

A l'occasion de la Fin d'Année 2018,

Le Château des Îles,

*vous propose de réaliser vos repas d'entreprise
au sein de son Restaurant
« La Véranda » jusqu'à 16 personnes
ou, au-delà, dans l'un de ses Salons.*



Menu Gourmand

Kir Pétillant accompagné de ses Amuse-Bouches

*La Salade Gourmande,
Magret Fumé, Légumes Croquants, Vinaigrette d'Artichaut
Côtes de Gascogne, Tariquet Ugni Blanc Colombard*

*Le Contre-Filet de Bœuf Rôti,
Sauce Bordelaise,
Pommes Château, Fagot de Haricots
Bordeaux, Côtes de Blaye, Château Garreau*

*L'Assiette de Brie de Meaux,
Salade Mêlée à l'Huile de Noisette
Bordeaux, Côtes de Blaye, Château Garreau*

*La Mousse de Pomme Verte
Au Cœur de Marrons Confits, Sorbet*



*Eaux Minérales
Café*

Menu à 56 €



Menu Prestige
(Choix Unique à Déterminer)

*Kir au Crémant de Loire, Château du Breuil
accompagné de ses Amuse-Bouches*

***Le Foie Gras de Canard,**
Terrine Mi-Cuite aux Coings Caramélisés,
Gelée et Brioche aux Raisins
Côtes de Gascogne, Tariquet 1ères Grives*

***Le Pavé de Veau Fermier,**
Rôti à la Crème de Cèpes,
Fricassé de Champignons et Pomme Darphin
Bordeaux Rouge, Médoc, Les Charmes Dompierre*

Ou

***Le Turbot,**
Filet en Vapeur de Coquillages,
Bouillon et Légumes d'Automne
Petit Chablis, Domaine Sylvain Mosnier*

***L'Assiette de Fromages de France,**
Salade Mêlée à l'Huile de Noisette
Bordeaux Rouge, Médoc, Les Charmes Dompierre*

L'Assiette Gourmande du Pâtissier



*Eaux Minérales
Café*

Menu à 76 €



Cocktail
(En Salon Uniquement)

30 personnes minimum

Apéritif (1h)

Kir au Crémant, Sodas, Jus de Fruits et Eaux Minérales
accompagnés de 3 Fours Chauds et de 6 Canapés

Pièces Froides:

Gaspacho de Tomates à l'Huile Vierge
Mini Tomate Fraîcheur à la Brousse de Chèvre et Basilic
Taboulé à la Menthe
Tartare d'Avocats aux Ecrevisses Relevé à l'Espelette
Mini Club Sandwich au Saumon
Tartare de Saumon aux Zestes de Citron Vert
Joue de Bœuf Braisée en Gelée de Betteraves
Brandade Froide de Cabillaud à l'Huile de Basilic

Pièces Chaudes:

Velouté de Potiron en Cappuccino
Brochette de Crevettes à l'Ananas
Magret de Canard à l'Orange
Emincé de Poulet aux Fruits du Mendiant

Mousse de Bleu d'Auvergne aux Noix
Chèvre Frais et Confiture de Poires aux Epices
Tartine de Brie aux Herbes

Mini Opéra
Macarons Assortis
Mousse au Chocolat Corsé
Financiers aux Amandes
Tartelettes aux Fruits de Saison



Petit Chablis, Domaine Sylvain Mosnier
Bordeaux Rouge, Médoc, Les Charmes Dompierre
Eaux Minérales
Café

Formule à 79 €



*Pour effectuer une réservation ou pour toute information,
nous vous invitons à prendre contact avec
Notre Service Commercial
par Téléphone au 01 48 89 65 65
ou par Email à l'adresse contact@chateau-des-iles.com*

*Offre valable du Lundi au Vendredi
du Lundi 12 Novembre 2018 au Vendredi 15 Février 2019
dans la limite des places disponibles.*

