



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



BUFFET à 27€ TTC/personne

Prix net

LES ENTRÉES :

Œufs mimosas

Taboulé

Salade grecque (*concombre, tomate, fêta, etc.*)

Salade normande (*pomme de terre, pomme, jambon, emmental, etc.*)

Salade de perles marines (*pâtes perles, œufs de truite, échalote, aneth, etc.*)

Et/ou autres salades en fonction de la saison et du nombre de convives
(*mayonnaise, sauces, condiments, etc.*)

LES POISSONS :

Saumon fumé

Terrine de poissons

Crevettes

Saumon farci (*supplément 3€ par personne*)

1/2 homard (*supplément 7€ par personne*)

LA CHARCUTERIE :

Jambon cru, rosette et/ou pâté en croûte (*selon nombre de convives*)

Terrine de campagne

Foie gras (*supplément 6,5€ par personne*)

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES :

Poulet, épaule d'agneau, rôti de porc et roulé de veau farci et/ou Carpaccio de bœuf
(*Merci de nous communiquer votre choix lors de votre réservation.*)

Plateau de Fromages secs ou fromage blanc

DESSERTS :

Assortiment de pâtisseries présentées en buffet

Tartes, mousse au chocolat, œufs à la neige, crème brûlée, salade de fruits, etc.

Gâteau à étages, pièce montée, etc. (*sup. 3€ par pers.*) en remplacement du buffet de desserts

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**



BUFFET à 30€ TTC/personne

Prix net, plat chaud servi à table

LES ENTRÉES : *(à titre indicatif)*

Salade niçoise *(riz, thon, tomate, poivrons, olives noires, etc.)*

Salade martiniquaise *(ananas, pamplemousse, avocat, etc.)*

Salade indienne *(Spatzels, poulet au curry, etc.)*

Taboulé et/ou autres salades en fonction de la saison et du nombre de convives
(mayonnaise, sauces, condiments, etc.)

LES POISSONS :

Saumon mariné aux herbes

Saumon fumé

Terrine de poissons

Crevettes

Saumon farci *(supplément 3€ par personne)*

LA CHARCUTERIE :

Jambon cru et rosette et/ou Terrine de campagne *(selon le nombre de convives)*

Pâté en croûte

PLATS CHAUDS :

Joues de porc confites sauce poivrade

Poulet sauté sauce forestière

Cuisse de canard confite, sauce poivrade *(supplément 2€ par personne)*

Accompagnés d'une garniture de légumes

Merci de nous communiquer votre choix lors de votre réservation.

Nous pouvons également servir toute autre viande choisie dans un menu

(prix à fixer en fonction de votre choix)

Plateau de Fromages secs ou fromage blanc

DESSERTS

Assortiment de pâtisseries présentées en buffet

Tartes, mousse au chocolat, œufs à la neige, crème brûlée, salade de fruits, etc.

Gâteau à étages, pièce montée, etc. *(sup. 3€ par pers.)* en remplacement du buffet de desserts

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



Le Château
Du Mollard



Boissons

Cochez les cases
correspondant à
vos choix
↓

Apéritifs :

- | | | |
|--------------------------|--|----|
| <input type="checkbox"/> | Kir, jus de fruits, par personne | 3€ |
| <input type="checkbox"/> | Apéritif au choix, par personne (<i>hors Champagne et Crémant</i>) | 5€ |
| <input type="checkbox"/> | Kir vin pétillant, par personne | 5€ |
| <input type="checkbox"/> | Kir Champagne, par personne | 8€ |
| | <i>Nos apéritifs sont accompagnés de feuilletés salés</i> | |
| <input type="checkbox"/> | Formule apéritif debout : Kir, punch, jus de fruits | 7€ |
| <input type="checkbox"/> | Feuilletés salés, les 6 pièces | 2€ |

Vins :

- | | | |
|--------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> | Carte des vins du restaurant
<i>Premier prix aux environs de 25€ la bouteille, nous consulter</i> | |
|--------------------------|--|--|

Ou forfait à discrétion, par personne :

- | | | |
|--------------------------|--|-----|
| <input type="checkbox"/> | Côtes du Rhône de notre sélection du moment | 5€ |
| <input type="checkbox"/> | Tariquet « classic » et Bergerac rouge | 7€ |
| <input type="checkbox"/> | Côtes du Rhône blanc et rouge «Belleruche » Chapoutier | 8€ |
| <input type="checkbox"/> | Vins de Savoie blanc « Chignin » et rouge « Gamay » | 8€ |
| <input type="checkbox"/> | Bordeaux ou Bourgogne Blanc et rouge | |
| | o 1 ^{ère} sélection du moment | 10€ |
| | o Sélection prestige du moment | 14€ |

Divers :

- | | | |
|--------------------------|---|------|
| <input type="checkbox"/> | Café, par personne | 2€ |
| <input type="checkbox"/> | Vin pétillant, méthode traditionnelle, la bouteille | 25€ |
| <input type="checkbox"/> | Champagne, la bouteille | 45€ |
| <input type="checkbox"/> | Sonorisation, salle de danse (<i>soirée privée</i>) | 650€ |
| <input type="checkbox"/> | Soirée partagée avec d'autres clients, participation par personne | 8€ |

Nos prix s'entendent TTC et service compris.

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