



Château de Bouthonvilliers

La carte est susceptible d'être modifiée à tout moment

Menus servis (minimum 10 personnes)

Served menus (10 guests minimum)

Au choix une entrée, un plat et un dessert, **même plats pour tous les invités**
*Choice of one starter, one main, and one dessert, **same dishes for all the guests***

Menu TERROIR

38€/pers

Entrées au choix :

Mousseux de foie de volaille bardé au lard fumé paysan sur son lit de lentilles du Puy
Poultry liver mousse wrapped in peasant smoked bacon on a bed of Puy lentils

Mousseline de thon rouge à la Mexicaine, sauce crème à l'aneth servi dans sa bodega
Mexican bluefin tuna mousseline, dill cream sauce served in his bodega

Meli Mélo de légumes du potager et sa vinaigrette à l'ail noir.
Meli Mélo of vegetables from the garden and its black garlic vignette.

Plats au choix :

Joue de bœuf confit à la bordelaise, charlottes au lard
Beef cheek confit with Bordeaux sauce, charlottes with bacon

Fricassée de volaille fermière sauce normande, pommes golden braisées et champignons poêlés
chicken fricassee with Norman sauce, braised golden apples and pan-fried mushrooms

Dos de cabillaud poché aux aromates, tagliatelles de courgette et son beignet de polenta
Cod poached with herbs, zucchini tagliatelle and polenta fritter

Plateau de fromage + 5€

Cheese platter + 5€

Desserts au choix :

Tarte fine aux pommes caramélisées
Tart with caramelized apples

Tartelette au citron meringué
Lemon meringue tartlet

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Bourbon vanilla creme brulee

Café/thé/tisane + 2€

Coffee/tea/herbal tea + 2€

Menu GOURMAND

44€/pers

Entrées au choix :

Pressé de confit de canard à la fourme d'Ambert et son confit d'oignons
Pressed duck confit with Fourme d'Ambert and onion confit

Tartare de saumon sauvage à la citronnelle et yuzu
Wild salmon tartare with lemongrass and yuzu

Croquettes de pied de cochon au foie gras sur son lit de pleurotes
Pig's trotter croquettes with foie gras on a bed of oyster mushrooms

Plats au choix :

Filet mignon de porc fermier lardé au lard fumé, écrasé de pommes de terre de Beauce à la truffe
noire

Filet mignon of pork larded with smoked bacon, crushed Beauce potatoes with black truffles

Confit de canard maison à l'ail rose, pommes grenailles paysannes.
Homemade duck confit with pink garlic, peasant new potatoes.

Brochette de saumon et St Jacques grillées, fondue de carottes vichy et pommes bouchon
Brochette of grilled salmon and scallops, vichy carrot fondue and potatoes

Plateau de fromage + 5€
Cheese platter + 5€

Desserts au choix :

Délicieux aux trois chocolats et son croustillant noisette
cake with three chocolates and its crunchy hazelnut

Baba bouchon au vieux Rhum et sa chantilly
Bouchon baba with old rum and whipped cream

Tartelette aux poires confites façon Bourdaloue
Bourdaloue-style candied pear tartlet

Café/thé/tisane + 2€
Coffee/tea/herbal tea + 2€

Menu PRESTIGE

49€/pers

Entrées au choix :

Terrine de lotte et langoustines, tomates confites et estragon
Monkfish and langoustine terrine, candied tomatoes and tarragon

Macaronnade de foie gras de canard confiture d'oignons au banyuls (+ 2€)
Macaronade of duck foie gras with banyuls onion jam (+2€)

Rillettes de lièvre au chocolat corsé confit d'échalotes au vin rouge
Hare rillettes with chocolaté and confit of shallots in red wine

Vol au vent d'escargots de Bourgogne crémeux relevé à l'anis vert
Vol au vent of creamy Burgundy snails flavored with green anise

Plats au choix :

Osso buco de veau aux olives et à la fleur de thym et ses tagliatelles aux œufs frais
Veal osso buco with olives and thyme flower and tagliatelle

Filet de bar grillé aux amandes, bouquetière de légumes, beurre nantais
Grilled sea bass fillet with almonds, vegetable bouquet, Nantes butter

Filet de sole farcie aux crevettes grises, risotto de légumes au pistou de tomates
Filet of sole stuffed with gray shrimps, vegetable risotto with tomato pesto

