



***La Saint Valentin S'EMPORTE
les Vendredi 14 Février
et Samedi 15 Février 2025***

**Nous proposons un menu à emporter à partager en « Tête à Tête »
Monsieur prend tout en mains !!!!!**

**Une formule enfant
Afin que la fête soit complète et que personne ne soit oublié !**

**Voici notre menu à emporter, dressé comme au restaurant !
Déguster de la belle cuisine bien dressée chez soi !**

Grignotage pour l'apéritif sous forme de bonbons

Bonbons à dévorer en trois textures, croustillant, moelleux, acidulé

Le Veau de Lait en tataki, confit de betterave « écarlate » et saveur café

La Noix de Saint-Jacques Française en « rouge et noir », tartelette de risotto, beurre de gingembre

Le Pavé de Bar en écailles de truffes mélando, endives confites, jus de cuisson truffé

Le Brillat-Savarin farci aux agrumes et pain d'épices

Le « Toi et Moi » Mac Cœur en feuille à feuille passionnément

**Tous nos plats sont dressés sur assiettes en bagasse clochée à partager,
la bagasse étant une matière issue de la fibre de canne à sucre.**

Formule Gourmande à partager : Les Bonbons, Le Veau, La Noix de Saint-Jacques, Le Bar, Le Fromage
et Le Dessert : **136 € pour 2 personnes**

Formule Love à partager : Les Bonbons, Le Veau, La Noix de Saint-Jacques, Le Bar, Le Fromage et Le Dessert,
1 bouteille de Champagne Pommery Brut Royal, 2 assortiments de petits pains : **180 € pour 2 personnes**

Pour les enfants

Grignotage chips maison

Notre Croque-Monsieur classique

Blanc de Volaille à la crème et crêpes de pommes de terre, beurre noisette

Mousse chocolat lacté et billes craquantes, sablé breton

Formule enfant : **20,00 € le menu**

Possibilité de commander un assortiment de 3 petits pains pour agrémenter votre repas : pain aux olives, pain aux céréales et pain de campagne au tarif de **3,00 € TTC** par personne

Chaque formule sera accompagnée d'une fiche de remise en œuvre pour apprécier au mieux vos mets.
Les plats emportés le soir peuvent être dégustés le lendemain midi.

Les plats seront à retirer

le vendredi de 11h00 à 12h00 et de 16h00 à 18h00

le samedi de 10h00 à 11h30 (pour le midi et le soir)

Vous pouvez commander :

soit par e-mail à contact@chateau-de-champlong.com

soit en appelant au 04 77 69 69 69 (choix 1)

ATTENTION pour toute commande, une confirmation doit vous être impérativement adressée en retour.

VINS A EMPORTER

Nous avons sélectionné quelques vins de notre Cave que nous vous proposons au tarif caviste
à réserver en même temps que votre commande :

Champagne :

Champagne Pommery Brut Royal en coffret 38,00 €

Vins blancs :

Mâcon-Villages 2023 Domaine Michel 22,00 €

Les Hauts du Monteillet 2022 Collines Rhodaniennes Stéphane Montez IGP 19,00 €

Pouilly-Fumé 2023 Mademoiselle de « T » du Château de Tracy 22,00 €

Vins rouges :

Monthélie « La Combe Danay » 2020 Domaine Rodolphe Demougeot 32,00 €

Côtes du Rhône Tulette Grande Ourse 2020 Domaine Pascal Chalon 20,00 €

Crozes-Hermitage Domaine des Lises 2019 Maxime Graillet et Thomas Schmittel 32,00 €