



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 country style 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

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

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

Dos de cabillaud poché aux aromates, tagliatelles de courgette et son beignet de polenta
Poached cod 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 brûlée

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 feet 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 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, country 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
A chocolate trio cake with 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

Gâteau d'anniversaire ou wedding cake +4€
Wedding cake or birthday cake +4€

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
Rabbit 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

Gâteau d'anniversaire ou wedding cake +4€
Wedding cake or birthday cake +4€

Café/thé/tisane + 2€

Coffee/tea/herbal tea + 2€

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)

Gâteaux d'anniversaire au choix : 8€/pers (min 10 pers)
Birthday cakes of your choice :

Le duo :

Mousse chocolat lait, mousse chocolat noir, confiture de framboises, biscuit
Milk chocolate mousse, dark chocolate mousse, raspberry jam, biscuit

Soleil levant :

Mousse amande, coulis de fraises, biscuit thé vert, sirop thé Matcha
Almond mousse, strawberry coulis, green tea biscuit, Matcha tea syrup

Agrumes :

Mousse orange yuzu, coulis mangue passion, feuillantine façon orangette.
Yuzu orange mousse, passion fruit mango coulis, orangette-style feuillantine

Foret noire :

Mousse chocolat noir, chantilly, cerises au kirch et biscuit chocolat
Dark chocolate mousse, whipped cream, kirch cherries and chocolate biscuit

Montélimar :

Crème de nougat, biscuit, fruits secs caramélisés.
Nougat cream, biscuit, caramelized dried fruits.

Tiramisu :

Mousse mascarpone, génoise cacao, marsala rhum café, velours chocolat
Mascarpone mousse, cocoa sponge cake, coffee rum marsala, chocolate velvet

Normand :

Mousse vanille, pommes poêlées au calvados, biscuits, crêpes.
Vanilla mousse, fried apples with calvados, biscuits, pancakes.

Wedding cake : 8€/pers (min 10 pers)
Saveurs au choix/ flavor to choice

fraises, framboises, chocolat, fruits exotiques, poire/ caramel.
strawberries, raspberries, chocolate, exotic fruits, pear/caramel.

Formule cocktail apéritif :

« Hors d'œuvre » formula

Liste des pièces apéritives sur demande

Liste of pièces on request

Formule 5 pièces/pers : 18 €/pers

2 canapés prestiges, 1 verrine, 1 brochette, 1 four salé chaud
2 canapés prestiges, 1 apéritif glasses, 1 brochette, 1 hot savoury

Formule 10 pièces/pers : 30€/pers

2 canapés prestiges, 1 verrine, 2 brochettes, 2 fours salés chauds, 1 cuillère chinoise, 1 blini, 1 navette
2 canapés prestiges, 1 apéritif glasses, 2 brochettes, 2 hot savouries, 1 chinese spoon, 1 blini, 1 filled bun

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 12 €

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 meats*

Pauses et goûter 10€

Biscuits, gâteau, mini viennoiserie, fruits frais
Thé/café/jus de fruit
*Biscuits, cake, mini pastries, fresh fruit
Tea/coffee/fruit juice*

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.

Tarif des vins entre 14€ et 35€/bouteille

Liste des vins en stock sur demande

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

Wine price between 14€ et 35€/bouteille

List of wines in stock on request

**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.***