



SAMEDI 3 AVRIL 2021

LE CHÂTEAU D'APIGNÉ

*" Joyeuses
Pâques "*

Fêtez Pâques au Château d'Apigné et offrez-vous un instant de gourmandise !

Découvrez notre menu de Printemps à emporter
et découvrez notre formule
"Dîners en chambre"

02 99 14 80 66

chateau@chateau-apigne.fr

www.chateau-apigne.fr



LE MENU

PAR NICOLAS BRIAND

" Joyeuses Pâques "

37 € PAR PERSONNE
à emporter ou
en chambre (voir page suivante)

L' ENTRÉE

La daurade marinée
lait de coco - citronnelle - coriandre et légumes croquants

LE PLAT

L'agneau de Jean-Pierre Commeureuc rôti
tajine de primeurs et algues, jus à l'ail noir

LE DESSERT

La brioche craquelée
amandes - nougatine - chocolat



FÊTEZ PÂQUES AU CHÂTEAU D'APIGNÉ

NUIT + DÎNERS* + PETITS-DÉJEUNERS
A PARTIR DE 210 € POUR 2 PERSONNES

*menu en p.2, hors-boissons



Offrez-vous une soirée magique au Château.
Dîners gastronomiques en chambre, nuit 5 étoiles
et petits-déjeuners au lit ...

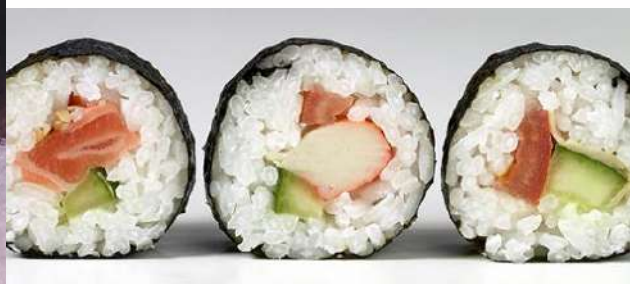
Laissez - vous tenter !





L'ÉPICERIE

LES MISES EN BOUCHE



Les 3 pièces froides

Tataki de thon

Toast au foie gras et son chutney

Mini Wrap chèvre - piquillos - épinard

6 €

Les 3 pièces chaudes

Mini Burger

Arancini au cabillaud

Samossa crevette - poireau

6 €



LE FROMAGE

Le plateau de fromages et beurre

de chez Beillevaire,

pour 2 pers., 4 variétés, 170 g

12 €



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

TARIFS VALABLES UNIQUEMENT SUR LES MENUS À EMPORTER

LE VIN BLANC

Pour accompagner
la daurade marinée

Gewurztraminer Taureau aoc, Domaine Neumeyer 2016

20 €

Chablis aoc, Domaine des Malandes 2018

20 €

LE VIN ROUGE

Pour accompagner l'agneau rôti

Côteaux du Languedoc aoc, Domaine Stella Nova Polaris 2019

22 €

Gigondas aoc, Domaine de la Gardine 2018

30 €

Languedoc aoc, Prieuré Saint-Jean de Bébian 2015

45 €

LE CHAMPAGNE

Paul Dangin et Fils aoc, Cuvée Carte Or

32 €

Duval-Leroy aoc, Fleur de Champagne 1er Cru

45 €



COMMANDES

Dès aujourd'hui au 02 99 14 80 66
chateau@chateau-apigne.fr

Commandes collectées au plus tard le mercredi 31 Mars.

Prenons rendez-vous pour récupérer votre commande
le samedi 3 Avril.

Menu enfant 15 €
Ecrasé de pomme de terre, suprême de volaille + Brownie maison

RÉGLEMENT

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

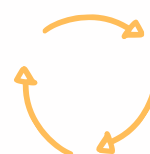
CHARTRE SANITAIRE ET ÉCO-RESPONSABILITÉ



Personnel de cuisine,
d'accueil et de livraison
masqué



Contrôle du respect de
la charte sanitaire de
nos partenaires



Démarches et achats
éco-responsables et
durables

BON DE COMMANDE

NOM, PRÉNOM

TÉLÉPHONE

ADRESSE EMAIL

ADRESSE POSTALE

PRODUITS

	QUANTITÉ	TOTAL
Menu x 37 € €
Menu enfant x 15 € €

ÉPICERIE

	QUANTITÉ	TOTAL
Mises en bouches 3 pièces froides x 6 € €
Mises en bouches 3 pièces chaudes x 6 € €
Le plateau de fromage x 12 € €
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 sarrazin 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 € €
Location d'assiettes x 0.60 € €

BON DE COMMANDE (SUITE)

BOISSONS

QUANTITÉ

TOTAL

Vins blancs

Gewurztraminer Taureau aoc, Neumeyer 2016 x 20 € €
Chablis aoc, Domaine des Malandes 2018 x 20 € €

Vins rouges

Côteaux du Languedoc aoc, Domaine Stella Nova Polaris 2019 x 22 € €
Gigondas aoc, Domaine de la Gardine 2018 x 30 € €
Languedoc aoc, Prieuré Saint-Jean de Bébian 2015 x 45 € €

Champagne

Paul Dangin et Fils Cuvée Carte Or x 32 € €
Duval-Leroy, Fleur de Champagne x 45 € €

TOTAL GÉNÉRAL

..... €

ALLERGÈNES, MENU SPÉCIAUX

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

.....
.....
.....