
**CHÂTEAU
D'APIGNÉ**

Hôtel & Gastronomie

**FÊTES DE FIN D'ANNÉE
2022**

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

Fêtez 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

www.chateau-apigne.fr

**CHÂTEAU
D'APIGNÉ**

LE MENU

60 € PAR PERSONNE
ENTRÉE PLAT DESSERT

L'ENTRÉE

Le lobster roll N.Y.C,
Version raffinée du hot dog au homard.

LES PLATS

Les Saint-Jacques fumées et snackées,
légumes d'hiver et marinade au Bourbon.

ou

La côte de boeuf rôtie, laquée barbecue,
frites de potimarron et oignons caramélisés.

LE DESSERT

La pomme granny-smith en trompe l'oeil,
croquant choco-noisette et sa glace.

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

**CHÂTEAU
D'APIGNÉ**

L'ÉPICERIE

LES MISES EN BOUCHES

Les 3 pièces froides
6 €



LE PLATEAU DE FROMAGES

et beurre de chez Beillevaire, pour 6
28 €



LES HUÎTRES

Les 12 de Cancale, creuses N°3
15 €



LES CHOCOLATS

La boîte de 8 ou 16 - 10 € / 18 €



LES MACARONS

La boîte de 8 - 12 €
La boîte de 16 - 22 €



LOCATION VAISSELLE

Les assiettes pour votre menu
0.60 € l'assiette



**CHÂTEAU
D'APIGNÉ**

LES BOISSONS

SUGGESTION D'ACCORDS METS / VINS
PAR NOTRE SOMMELIER

LE VIN BLANC

Avec les Saint-Jacques

St-Romain AOC, Dom. Coste-Caumartin 2019

30 €

Sancerre AOC, Comte Lafond 2021

25 €

Avec le homard

Meursault AOC,

Dom. Coste-Caumartin 2019

50 €

Beaune AOC, 1er Cru, Chouacheux 2019

40 €

LE VIN ROUGE

Avec le boeuf et le fromage

Graves AOC, Carbon d'Artigue, cuvée 333, 2016

25 €

Languedoc, AOC, Côte de Thongues,

Dom. Saint-Georges d'Ibry, Cuvée des amis 2021

30 €

Hautes Côtes de Beaune AOC,

Dom. Coste-Caumartin 2020,

30 €

St-Estèphe AOC, Château Haut-Marbuzet 2010

55 €

LE CHAMPAGNE

Avec le dessert

Jouannes - Lioté AOC Brut

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 €

***** CHÂTEAU D'APIGNÉ

COMMANDES

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

Commandes collectées, au plus tard, 72h avant votre repas.
Le mercredi 28/12 pour le Nouvel An.

Prenons rendez-vous pour récupérer votre commande au château,
le samedi 31 entre 15h et 18h.

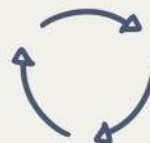
RÈGLEMENT

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

CHARTRE SANITAIRE ET ÉCO-RESPONSABILITÉ



Contrôle du respect de
la charte 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 60 € €

| avec | dans le menu | plat seul | |
|-------------------|--------------|--------------|---------|
| Le homard | | x 23 € | € |
| Les Saint-Jacques | | x 30 € | € |
| Le boeuf | | x 30 € | € |
| Le dessert | | x 12 € | € |

Menu enfant (Plat - Dessert) x 15 € €

ÉPICERIE

QUANTITÉ

TOTAL

| | | |
|-----------------------------------|---------------------------|---------|
| Mises en bouches 3 pièces froides | x 6 € | € |
| La douzaine d'huîtres | x 15 € | € |
| Le plateau de fromage pour 6 pers | x 28 € | € |
| 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

| | | |
|--------------------------------------|--------------|---------|
| St-Romain, Dom. Coste-Caumartin 2019 | x 30 € | € |
| Sancerre AOC, Comte Lafond 2021 | x 25 € | € |
| Meursault, Dom. Coste-Caumartin 2019 | x 50 € | € |
| Beaune 1er Cru Chouacheux 2019 | x 40 € | € |

Vins rouges

| | | |
|---|--------------|---------|
| Graves AOC, Carbon d'Artigue, cuvée 333, 2016 | x 25 € | € |
| Languedoc, AOC, Côte de Thongues, Dom. Saint-Georges d'Ibry, Cuvée des amis 2021 | x 30 € | € |
| Hautes Côtes de Beaune AOC, Dom. Coste-Caumartin 2020 | x 30 € | € |
| St-Estèphe Château Haut-Marbuzet 2010 | x 55 € | € |

Champagne

| | | |
|-------------------------------------|--------------|---------|
| Jouannes-Lioté Brut | 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 € | € |
|----------------------|----------------|---------|

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 ...)

.....
.....