Plateau de fromage + 5€

Cheese platter + 5€

Desserts au choix :

Gros macaron et sa ganache au chocolat
Big macaroon and its chocolate ganache

Millefeuille renversé au caramel beurre salé
millefeuille with salted butter caramel

Mi cuit au chocolat noir et éclats de noisettes
Semi-cooked cake with dark chocolate and hazelnut chips

Café/thé/tisane + 2€

Coffee/tea/herbal tea + 2€

Option Gâteau d'anniversaire (minimum 10 personnes)

Birthday cake option : + 4€ menu,

Hors menu 8€/pers

Gâteaux d'anniversaire au choix :

Le duo : Mousse chocolat lait, mousse chocolat noir, confiture de framboises, biscuit

Soleil levant : Mousse amande, coulis de fraises, biscuit thé vert, sirop thé Matcha

Agrumes : Mousse orange yuzu, coulis mangue passion, feuillantine façon orangette.

Forêt noire : Mousse chocolat noir, chantilly, cerises au kirch et biscuit chocolat

Montélimar : Crème de nougat, biscuit, fruits secs caramélisés.

Tiramisu : Mousse mascarpone, génoise cacao, marsala rhum café, velours chocolat

Normand : Mousse vanille, pommes poêlées au calvados, biscuits, crêpes.

Menu enfant – de 10 ans : 17,5 € menu enfant du jour (entrée, plat, dessert)

Childrens' menu (less than 10 years old) : 17,5€ menu of the day (starter, main dish, dessert)

Formule cocktail apéritif :

Liste des pièces apéritives sur demande

Formule 5 pièces/pers : 18 €/pers

2 canapés prestiges, 1 verrine, 1 brochette, 1 four salé chaud

Formule 10 pièces/pers : 30€/pers

2 canapés prestiges, 1 verrine, 2 brochettes, 2 fours salés chauds, 1 cuillère chinoise, 1 blinis, 1 navette

Menu lunch 27€/pers

Lunch menu 27€/pers

Self-service buffet froid selon produits de saison

Self-service cold buffet depending on the season

Salades composées

Terrine de campagne

viande froide avec accompagnement

Fromage

Tartes aux fruits, pâtisserie, fruit de saison

Prepared salads

Country terrine

cold meat with accompaniment

Cheese

Pastry custard or seasonal fruit

Breakfast 10€

Pain, viennoiserie, Beurre, confiture, miel,
Céréales, fruits, yaourt, Jus de fruit, café, thé, chocolat, lait

*Bread, pastries, Butter, jam, honey
Cereals, fruits, yoghurt, Juice, coffee, tea, hot chocolate, milk*

Brunch 18 €

Pain, viennoiserie, Beurre, confiture, miel
Céréales, fruits, yaourt, jus de fruit, café, thé, chocolat, lait
Œufs brouillés, fromage, charcuterie

*Bread, pastries, Butter, jam, honey
Cereals, fruits, yoghurt, Juice, coffee, tea, hot chocolate, milk
Scrambled eggs, cheese, cold méats*

ALCOOLS ET VINS

Nous proposons sur place la vente de vins, champagne et bières locales
dans la cave du château en libre service durant votre séjour.

*We propose on-site self-service sales of wines, champagne and local beers
in the castle cellar during your stay.*

Le vin servi à table par nos équipes de service doit être acheté sur place.
The wine served at the table by our service teams must be purchased on site.

PRODUCT	PRICE
LOCAL BEER L'EURELIENNE	
Blondes	4,00€
Blanches	5,00€
Triples	5,00€
Rousses	4,00€
India Pala	4,00€
WINE & CHAMPAGNE	
Prosecco	12,00€
Montrose	12,00€
Patrice Colin Gris	12,00€
Coteaux du Layons	13,00€
Vignes d'Adelie	13,00€
Pays de Loire Gamay	13,00€
Croix beauséjour	14,00€
Patrice Colin / Pinot d'Aunis Vieilles Vignes Bio	14,00€
Pouilly-Fuissé	15,00€
Patrice Colin / Pinot d'Aunis Perles Grises Bio	16,00€
Nuits saint Georges	40,00€
Champagne Gimonnet blanc de blanc	35,00€