutarde Fallot et à la sauge,
légumes de saison

Tarte fine de dorade royale légumes du marché, sauce vierge

Fromages

(choix des plats, mais le même plat pour tous les convives)

Trilogie de fromage de la région affiné

Espuma d'époisses et tartine

Dessert

(choix des plats, mais le même plat pour tous les convives)

Cœur noisette : croustillant crémeux vanille et noisette

Tartelette citron : amande-citron et feuille de shiso vert

Finger aux fruits de saison

Finger gourmand au chocolat noir

Prix:

Forfait fixe de base de 100 € pour le groupe

+ 65 € par adulte

Voir la page suivante pour le menu Enfant...

Menu Enfant

Entrée

(choix des plats, mais le même plat pour tous les convives)

Tomates et queues de crevettes mayonnaise

Assiette de charcuterie

Plat Principal

(choix des plats, mais le même plat pour tous les convives)

Emincé de volaille à la crème, pâtes fraîches

Hamburger, pommes de terre sautées

Poisson du marché pané, tagliatelle fraîches

Dessert

(choix des plats, mais le même plat pour tous les convives)

Panna cotta carambar

Mousse au chocolat, petit sablé

Prix:

20 € par enfant