



**L e C h â t e a u  
D u M o l l a r d**



## **Pour un Budget de 40 € TTC/personne**

**Prix net service compris**

### **Boissons**

#### **APÉRITIF**

Kir au vin blanc ou jus de fruits, accompagné de feuilletés salés

#### **VINS**

Vin blanc : Tariquet classic

Vin rouge : Bergerac

#### **Eaux**

**Café, Infusion**

### **Menu (à définir à la commande)**

#### **ENTRÉE**

Salade de Mesclun, ou jeunes pousses aux copeaux de magret fumé, noix et petit chèvre chaud au miel

ou

Cassolette de fruits de mer sauce crustacée

#### **PLAT**

Filet de saumon en crème d'aneth, riz et poêlée de légumes

ou

Blanquette de poissons de mer et pétoncles, riz thaï et asperges vertes

ou

Cuisse de canard confite sauce poivrade, flan d'échalotes et pommes de terre sarladaises

ou

Cuisse de pintade sauce forestière, pommes de terre gersoises et flan de légumes

**Fromages secs ou fromage blanc**

**DESSERT (voir liste en fin de document)**

---

**Château du Mollard**

Rue du Mollard - 38660 - Le Touvet

Téléphone : 04 76 71 75 24 Télécopie : 04 76 92 31 87 e-mail : lechateaudumollard@wanadoo.fr

SARL au Capital de 7622,45€ - RCS Grenoble - SIRET : 328-619-374-000-31 - APE : 553A



**L e C h â t e a u  
D u M o l l a r d**



**Pour un Budget de 45 € TTC/personne**

**Prix net service compris**

## **Boissons**

### **APÉRITIF**

Kir au vin blanc ou jus de fruits, accompagné de feuilletés salés

### **VINS**

Côtes du Rhône

### **Eaux**

**Café, Infusion**

## **Menu (à définir à la commande)**

### **ENTRÉE**

Cocktail d'écrevisses et pétoncles aux agrumes et mangue

ou

Salade de Mesclun, ou jeunes pousses aux copeaux de magret fumé, noix et demi médaillon de foie gras

ou

Filets de rouget au pesto et tomate au basilic (au choix : entrée chaude ou froide)

### **PLAT**

Filet de flétan (ou autre poisson blanc de mer selon disponibilité) sauce aurore

ou

Emincé d'agneau à la provençale, accompagné de polente aux olives noires  
et millefeuille de légumes à la mozzarella

ou

Suprême de pintade à la citronnelle, sauce au vinaigre de miel,  
accompagné de sa polenta moelleuse aux raisins blonds et ses haricots verts

**Plateau de Fromages secs ou fromage blanc**

**DESSERT (voir liste en fin de document)**

---

**Château du Mollard**

Rue du Mollard - 38660 - Le Touvet

Téléphone : 04 76 71 75 24 Télécopie : 04 76 92 31 87 e-mail : lechateaudumollard@wanadoo.fr

SARL au Capital de 7622,45€ - RCS Grenoble - SIRET : 328-619-374-000-31 - APE : 553A



**L e C h â t e a u  
D u M o l l a r d**



**Pour un Budget de 50 € TTC/personne**

**Prix net service compris**

## **Boissons**

### **APÉRITIF**

Kir au Crémant ou jus de fruits, accompagné de feuilletés salés

### **VINS**

Crozes Hermitage

### **Eaux**

**Café, Infusion**

## **Menu (à définir à la commande)**

### **ENTRÉE**

Opéra de foie gras au pain d'épices et chutney de pomme et mangue

ou

Cassolette océane (pétoncles, gambas et rouget) sauce homardine

### **PLAT**

Filet de fera (ou sandre) façon meunière, pomme de terre fondante et asperges vertes

ou

Filets de rouget en vinaigrette d'herbes aromatiques  
accompagnés de ses légumes façon couscous et boulgour

ou

Magret de canard sauce aux cèpes, pommes de terre sarladaises et flan d'échalotes

ou

Suprême de pintade sauce forestière, flan de ravioles aux épinards et poêlée de légumes

ou

Carré de veau farci sauce au foie gras, flan aux champignons et polente (*supplément 2€*)

**Plateau de fromages secs ou fromage blanc**

**DESSERT (voir liste en fin de document)**

---

**Château du Mollard**

Rue du Mollard - 38660 - Le Touvet

Téléphone : 04 76 71 75 24 Télécopie : 04 76 92 31 87 e-mail : lechateaudumollard@wanadoo.fr

