

la BASTIDE
de CHATEL
RESTAURANT

À EMPORTER
POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



LA BASTIDE DE CHATEL

SAINT-HAON-LE-CHÂTEL

la **BASTIDE**
de **CHATEL**

RESTAURANT

À EMPORTER POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
à récupérer les 24 et 31 décembre

POUR L'APÉRO

Plateau de minis croissants salés (12 pieces) **24€**

Jambon blanc & comté 18 mois - Truite fumée & crème au citron vert

ENTRÉES

Raviole d'escargot de St-Bonnet-des-Quarts, sauce bordelaise & garniture meurette **12€**

Tataki de truite saumonée, coleslaw aux herbes, vinaigrette asiatique **12€**

Foie gras de canard maison, brioche toastée & chutney **15€**

Foie gras de canard maison 130€ le kilo

(demandez le poids que vous désirez)

PLATS

Tourte de canard confit & pomme de terre à la crème, sauce Albufera **23€**

Noix de Saint-Jacques snackées, poireaux étuvés, crème de safran & moules **23€**

Bouchée à la reine de volaille aux écrevisses, boudin blanc, champignons, bisque crémée **23€**

Dos de cabillaud à la nacre, gratin de pomme terre truffée, sauce au Noailly Prat **23€**

Commande au 04 77 66 91 60
ou par email : contact@labastidedechatel.com

CLÔTURE DES COMMANDES LE 22/12 POUR LE 24
ET LE 29/12 POUR LE 31

Tous nos plats sont fournis avec les consignes de préparation



la **BASTIDE**
de **CHATEL**
RESTAURANT

À EMPORTER POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
à récupérer les 24 et 31 décembre

MENU
Entrée / Plat / Dessert 38€

ENTRÉES

Raviole d'escargot de St-Bonnet-des-Quarts, sauce bordelaise & garniture meurette

Tataki de truite saumonée, coleslaw aux herbes, vinaigrette asiatique

Foie gras de canard maison, brioche toastée & chutney (*sup 4€*)

PLATS

Tourte de canard confit & pomme de terre à la crème, sauce Albufera

Noix de Saint-Jacques snackées, poireaux étuvés, crème de safran & moules

Bouchée à la reine de volaille aux écrevisses, boudin blanc, champignons, bisque crémée

Dos de cabillaud à la nacre, gratin de pomme terre truffée, sauce au Noailly Prat,

DESSERT

Buchette croquant chocolat & praliné

ou

Buchette mangue passion, vanille & macaron

Commande au 04 77 66 91 60
ou par email : contact@labastidedechatel.com

CLÔTURE DES COMMANDES LE 22/12 POUR LE 24
ET LE 29/12 POUR LE 31

Tous nos plats sont fournis avec les consignes de préparation



la BASTIDE
de CHATEL

RESTAURANT

**Pensez
à nos bons cadeaux
pour faire plaisir à
vos proches !**

Bon Cadeau



Commande au 04 77 66 91 60

ou par email : contact@labastidedechatel.com

CLÔTURE DES COMMANDES LE 22/12 POUR LE 24

ET LE 29/12 POUR LE 31

Tous nos plats sont fournis avec les consignes de préparation

