

FAGE

la maison des Vignes

PLAQUETTE GROUPE



FAGE

la maison des Vignes

LES APÉRITIFS

AU VERRE

Kir Bordelais 14 cl	6,00 €
Muscat de Rivesaltes 14 cl	6,00 €
Lillet blanc & rosé 6 cl	6,00 €
Verre de vin du domaine Château FAGE, Blanc ou Rosé	4,00 €
Apéritif Maison du moment	10,00 €
Coupe de Champagne Gosset Extra Brut 14 cl	10,00 €

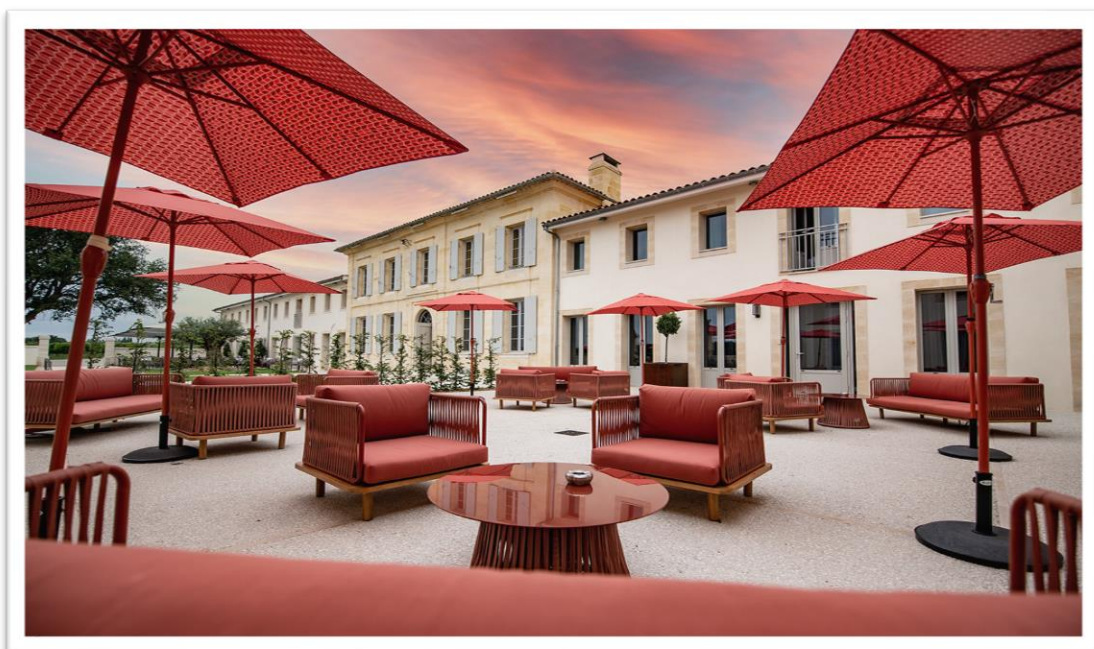
LA BOUTEILLE

(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 plate et gazeuse Eau de FAGE 1 litre	3,00 €

FORMULE DE BIENVENUE

Apéritif à base de vin, accompagné de 3 canapés par personne au choix du Chef **12,00 €**





FAGE

la maison des Vignes

LES CANAPÉS

- Forfait **5** pièces/personne 13,00 €
- Forfait **8** pièces/personne 20,00 €
- Canapé à l'unité 3,00 €

Faites votre choix dans la liste ci-dessous

FROID POUR COMMENCER,

Blinis et truite fumée

Navette au jambon et au chèvre

Club sandwich de légumes

Tartare de poisson du moment

Carpaccio de bœuf

Pâte d'Olive Arbequina

Toast de foie gras maison et son gel du moment

CHAUD POUR CONTINUER,

Gyoza au bœuf

Gyoza aux légumes

Gousset à la crevette

Noix de Saint-Jacques et son beurre blanc

Crevette au Panko et sa mayonnaise au wazabi

Samoussa de légumes

Samoussa de bœuf

Tempura de moules

Croque-Monsieur maison

Supplément caviar sur croque-monsieur +1,00 €/pièce



MENU INFLUENCES

ENTRÉE, PLAT, DESSERT **39,00 €**
ENTRÉE, POISSON, VIANDE & DESSERT **54,00 €**

ASSIETTE DE 3 FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS **8,00 €** EN SUPPLÉMENT
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE **5.00 €** PAR PERSONNE EN SUPPLÉMENT

