

Commande par mail

lo.mangenot@caps-54-51.com

ou

Bon de commande à déposer sur place

Commandes pour Noël avant le 20/12 à 17h

Réception des commandes **le 24/12 de 10h à 16h**



Commandes pour Nouvel an avant le 28/12 à 17h

Réception des commandes **le 31/12 de 10h à 16h**



"Au Château" de Brabois

Allée du parc de Brabois - 6 rue Jean Lay

54600 Villers-lès-Nancy

A decorative border at the top of the page featuring green holly leaves, red berries, and white circular accents on a dark green background.

"Au Château" Menu des Fêtes à emporter

A decorative border at the bottom of the page featuring green holly leaves, red berries, and white circular accents on a dark green background.



Menu 40€ /pers



Entrées

Panna cotta à l'aneth, saumon mariné au gin

OU

Crème de foie gras et pomme granny Smith

Plats

*Suprême de volaille jaune farci châtaigne, sauce morilles et
purée de pommes de terre truffée*

OU

*Cassiolette feuilletée de St Jacques et cabillaud, aux légumes
du pot, sauce safran, purée au beurre*

Desserts

Bonnet de Noël, mousse coco, fruits rouges

OU

Bonnet de Noël, chocolat et praliné noisette

Pour compléter votre repas:

Plateau apéritif: 8.50€ / personne (minimum 2 pers.)

*Pain nordique foie gras et pommes caramélisées

*Camté à la truffe

*Pâté en croûte du Château

*Jambon à la truffe

*Gougère Fromage

Foie gras maison, chutney poire, Brioche

250g : 43€

500g : 85€

Brie Truffé maison, mesclun : 6.50€ / 100g, par personne

Plateau de Mignardises : 8.50€ par personne

(minimum 2 pers.)

*Madeleines maison

*Truffes chocolat

*Guimauve maison

*Biscuit noisette

*Tartelette ganache chocolat

Nos Vins et Bulles :

Champagne Veuve Olivier et Fils brut 45€

Crozes Hermitage rouge "Les Entrecœur" 35€

Saint Veran Bourgogne blanc "Chat Greffière" 34€



Bon de commande

Nom: Prénom:

Adresse:

Téléphone:

Adresse Mail:



Menu 40€ /pers

Quantités

Entrées

Panna cotta à l'aneth, saumon mariné au gin

OU

Crème de foie gras et pomme granny Smith

Plats

Suprême de volaille jaune farci châtaigne, sauce morilles et purée de pommes de terre truffée

OU

Cassiolette feuilletée de St Jacques et cabillaud, aux légumes du pot, sauce safran, purée parmentière

Desserts

Bonnet de Noël, mousse coco, fruits rouges

OU

Bonnet de Noël, chocolat et praliné noisette



Bon de commande

Nom: Prénom:

Adresse:

Téléphone:

Adresse Mail:



Menu 40€ /pers

Quantités

Entrées

Panna cotta à l'aneth, saumon mariné au gin

OU

Crème de foie gras et pomme granny Smith

Plats

Suprême de volaille jaune farci châtaigne, sauce morilles et purée de pommes de terre truffée

OU

Cassiolette feuilletée de St Jacques et cabillaud, aux légumes du pot, sauce safran, purée parmentière

Desserts

Bonnet de Noël, mousse coco, fruits rouges

OU

Bonnet de Noël, chocolat et praliné noisette





Pour compléter votre repas:

Quantités

Plateau apéritif: 8.50€ / personne
(minimum 2 pers.)

.....

Foie gras maison, chutney poire, Brioche

250g : 43€

500g : 85€

..... X250 g

..... X500 g

Brie Truffé maison, mesclun :

6.50€ / 100g par personne

.....

Plateau de Mignardises : 8.50€ par personne

(minimum 2 pers.)

.....

Nos Vins et Bulles :

Champagne Veuve Olivier et Fils brut

45€

Crozes Hermitage rouge "Les Entrecœur"

35€

Saint Veran Bourgogne blanc "Chat Greffière"

34€

Commande par mail

lo.mangenot@caps-54-51.com

ou

Bon de commande à déposer sur place



Pour compléter votre repas:

Quantités

Plateau apéritif: 8.50€ / personne
(minimum 2 pers.)

.....

Foie gras maison, chutney poire, Brioche

250g : 43€

500g : 85€

..... X250 g

..... X500 g

Brie Truffé maison, mesclun :

6.50€ / 100g par personne

.....

Plateau de Mignardises : 8.50€ par personne

(minimum 2 pers.)

.....

Nos Vins et Bulles :

Champagne Veuve Olivier et Fils brut

45€

Crozes Hermitage rouge "Les Entrecœur"

35€

Saint Veran Bourgogne blanc "Chat Greffière"

34€

Commande par mail

lo.mangenot@caps-54-51.com

ou

Bon de commande à déposer sur place

