



FÊTES DE FIN D'ANNÉE  
2020

LE CHÂTEAU D'APIGNÉ  
*est chez vous pour les  
fêtes*

Fêtez Noël et le Réveillon de la Saint-Sylvestre,  
chez vous, en famille,  
on s'occupe de tout !

Découvrez notre menu pour les fêtes,  
et faites vous plaisir avec notre épicerie !

0299148066

[chateau@chateau-apigne.fr](mailto:chateau@chateau-apigne.fr)

[www.chateau-apigne.fr](http://www.chateau-apigne.fr)



# LE MENU

58 € PAR PERSONNE  
ENTRÉE PLAT DESSERT

## LES ENTRÉES

Le Saumon "Blue House", mi-cuit,  
caviar de Dordogne au chou-fleur et agrumes.



Le Foie Gras de la Ferme du Mée,  
en terrine, aux Saint-Jacques fumées, jeunes poireaux et mangue.

## LES PLATS

Le Filet de Veau rôti,  
légumes de chez Bocel glacés à la truffe, jus réduit au Porto.



Le 1/2 Homard confit et sa raviole,  
légumes de chez Bocel glacés à la truffe, émulsion crémée des coffres

## LES DESSERTS

La Bûche du château, vanille - ananas - caramel et glace coco grillée.



Le Finger chocolat - praliné noisette et glace au citron.

Possibilité de commander une entrée, un plat ou un dessert hors menu.  
Suggestions d'accords mets/vins et menu enfant disponibles ci-après.



# L'ÉPICERIE

## LES MISES EN BOUCHES

### Les 3 pièces froides

Maki Thon  
Pain aux noix chèvre-miel  
Mini Wrap boeuf  
6 €

### Les 3 pièces chaudes

Mini Burger de Canard Rossini  
Gambas Panko  
Samossa Légumes-curry  
6 €



## LE FOIE GRAS

En terrine, aux algues  
7 € les 60g

## LES HUÎTRES

Les 12 de Cancale, creuses N°3  
12 €



## LE FROMAGE

Le plateau de fromages et beurre  
de chez Beillevoire, pour 6  
25 €





# L'ÉPICERIE

## LE PAIN

La boule individuelle 40g  
aux algues, lardons, tradition ou sarrazin

0.60 €



## LES CHOCOLATS

La boîte de 8 - 10 €

La boîte de 16 - 18 €

## LES MACARONS

La boîte de 8 - 12 €

La boîte de 16 - 22 €



## LOCATION VAISSELLE

Les assiettes pour votre menu

0.60 € l'assiette





# LES BOISSONS

SUGGESTION D'ACCORDS METS / VINS  
PAR NOTRE SOMMELIER

## LE VIN BLANC

### Avec le foie gras

Saumur AOC, Château de Targé 2016

20 €

Côte de Thongue IGP, Dom. St-Georges d'Ibry 2018

18 €

### Avec le saumon

St-Romain AOC, Dom. Coste-Caumartin 2017

30 €

Sancerre AOC, R.Champault, Les Pierris 2018

25 €

### Avec le homard

Meursault AOC,

Dom. Coste-Caumartin 2017

45 €

Beaune AOC, 1er Cru, Chouacheux 2017

40 €

### Avec les desserts

Sauternes AOC,

Château Rabaud-Promis 1989

65 €

## LE VIN ROUGE

### Avec le veau, le fromage

Graves AOC, Château Beau-Site, Prestige 2016

22 €

Rully AOC, Clos des Mollepierres, 2018

25 €

Mercurey AOC, Les Framboisières Faiveley 2016

30 €

St-Estèphe AOC, Château Haut-Marbuzet 2008

55 €

Saint-Emilion AOC, 1er Grand Cru,

Château Troplong- Mondot 1999

80 €

## LE CHAMPAGNE

Paul Dangin et Fils AOC Cuvée Carte Or

32 €

Billecart Salmon AOC Brut Réserve

39 €

Duval - Leroy AOC Rosé Prestige 1er Cru

39 €

### Avec le homard

Duval - Leroy AOC Blanc de Blancs

49 €



## COMMANDES

Dès aujourd'hui au 0299148066  
chateau@chateau-apigne.fr

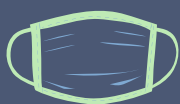
Commandes collectées, au plus tard, 72h avant votre repas.  
Soit le lundi 21/12 au plus tard pour Noël  
et le lundi 28/12 pour le Nouvel An.

Prenons rendez-vous pour récupérer votre commande.  
Livraison selon la demande.

