

Commande par mail
lo.mangenot@caps-54-51.com

ou
Bon de commande
à déposer sur place

Commandes pour Noël

Avant le 19/12/2025 à 17h

Réception le 24/12/2025 de 10h à 16h

Commandes pour Nouvel An

Avant le 26/12/2025 à 17h

Réception le 31/12/2025 de 10h à 16h



Plan d'accès



Site internet



Réseaux sociaux

“Au Château” de Brabois

6 rue Jean Zay - Allée du Parc de Brabois
54600 Villers-lès-Nancy



Menu à 47.90€ /pers

Entrées au choix

Duo de Houmous maison, méli-mélo de légumes mi-cru mi-cuit (1.7.8.12)

ou

Crème de foie gras, magret fumé, lentilles, noix et datte (3.7.8.10.12)

ou

Mille-feuilles Black and White, homard, céleri, granny en rémoulade (1.2.3.5.7.9.10.12)

Plats au choix

Suprême volaille jaune rôti, sauce vin jaune et morilles, purée de pommes de terre et légumes racines (3.7.9.12)

ou

Lotte lardée comme une choucroute, légume racine et sauce Riseling fumé (5.7.9.12)

ou

Célerisotto truffé, petit épeautre, noisette, roquette et parmesan (1.3.7.8.9.12)

Fromage

Brie à la truffe, salade mesclun, vinaigrette échalote vin rouge (7.8.12)

Desserts au choix

Bonnet de Noël, coco exotique (1.3.7.8.12)

ou

Bonnet de Noël, chocolat, marron et mûre (1.3.7.8)

Les Suppléments du Château

Plateau apéritif : 8,90€ / pers
(minimum 2 personnes)

Pain nordique au foie gras et pommes caramélisées
Comté 24 mois

Tartelette safran et truite

Mauricette jambon à la truffe

Cake végétarien, potimarron et châtaigne

Plateau de mignardises : 5,50€ / pers

Guimauves maison

Madeleines

Biscuits au
Gris de Toul

Tartelette ganache
chocolat et caramel

Bonbons chocolat maison

Cake rocher, mandarine épices

Nos inconditionnels

Tranche de pâté croute foie gras, magret +150g 6€ la part

Foie gras maison, chutney maison +44€/250g 85€/500g
et accompagnements, brioche

Nos Nouveautés

Bûche du Château : chocolat noir Valrhona, crémeux vin chaud,
mousseline agrumes, biscuit Joconde

min. 2 personnes max. 10 personnes 5,50€ la part

Nos vins et Bulles

Blanc : Côtes de Toul Auxerrois Bio 14€

Rouge : Côtes de Toul Pinot noir Bio 14€

Pétillant brut : Cuvée des Leuques 16€