

~ CHEF AGNÈS ~

cook71dom@gmail.com
06 09 94 48 50

La Chef Agnès propose les menus suivants :

- Menu Dîner 4 plats (plateau de fromages en option) : 32 € par personne + forfait fixe de base
 - Prix enfant pour le même menu (portions adaptées) : 16 €
- Menu Dîner Végétarien 4 plats : 30 € par personne + forfait fixe de base
- Super Brunch (matin) : 25 € par personne (minimum 10 personnes)

Une remise de 10 % est accordée pour une réservation de trois soirées et plus lors de votre séjour.

Agnès prépare une partie du dîner à l'avance, les finitions et la cuisson finale étant réalisées dans la cuisine du Château.

Forfait fixe de base :

En plus du prix par personne, Agnès applique un forfait fixe destiné à couvrir son temps de travail et ses frais de déplacement :

- Forfait Menu Dîner - 70 €
- Forfait Super Brunch - 30 €

Frais de service pour le menu Dîner :

Agnès est accompagnée d'un membre de son équipe professionnelle pour la mise en place, le service pendant le repas et le nettoyage en fin de soirée au tarif de 16 € / hr (avec un minimum de 4h).

Pour réserver, merci d'envoyer un email à : cook71dom@gmail.com

Il est fortement recommandé de réserver Agnès plusieurs mois à l'avance. Pour toute demande de dernière minute, vous pouvez d'abord vérifier la disponibilité par SMS au 06 09 94 48 50.

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
- Le choix entre le Menu Dîner ou le Super Brunch
- Le nombre d'adultes et le nombre de menus enfants
- Le nombre de convives souhaitant le menu végétarien
- Le plat choisi* pour chaque service (non requis pour le Super Brunch)

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

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

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

Menu Dîner

Apéritif:

Gougères au Comté – 3 pièces par personne

Mise-en-Bouche

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

Velouté de cèpes (chaud)

Gratiné aux oignons (chaud)

Velouté de courgette à l'ail des ours (froid)

Gaspacho (froid)

Entrée

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

Œufs Meurette (sauce au vin rouge, croûtons et lardons)

Profiteroles d'escargots, sauce à l'ail des ours

Salade Landaise, magret de canard fumé, foie gras et salade verte (supp. 2€ / pers)

Meurette d'escargots à l'aligoté (vin blanc), raisins frais

Salade Lyonnaise (œuf poché, lardons, croûtons)

Vol au vent aux fruits de mer

Soufflé au fromage

Carpaccio de bœuf (cru), tomates séchées, parmesan, huile d'olive

Cassolette de Saint-Jacques aux agrumes

Saumon en croûte sauce ails des ours et son confit de poireaux

Cassolette de cuisse de grenouilles à la persillade

Tarte tatin d'oignons grelots, miel et sauce Comté

Plat Principal

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

Poulet de Bresse au vin jaune du Jura et morilles (supplément 2€ par pers.)

Bœuf bourguignon (vin rouge)

Cuisse de pintade à la forestière et ses marrons

Canette des Dombes rôties aux fruits secs

Osso bucco de veau mariné au miel et épices et ses légumes anciens

Pièce de bœuf rôtie et sa sauce escarboeuf (sauce crème, escargots, persillade)

Filet de poisson au beurre blanc (suivant arrivage)

Coq au vin, croûtons et ses petits oignons grelots (vin rouge)

Filet de daurade en croûte de noisettes

Curry de truite petits légumes au lait de coco et crevettes

Lotte gingembre et mangue aux épices

Sot l'y laisse de dinde, sauce à la bière

Dessert

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

Poire pochée au vin rouge et son biscuit

Tarte aux raisins

Gâteau basque aux cerises

Choux à la crème

Tartelette de citron meringuée

Crème brûlée aux fruits de la passion et sa salade de fruits frais

Croustillant de pomme au caramel beurre salé

Suite à la page suivante ...

Plateau de Fromage

(En option, avec un supplément de 5 € / person)

Un plateau de 3 fromages provenant de producteurs locaux

Prix:

Forfait fixe de base de 70 € pour le groupe

+ 32 € par adulte

+ 16 € par repas enfant (même menu avec des portions adaptées)

+ Service : 16 € par heure (avec un minimum de 4 heures).

Si vous souhaitez un menu plus 'Kid' (poulet frite, jambon purée, saucisse, poisson pané...) Agnès le propose au tarif de 12€ par enfant.

Voir la page suivante pour le menu Végétarien...

Menu Végétarien

Apéritif:

Gougères au Comté – 3 pièces par personne

Mise-en-Bouche

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

Velouté de cèpes (chaud)

Ou gratiné aux oignons (chaud)

Ou velouté de courgette à l'ail des ours (froid)

Ou Gaspacho (froid)

Entrée

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

Salade de quinoa, fenouil, pamplemousse (végan)

Ou Salade verte, croûtons roquefort, noix et raisins

Plat Principal

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

Curry petits légumes au lait de coco (végan)

Risotto de champignons crémeux au parmesan

Suite à la page suivante ...

Dessert

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

Poire au vin et épices

Croustillant de pomme caramel beurre salé

Prix :

30 € par personne

Voir la page suivante pour le menu 'Super Brunch)...

Super Brunch

Agnès peut servir son Super Brunch dans tous nos Châteaux. Ce brunch combine petit-déjeuner et déjeuner en une seule offre généreuse. Il comprend une sélection de plats sucrés et salés, des boissons chaudes et jus de fruits frais, des viandes froides et salades, un plateau de fromages locaux ainsi qu'un délicieux buffet de mini-desserts. Cette formule abondante et variée vous permet de profiter d'un excellent petit-déjeuner le matin, tout en mettant certains éléments au réfrigérateur pour les déguster au déjeuner si vous le souhaitez.

Boissons

Chaud : Café, thé, chocolat chaud

Cold : Jus de fruits (producteur local), lait

Une Variété de Plats Froid & Chauds

Crêpes préparées et servies à la minute.

Muffins maison, mini viennoiseries, pains.

3 sortes de confiture artisanales, miel local, beurre.

Salade de fruits frais, yaourts locaux de la ferme du Mezaneau en Bourgogne.

Œuf au plat ou omelette & bacon servis « minute » à l'assiette.

Terrine bourguignonne au cassis maison, jambon blanc, rosette.

Trio de salades maison : Taboulé oriental ; salade Italienne (pommes de terre, jambon cru et parmesan) ; salade fraîcheur (choux, carottes, raisin et noisettes).

Quatuor de fromages locaux (Comté, Morbier, Bleu du domaine de Bresse, fromage de chèvre frais).

Buffet de mini desserts maison (Tartelette citron, brownies aux 2 chocolats et panna cotta framboise)

Prix:

Forfait fixe de base de 30 € pour le groupe (3hrs presence at the Château)

+ 25 € par personne (minimum de 10 convives)