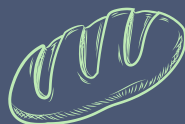
## RÈGLEMENT

50% à la commande, 50% 72h avant votre repas.

## CHARTRE SANITAIRE ET ÉCO-RESPONSABILITÉ



Personnel de cuisine,  
d'accueil et de livraison  
masqué



Contrôle du respect de  
la chartre sanitaire de  
nos partenaires



Démarches et achats  
éco-responsables et  
durables

# BON DE COMMANDE

NOM, PRÉNOM .....

DATE DU REPAS .....

TÉLÉPHONE .....

ADRESSE MAIL .....

ADRESSE POSTALE .....

PRODUITS	QUANTITÉ	TOTAL
Menu complet	..... x 58 €	..... €
avec	dans le menu    plat seul	
Le Saumon "Blue House"	..... x 18 €	..... €
Le Foie gras	..... x 18 €	..... €
Le Filet de veau	..... x 30 €	..... €
Le 1/2 Homard	..... x 32 €	..... €
La Bûche du château	..... x 14 €	..... €
Le Finger chocolat	..... x 14 €	..... €
Menu enfant (Plat - Dessert)	..... x 15 €	..... €

ÉPICERIE	QUANTITÉ	TOTAL
Mises en bouches 3 pièces froides	..... x 6 €	..... €
Mises en bouches 3 pièces chaudes	..... x 6 €	..... €
Le Foie gras, 60g	..... x 7 €	..... €
La douzaine d'huîtres	..... x 12 €	..... €
Le plateau de fromage	..... x 25 €	..... €
Le pain, boule 40g, tradition	..... x 0.60 €	..... €
Le pain, boule 40g, aux algues	..... x 0.60 €	..... €
Le pain, boule 40g, aux lardons	..... x 0.60 €	..... €
Le pain, boule 40g, au sarrasin	..... x 0.60 €	..... €
La boîte de chocolats, de 8 ou 16	..... x 10 €    ..... x 18 €	..... €
La boîte de macarons, de 8 ou 16	..... x 12 €    ..... x 22 €	..... €

## BON DE COMMANDE (SUITE)

### BOISSONS

### QUANTITÉ

### TOTAL

#### Vins blancs

Saumur, Château de Targé 2016	..... x 20 €	..... €
Côte de Thongue, Dom. St-Georges d'Ibry 2018	..... x 18 €	..... €
St-Romain, Dom. Coste-Caumartin 2018	..... x 30 €	..... €
Sancerre, R.Champault, Les Pierris 2018	..... x 25 €	..... €
Meursault, Dom. Coste-Caumartin 2017	..... x 45 €	..... €
Beaune 1er Cru Chouacheux 2017	..... x 40 €	..... €
Sauternes, Château Rabaud-Promis 1989	..... x 54 €	..... €

#### Vins rouges

Graves, Château Beau-Site 2016	..... x 22 €	..... €
Rully, Clos des Mollepierres 2018	..... x 25 €	..... €
Mercurey Les Framboisières Faiveley 2016	..... x 30 €	..... €
St-Estèphe Château Haut-Marbuzet 2008	..... x 55 €	..... €
St-Emilion Château Troplong- Mondot 1999	..... x 80 €	..... €

#### Champagne

Paul Dangin et Fils Cuvée Carte Or	..... x 32 €	..... €
Billecart - Salmon Brut Réserve	..... x 39 €	..... €
Duval - Leroy Rosé Prestige 1er Cru	..... x 39 €	..... €
Duval - Leroy Blanc de Blancs	..... x 49 €	..... €

### AUTRE

### QUANTITÉ

### TOTAL

Location d'assiettes	..... x 0.60 €	..... €
Livraison	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	..... €

### TOTAL GÉNÉRAL

..... €

### ALLERGÈNES, MENU SPÉCIAUX

Veillez nous signaler lors de votre commande,  
toutes remarques concernant des régimes spéciaux, allergènes :  
(par ex. : 2 menu sans agrumes, sans lactose ...)

.....  
.....





# RÉVEILLONNEZ À L'HÔTEL

NUIT + DÎNERS\* + PETITS-DÉJEUNERS  
A PARTIR DE 330 € POUR 2 PERSONNES

\* menu en p.2, hors-boissons



## RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Vivez l'expérience d'un réveillon à deux au Château !

Dîners gastronomique en chambre, nuit 5 étoiles  
et petits-déjeuners au lit ...

*Laissez - vous tenter !*

