



SAMEDI 20 MARS 2021

## LE CHÂTEAU D'APIGNÉ

*" Bonjour le  
Printemps "*

Fêtez l'arrivée du Printemps 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](mailto:chateau@chateau-apigne.fr)

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



## LE MENU

*" Bonjour le Printemps "*

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

### L' ENTRÉE

Les asperges et la Saint-Jacques fumée,  
marinée au soja et algues bretonnes

### LE PLAT

Le lieu jaune confit,  
pesto de Nori et pommes de terre Nouvelles, jus des arrêtes

### LE DESSERT

La panacotta coco et les premières fraises



## FÊTEZ LE PRINTEMPS 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  
les asperges et la Saint-Jacques fumée

Pouilly-Fumé aoc, Domaine Dezat 2018

20 €

Chablis aoc, Domaine des Malandes 2018

20 €

Pour accompagner  
le lieu jaune confit

Savennières aoc, Château de Bellevue 2014

30 €

Beaune 1er cru Les Chouacheux aoc,  
Domaine Coste-Caumartin 2017

40 €

## LE VIN ROUGE

Pour accompagner le lieu jaune confit

Saumur-Champigny aoc, Château du Hureau 2018

22 €

Rully aoc, Clos des Mollepierres, Roux Père & Fils 2018

25 €

Beaune 1er cru Chouacheux aoc, Domaine Coste-Caumartin 2014

59 €

## LE CHAMPAGNE

Paul Dangin et Fils aoc, Cuvée Carte Or

32 €

Duval-Leroy aoc, Cuvée M.O.F

45 €



## COMMANDES

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

Commandes collectées au plus tard le mercredi 17 Mars.

Prenons rendez-vous pour récupérer votre commande  
le samedi 20 Mars.

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

## RÉGLEMENT

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

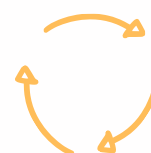
## CHARTRE SANITAIRE ET ÉCO-RESPONSABILITÉ



Personnel de cuisine,  
d'accueil et de livraison  
masqué



Contrôle du respect de  
la chartre 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

Chablis aoc, Domaine des Malandes 2018 ..... x 20 € ..... €

Pouilly-Fumé aoc, Domaine Dezat 2018 ..... x 20 € ..... €

Savennières aoc, Château de Bellevue 2014 ..... x 30 € ..... €

Beaune 1er cru Chouacheux aoc,  
Domaine Coste-Caumartin 2017 ..... x 40 € ..... €

#### Vins rouges

Saumur-Champigny aoc, Château du Hureau 2018 ..... x 22 € ..... €

Rully aoc, Clos des Mollepierres, Roux Père & Fils 2018 ..... x 25 € ..... €

Beaune 1er cru Chouacheux aoc,  
Domaine Coste-Caumartin 2014 ..... x 59 € ..... €

#### Champagne

Paul Dangin et Fils Cuvée Carte Or ..... x 32 € ..... €

Duval-Leroy Rosé Cuvée M.O.F ..... 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 ...)

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