

Simplifiez votre repas et dégustez sa cuisine chez vous, en famille ou entre amis...
(prix indiqué à la portion TTC- TVA 10%)

ENTREES & FOIE GRAS

Foie gras de canard mi-cuit, éclats d'amande et pistache, brioche maison	8,50
Velouté de courge au kéfir, crème coco, chips végétales, crumble sarrasin	7
Cabillaud Gravelax, betterave, tartine de pain aux noix, crème cheese citron	8
Rémoulade de légumes racines à la chair de tourteau et fines herbes	8.20

VIANDES & POISSONS

Parmentier de chapon du Gers truffé, crème à l'ail de Lomagne	12,80
Effiloché d'agneau confit à la mandarine, épices de Noël, patates douces	11,50
Noix de St jacques, jus de maracuja, embeurrée de carottes à la vanille	13
Filet de Maigre en papillote, citron vert et graines de grenade	12,50

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES DE FRANCE AFFINES avec fruits secs et confits

Assortiment pour 2 / 3 personnes	19
Assortiment pour 4 /6 personnes	29
Assortiment pour 8/10 personnes	45

DESSERTS

Baba au vieux rhum et aux fruits exotiques - ananas, fruits de la passion
Boule de Noël surprise au chocolat et fruits rouges
Bûche citron meringuée, biscuit roulé, crème citron, éclats de meringue, zeste citron vert
Verrine Mont Blanc à la mandarine, crème de marron, suprêmes de mandarine, meringue et chantilly

Desserts présentés individuellement 6,50 euros TTC par personne

Afin de répondre au mieux à vos attentes, nous vous prions de passer votre commande avant le **mardi 17 décembre à 18h** au 05.62.09.51.95 ou chateau.bellevue@yahoo.fr

Les plats sont à retirer sur place le 24 décembre avant midi.

Simplifiez votre repas et dégustez sa cuisine chez vous, en famille ou entre amis...
(prix indiqué à la portion TTC- TVA 10%)

ENTREES & FOIE GRAS

Foie gras de canard mi-cuit, éclats d'amande et pistache, brioche maison	8,50
Velouté de courge au kéfir, crème coco, chips végétales, crumble sarrasin	7
Cabillaud Gravelax, betterave, tartine de pain aux noix, crème cheese citron	8
Rémoulade de légumes racines à la chair de tourteau et fines herbes	8.20

VIANDES & POISSONS

Parmentier de chapon du Gers truffé, crème à l'ail de Lomagne	12,80
Effiloché d'agneau confit à la mandarine, épices de Noël, patates douces	11,50
Noix de St jacques, jus de maracuja, embeurrée de carottes à la vanille	13
Filet de Maigre en papillote, citron vert et graines de grenade	12,50

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES DE FRANCE AFFINES avec fruits secs et confits

Assortiment pour 2 / 3 personnes	19
Assortiment pour 4 /6 personnes	29
Assortiment pour 8/10 personnes	45

DESSERTS

Baba au vieux rhum et aux fruits exotiques - ananas, fruits de la passion
Boule de Noël surprise au chocolat et fruits rouges
Bûche citron meringuée, biscuit roulé, crème citron, éclats de meringue, zeste citron vert
Verrine Mont Blanc à la mandarine, crème de marron, suprêmes de mandarine, meringue et chantilly

Desserts présentés individuellement 6,50 euros TTC par personne

Afin de répondre au mieux à vos attentes, nous vous prions de passer votre commande avant le **mardi 17 décembre à 18h** au 05.62.09.51.95 ou chateau.bellevue@yahoo.fr

Les plats sont à retirer sur place le 24 décembre avant midi.



HÔTEL – RESTAURANT - 32150 Cazaubon
T.33) 05 62 09 51 95 - chateau.bellevue@yahoo.fr
www.chateaubellevue.org



HÔTEL – RESTAURANT - 32150 Cazaubon
T.33) 05 62 09 51 95 - chateau.bellevue@yahoo.fr
www.chateaubellevue.org

Noël

Nos plats à emporter

Offrez des bons cadeaux
sur notre site www.chateaubellevue.org
ou au 05.62.09.51.95

SARL Château Bellevue au capital de 8000 € siret 396 920 415 00017 – NAF 551A – RCS Auch
TVA Intracommunautaire FR 24396920415

Imprimé par nos soins – ne pas jeter sur la voie publique

Noël

Nos plats à emporter

Offrez des bons cadeaux
sur notre site www.chateaubellevue.org
ou au 05.62.09.51.95

SARL Château Bellevue au capital de 8000 € siret 396 920 415 00017 – NAF 551A – RCS Auch
TVA Intracommunautaire FR 24396920415

Imprimé par nos soins – ne pas jeter sur la voie publique