

MARIAGE AU CHÂTEAU

PRESTATIONS
2012



 **DOMAINE**
DU CHÂTEAU
DE ROCHE SUR LINOTTE

INFORMATIONS, RÉSERVATION

Tél. 03 84 68 70 00

accueil@chateau-de-roche.com

www.chateau-de-roche.com

1. COCKTAIL

Parc du Château (si le temps le permet) ou grande salle du second étage. 120 personnes environ.

EXEMPLES DE PROPOSITIONS

Mini brochettes tomate mozzarella

Mini cocottes de carottes confites à la lavande

Mini brochettes saucisse Morteau et comté

« Tulipes » au chèvre et estragon

Mini tartelettes (crevettes, escargots, tomate, quiches...)

Tartare aux deux tomates

Cœurs au poivron

Cœurs au saumon

Panna cotta au homard

Mousses de légumes (houmos, betteraves rouges au balsamique, panna cotta de petits pois, mousse d'aubergines à la cardamome...)

Colimaçon au saumon

Chupa chups de polenta aux herbes

Mini pizza et quiches soufflées

...

BOISSONS

Champagne*

Cocktail de la Linotte**

Crémant

Les boissons sans alcool sont offertes.

*une bouteille pour 3 personnes. **un litre pour 4 personnes




2. DÎNER : 80 PERSONNES MAXIMUM

Deux types de menus vous sont proposés. D'autres suggestions peuvent être faites en fonction de vos goûts et de vos envies.

Nous pouvons panacher certains plats des menus proposés, le prix en sera en suite recalculé.

Nos prix incluent la mise à disposition du site, la préparation de la salle (sauf décoration personnalisée laissée à votre initiative), la vaisselle, le service, le nappage en tissu. 8 tables rondes de 8 personnes (150 cm de diamètre) , 3 tables rondes de 10 personnes (180 cm de diamètre) et 2 tables rondes de 6 personnes (120 cm de diamètre) sont mises à disposition. Le service est assuré jusqu'à environ 2h30 du matin, les locaux sont ensuite sous votre responsabilité. **Boissons non comprises.**

MENU 1  Nos menus sont régulièrement modifiés, renseignez-vous !

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Gravlax de saumon, tartines croustillantes au sésame et vodka

Ou Foie gras maison, chutney de figues brioche croustillante

Ou Charlotte au confit de canard et pommes caramélisées

Ou Feuilleté lorrain aux morilles

Ou Terrine de saumon et gambas, mousse d'artichaut et tuile de parmesan

Ou Carpaccio de mangue, mozzarella et cœur de jambon de Parme

Ou Tarte fine aux poires et au foie gras poêlé

Ou Tartare de St Jacques aux écrevisses, crème d'avocat et jus passion

Ou Duo de saumon, chantilly aux herbes et blinis

PLATS

Filet mignon de porc aux abricots et à la vanille

Ou Canard confit au miel et au balsamique, kumquats confits

Ou Papillote de filet de loup à la vanille, riz Venere

Ou Mignon comtois sauce veloutée à la cancoillotte

Ou Saumon en croûte de noisettes à la brioche dorée

Ou Souris d'agneau confite (façon « gigot de 7 heures »)

Ou Suprême de pintade aux morilles et au vin jaune

SALADE ET FROMAGES

Buffet

DESSERTS

Bavarois aux deux chocolats

Ou Expérience de mousses au chocolat

Ou Assiette gourmande

Ou Trifle aux litchis et à la rose

Ou Tatin de pommes, noix grillées et crème fouettée à l'alcool de coing

Ou Mi cuit au chocolat épicé, gaspacho de poires au gingembre frais

Ou Charlotte aux framboises et aux biscuits de Montbozon

Ou Coupes Clémentines Impériales, mousse clémentines et gelée passion

Ou Pièce montée : plusieurs arômes possibles : vanille, Grand Marnier, poire, mirabelle... (3 choux par personne)

CAFÉS, THÉS, INFUSIONS, PETITS FOURS

OPTIONS : frisson franc-comtois

Fougerollais : sorbet cerise et griottines

Ou Lorrain : sorbet mirabelle et eau de vie mirabelle

BOISSONS NON COMPRISES

MENU 2

Nos menus sont régulièrement modifiés,
renseignez-vous !

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Huitres en gelée, crème de tarama

Ou Nage de St Jacques à la pomme verte et au lait de coco

Ou Morilles comme autrefois

Ou Simple salade de homard

Ou Terrine de saumon et anguille fumée au caviar pressé

SECONDE ENTRÉE à choisir dans le menu 1

(L'ordre de service sera décidé ensuite)

FRISSON FRANC-COMTOIS

Fougerollais : sorbet cerise léger et griottines

Ou Lorrain : sorbet mirabelle et eau de vie mirabelle

PLATS

Duo de sole et de lotte, sauce hollandaise

Ou Filet mignon de veau en croûte et foie gras

Ou Filet de Bar aux châtaignes, risotto de quinoa

Ou Filet de Boeuf aux morilles

SALADE ET FROMAGES

Sélection de fromages locaux

Ou Tarte fine de munster au cassis

Ou Poire à la fourme d'Ambert

DESSERTS

Soupe de pêches à la verveine et au poivre, financiers moelleux au thé matcha (en saison)

Ou Pêches glacées, chantilly à la rose et émulsion glacée au champagne (en saison)

Ou Assiette gourmande

Ou Charlotte aux framboises et aux biscuits de Montbozon

Ou Trifle aux litchis et à la rose

Ou Tatin de pommes, noix grillées et crème fouettée à l'alcool de coing

Ou Mi cuit au chocolat épicé, gaspacho de poires au gingembre frais

Ou Coupes Clémentines Impériales, mousse clémentines et gelée passion

Ou **Pièce Montée** (4 choux par personne)

CAFÉS, THÉS, INFUSIONS, PETITS FOURS

BOISSONS NON COMPRISES



3. POUR LE DIMANCHE, NOUS VOUS PROPOSONS

Si le temps le permet, le buffet pourra être servi en terrasse.

BUFFET ···> Nos menus sont régulièrement modifiés,
renseignez-vous !)

DU LENDEMAIN

COCKTAIL LÉGER

(avec ou sans alcool, à votre convenance)

SALADES VARIÉES :

Salades de crudités (tomates, concombres, carottes...)

Salade verte

Salade de pommes de terre et saucisses de Morteau

VIANDES FROIDES :

Poulet rôti

Jambons crus et cuits

Assortiments de charcuterie

FROMAGES

DESSERTS

Tartes aux fruits ou fondant au chocolat
(selon la saison)

CAFÉS, THÉS, INFUSIONS, PETITS FOURS

BOISSONS NON COMPRIS

CHAMBRES

13 chambres doubles (salle de bains, WC, TV).

2 chambres individuelles.

Possibilité de matelas supplémentaires dans les chambres.

Possibilité d'installer des tentes dans le parc.

Douches et sanitaires au château pour les campeurs !

Petit déjeuner : pains, viennoiseries, yaourts, confitures maison, jus de fruits, boissons chaudes...

PRESTATIONS OFFERTES

Chambre et petit déjeuner pour les jeunes mariés

Menu enfants de moins de 8 ans

Au plaisir de vous accueillir dans notre douce campagne,
n'hésitez pas à nous contacter !

CATHERINE FABBRI