SARL au Capital de 7622,45€ - RCS Grenoble - SIRET : 328-619-374-000-31 - APE : 553A



**L e C h â t e a u  
D u M o l l a r d**



**Pour un Budget de 55 € TTC/personne**

**Prix net service compris**

## **Boissons**

### **APÉRITIF**

Kir au Crémant ou jus de fruits, accompagné de feuilletés salés

### **VINS**

Bordeaux ou Bourgogne

### **Eaux**

**Café, Infusion**

## **Menu (à définir à la commande)**

### **ENTRÉE**

Brioche au foie gras sauce Périgueux

ou

Salade de mesclum, magret fumé, noix, médaillon de foie gras et ses toasts

ou

Nage de moules, crevettes et St-Jacques aux fines herbes et poivre de Sichuan

### **PLAT**

Médallions de lotte sauce au gingembre, riz thaï et poêlée sylvestre

ou

Filets de rouget et coques à la menthe citron, pommes de terre fondantes et haricots verts

ou

Filet de bœuf en croûte sauce forestière, asperges vertes et gratin dauphinois (*supplément 2€*)

ou

Souris d'agneau confites au thym, pois gourmands et polente moelleuse aux olives noires

**Plateau de fromages secs ou fromage blanc**

**DESSERT (voir liste en fin de document)**

---

**Château du Mollard**

Rue du Mollard - 38660 - Le Touvet

Téléphone : 04 76 71 75 24 Télécopie : 04 76 92 31 87 e-mail : lechateaudumollard@wanadoo.fr

SARL au Capital de 7622,45€ - RCS Grenoble - SIRET : 328-619-374-000-31 - APE : 553A



**L e Châ t e a u  
D u M o l l a r d**



**Pour un Budget de 60 € TTC/personne**

**Prix net service compris**

## **Boissons**

### **APÉRITIF**

Kir au Crémant ou jus de fruits, accompagné de feuilletés salés

### **VINS**

Bordeaux ou Bourgogne

### **Eaux**

**Café, Infusion**

## **Menu (à définir à la commande)**

### **ENTRÉE**

Noix de St Jacques juste saisies à en huile de truffe et petit flan de ravioles  
ou

Petite tourte au foie gras et aux cèpes sauce Périgueux

### **PLAT**

Cigare de St Jacques, lotte et homard aux cèpes sauce homardine, riz thaï  
et asperges vertes (*supplément 2€*)

ou

Filet de bar sauce vierge (tomate, concombre, huile d'olive, aromates)  
millefeuille de légumes à la mozzarella et polente aux olives noires

ou

Grenadin (filet) de veau sauce aux morilles, flan d'échalotes et petits légumes

ou

Carré d'agneau « 3 côtes » petits champignons forestiers et légumes de saison

**Plateau de fromages secs ou fromage blanc**

**DESSERT (voir liste en fin de document)**

---

**Château du Mollard**

Rue du Mollard - 38660 - Le Touvet

Téléphone : 04 76 71 75 24 Télécopie : 04 76 92 31 87 e-mail : lechateaudumollard@wanadoo.fr

SARL au Capital de 7622,45€ - RCS Grenoble - SIRET : 328-619-374-000-31 - APE : 553A



L e Ch â t e a u  
D u M o l l a r d

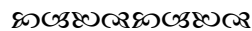


## DESSERT

(à définir à la commande)

Charlotte aux poires,  
Fraisier (*en saison*),  
Framboisier (*en saison*),  
Chocolat Marigny au Gianduja croustillant,  
Soufflé glacé à la Chartreuse,  
Soufflé glacé au Grand Marnier,  
Soufflé glacé framboise,  
Vacherin glacé vanille et framboise,  
Profiteroles,  
ou  
L'assiette gourmande

*Tous les desserts sont servis à l'assiette avec crème anglaise, coulis de fruits et  
tuile aux amandes (ou autres petits fours ou fruits)*



## Votre évènement

*sur devis uniquement, nous consulter,*

Gâteau à étages  
Pièce montée,  
ou autres pièces de pâtisserie.

---

Château du Mollard

Rue du Mollard - 38660 - Le Touvet

Téléphone : 04 76 71 75 24 Télécopie : 04 76 92 31 87 e-mail : lechateaudumollard@wanadoo.fr

SARL au Capital de 7622,45€ - RCS Grenoble - SIRET : 328-619-374-000-31 - APE : 553A