

# FAGE

*la maison des Vignes*

PLAQUETTE GROUPE 2021





# FAGE

*la maison des Vignes*

## LES APÉRITIFS

### AU VERRE

Kir Bordelais 14 cl	5,00 €
Muscat de Rivesaltes 14 cl	5,00 €
Lillet blanc & rosé 6 cl	5,00 €
Verre de vin du domaine Château FAGE, Blanc ou Rosé	5,00 €
Apéritif Maison (crémant, crème de cassis/pêche)	8,00 €
Coupe de Champagne 14 cl	9,00 €

### LA BOUTEILLE

(tarifs préférentiels pour des bouteilles uniquement consommées pendant l'apéritif)

Château FAGE Blanc, Rouge, ou Rosé 75 cl	18,00 €
Kir Bordelais (vin blanc sec de Bordeaux et crème de fruits)	18,00 €
Champagne Barthélémy Pinot	50,00 €
Champagne Gosset Extra Brut	55,00 €
Champagne Gosset Grande Réserve	70,00 €
Jus de fruit 1 litre	6,00 €
Perrier, Soda divers 1 litre	6,00 €
Eau minérale (Vittel, San Pellegrino) 1 litre	4,00 €

### FORMULE DE BIENVENUE

Apéritif à base de vin, accompagné de 3 canapés par personne au choix du Chef	11,00 €
-------------------------------------------------------------------------------	---------





# FAGE

*La Maison des Vignes*

## Le Menu « MAISON DES VIGNES »

ENTRÉE, PLAT, DESSERT **39,00 €**

ENTRÉE, POISSON, VIANDE & DESSERT **49,00 €**

ASSIETTE DE 3 FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS **5,00 €** EN SUPPLÉMENT

### LE FOIE GRAS

Poché au vin chaud, Granny Smith,  
tuile de pain aux fruits secs, gel de vin rouge

OU

### LA BURRATA

Fruits rouges frais, billes de balsamique,  
oignons aigre doux, gel de basilic

OU

### LA CHAIR DE TOURTEAU

Mayonnaise fumée, wakamé et salicornes,  
crèmeux petits pois, bouillon au Dashi glacé



### LE LIEU JAUNE DE LIGNE

Filet grillé à la plancha, palet de céleri confit vanille, purée de céleri,  
coques aux agrumes, beurre blanc vanille, gel de fenouil

OU

### LE LAPIN

Râble cuit basse température, petit épeautre façon risotto,  
déclinaison de carottes, jus corsé à la moutarde fraîche

OU

### LE BŒUF LIMOUSIN

Filet de bœuf mariné, galet d'oignon confit caramélisé,  
millefeuille de pommes de terre, Harenga et jaune d'œuf confit, jus de viande



### L'ABRICOT & LE CHÈVRE DE PRODUCTEUR

Financier au miel, quartiers d'abricots rôtis au miel,  
chèvre frais de Mr.Teulé, tuile au miel, glace abricot

OU

### LE CHOCOLAT VALRHONA

Croustillant chocolat noisette, ganache chocolat Manjari, tuile cacao,  
caramel beurre salé, espuma de lait entier, glace crème fraîche

OU

### LA FRAMBOISE

En déclinaison : fraîche, en guimauve et en sorbet,  
crèmeux chocolat blanc Valrhona Opalys et yuzu, gelée de framboises

**MENU UNIFORME À CHOISIR À L'AVANCE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



# FAGE

*la maison des Vignes*

## MENU ENFANT

ENTRÉE, PLAT, DESSERT, AVEC UNE BOISSON INCLUSE\*

**18,00 €**

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT, AVEC UNE BOISSON INCLUSE\*

**15,00 €**

Assiette de crudités et charcuterie

Filet de poisson du marché, pâtes fraîches

**ou**

Filet de poulet poêlé nature, pommes frites

Coupe de glaces ou sorbets



## MENU ENFANT « COMME LES PARENTS »

Entrée, Plat, Dessert, avec une boisson incluse\*

**25,00 €**

Même menu Gourmand que les adultes, aux portions adaptées

Jusqu'à 12 ans révolus - Choix uniforme pour l'ensemble des enfants

\*sirop à l'eau à choisir sur place

L'origine de nos viandes est Française

Prix TTC - Service inclus



# FAGE

*la maison des Vignes*

## LES FORFAITS BOISSONS

Tarifs par personne, sur la base de consommation moyenne d'une bouteille de 75cl pour 3 personnes toutes couleurs confondues, eaux minérales et cafés inclus

**14.00 € par personne**

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier,  
Eaux de FAGE (plates et gazeuses), café inclus



**17.00 € par personne**

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier,  
Eaux de FAGE (plates et gazeuses), café inclus



**25.00 € par personne**

Vin blanc et rouge au choix du Sommelier,  
Eaux de FAGE (plates et gazeuses), café inclus



# FAGE

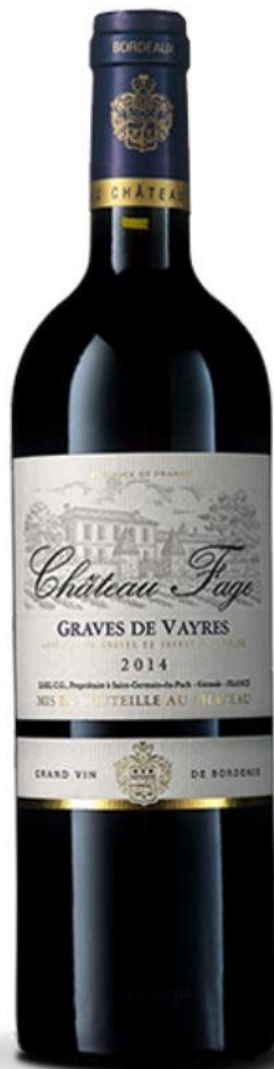
*la maison des Vignes*

## LE VIN

À la bouteille pendant votre repas

### CARTE DES VINS SUR DEMANDE

**FORFAIT 5,00 €/PERSONNE**  
EAUX MINÉRALES + CAFÉS





# FAGE

*la maison des Vignes*

MIEUX QU'UN HÔTEL, UNE MAISON DE FAMILLE EN PLEINE NATURE  
RESTAURANT - LIEU DE VIE - VIGNOBLE



## VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UN ÉVÈNEMENT ?

Les membres de la famille FAGE se feront un plaisir de vous accompagner pour  
l'organisation de votre prestation, et ainsi la rendre mémorable.

**[commercial@chateaufage.com](mailto:commercial@chateaufage.com)**

OU

**05 56 68 56 16**

INFORMATIONS À COMMUNIQUER :

Date(s) envisagée(s)

Nombre de personnes

Nature de la prestation (repas d'entreprise, anniversaire, baptême...)

Votre sélection de prestations dans la plaquette  
(choix pour l'apéritif, le menu, et les boissons pendant le repas)