L'ŒUF PARFAIT

Duxelles de champignons, mousseline de potiron,
pickles de butternut, gaufrette de courge, jus de volaille

Ou

L'ORGE

Risotto d'orge perlé, panais et cèpes, espuma truffé,
pickles de Shimeji, chips de panais



LE MAIGRE LABEL ROUGE

Filet grillé à la plancha, purée de pommes de terre
montée à l'huile d'olive Arbequina, poireau et courge en vinaigrette d'orange,
beurre blanc d'agrumes, sésame torréfié

Ou

LE COCHON

Filet mignon fermier cuit basse température, purée de patates douces,
riz rouge de Camargue, condiment Furikake, Eryngii grillés



LES FRUITS NOIRS

Pâte sablée maison, crèmeux chocolat blanc Yuzu, framboises fraîches,
guimauves cassis, gelée framboises, sorbet cassis

Ou

LA POIRE

Poire Rocha pochée au poivre rouge de Kampot, ganache montée au caramel,
sauce tiède chocolat Manjari 64%, amandes Polignac, gel poire, glace vanille

Merci de bien vouloir choisir la même entrée - le même plat - le même dessert
pour l'ensemble de vos convives



MENU RACINES

ENTRÉE, PLAT, DESSERT **48,00 €**
ENTRÉE, POISSON, VIANDE & DESSERT **63,00 €**

ASSIETTE DE 3 FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS **8,00 €** EN SUPPLÉMENT
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE **5.00 €** PAR PERSONNE EN SUPPLÉMENT

LE FOIE GRAS

Poêlé, tartare de thon iodé, bouillon aux baies de Timut

Ou

LA SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques snackées et voilées au Lardo Di Colonnata IGP, crème de maïs, marmelade de bacon, minis maïs grillés



LA LOTTE

Queue de lotte bretonne cuite à la nacre, crème de choux fleurs, embeurrée de choux verts à la poitrine fumée, pistaches torréfiées, écume fumée, sauce pistache

Ou

LE BŒUF LIMOUSIN

Filet mariné, pavé croustillant de pommes de terre, condiment anguille fumée et Harenga, jaune d'oeuf confit, échalions brulés, jus corsé



LES AGRUMES

Façon Pavlova, meringue française, segments de pomelo, gel Kalamansi, crémeux citron jaune, crème légère à la vanille de Madagascar Bio, sorbet clémentine

Ou

LE CHOCOLAT VALRHONA

Croustillant praliné noisette, crémeux chocolat Nyangbo 68%, tuile cacao, crème chocolat infusée au café du Guatemala, gel café, glace crème fraîche

Merci de bien vouloir choisir la même entrée - le même plat - le même dessert
pour l'ensemble de vos convives

05.56.68.56.16 - commercial@chateaufage.com



FAGE

la maison des Vignes

MENU ENFANT

ENTRÉE, PLAT, DESSERT **18,00 €**

ENTRÉE, PLAT ou PLAT, DESSERT **15,00 €**

Assiette de crudités et charcuterie

Filet de poisson du marché, pâtes

ou

Filet de poulet poêlé nature, pommes frites

Coupe de glaces ou sorbets



MENU ENFANT « **COMME LES PARENTS** »

ENTRÉE, PLAT, DESSERT **25,00 €**

Ce menu est composé des plats du Menu INFLUENCES
aux portions adaptées aux enfants

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

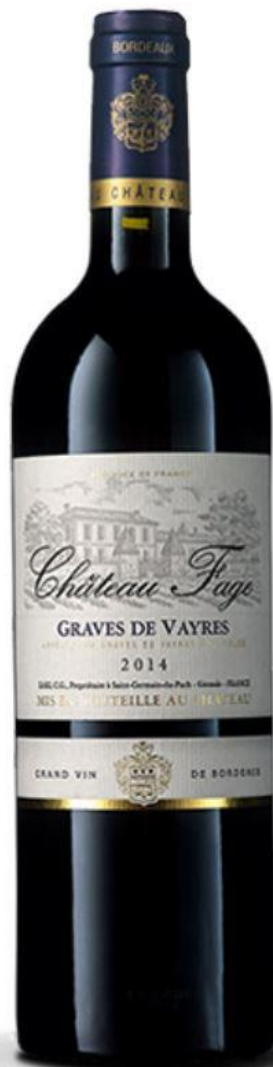
LE VIN

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

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)