



Menu à 29 € TTC/personne

Prix net service compris, choix à définir à la commande

ENTRÉE

Salade de mesclun ou jeunes pousses aux copeaux de magret fumé,
noix et demi-médailon de foie gras

ou

Cocktail de fruits de mer sauce homardine

ou

Feuilleté d'escargots en crème de persillade (*d'octobre à mars*)

PLAT

Blanquette de poissons de mer et noix de pétoncle

ou

Filet de cabillaud (*ou autre poisson blanc de mer*) à la grenobloise

ou

Cuisse de canard confite sauce poivrade

ou

Emincé d'agneau au thym

ou

Mitonnée de cerf et son gratin dauphinois (*d'octobre à mars*)

Accompagné de leur garniture de légumes de saison

Plateau de Fromages secs ou fromage blanc

DESSERT (voir liste des 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



Menu à 35 € TTC/personne

Prix net service compris, choix à définir à la commande

ENTRÉE

Cassolette d'écrevisses façon Nantua

ou

Cocktail d'écrevisses et pétoncles aux agrumes et mangue

ou

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

ou

Cassolette d'escargots aux cèpes (*d'octobre à mars*)

PLAT

Blanquette de loup et St Jacques aux asperges

ou

Magret de canard au miel et épices douces

ou

Suprême de pintade sauce forestière

ou

Civet de sanglier et son gratin dauphinois (*d'octobre à mars*)

Accompagné de leur garniture de légumes de saison

Plateau de Fromages secs ou fromage blanc

DESSERT (voir liste des 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



Menu à 39 € TTC/personne

Prix net service compris, choix à définir à la commande

ENTRÉE

Salade gourmande (*mesclum ou jeunes pousses, noix, magret fumé, médaillon de foie gras et toasts*)

ou

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

ou

Cassolette océane (*St-Jacques, gambas, rouget*), sauce homardine

PLAT

Filet de féra (*ou sandre*) aux jus de volaille et persil

ou

Filets de rouget à l'émulsion d'huile d'olive et d'orange (*ou en vinaigrette d'herbes aromatiques*)

ou

Magret de canard, sauce aux cèpes

ou

Carré d'agneau « 3 côtes » sauce forestière

Accompagné de leur garniture de légumes de saison

Plateau de Fromages secs ou fromage blanc

DESSERT (voir liste des 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



Menu à 45 € TTC/personne

Prix net service compris, choix à définir à la commande

ENTRÉE

Nage de moules et St-Jacques aux fines herbes et poivre de Sichuan
ou
Noix de Saint-Jacques juste poêlées aux huiles de truffe blanche et noire (*supplément 3€*)
ou
Petite tourte au foie gras et cèpes, sauce périgueux

PLAT

Filet de bar sauce vierge (*huile d'olive, légumes, herbes aromatiques...*)
accompagné de sa purée d'aubergine
ou
Cigare de St Jacques, lotte et homard aux cèpes, sauce homardine (*supplément de 3€*)
ou
Filet de bœuf en croûte à la crème de truffe blanche (*ou sauce aux cèpes*)
ou
Grenadin de veau, accompagné de son flan d'échalotes et crème de morilles (*supplément de 3€*)
Accompagné de leur garniture de légumes de saison

Plateau de Fromages secs ou fromage blanc

DESSERT (voir liste des desserts)



Menu à 58 € TTC/personne

Prix net service compris, choix à définir à la commande

ENTRÉE

Cassolette de homard aux petits légumes

ou

Curry de gambas au céleri et mangue

PLAT

Fricassée de lotte et homard à la New-Burg

ou

Timbale de ris de veau aux morilles

ou

Tournedos au foie gras

Accompagné de leur garniture de légumes de saison

Plateau de Fromages secs ou fromage blanc

DESSERT (voir liste des 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



MENUS ENFANTS

Prix net service compris, choix à définir à la commande

Avec boissons comprises (*jus de fruits, coca-cola ou autres*) pour l'apéritif et le repas

MENU à 8€

Salade de tomate

Steak haché/pommes de terre sautées

Glace

MENU à 10€

Pizza

Blanc de volaille à la crème/pommes de terre sautées

Glace

MENU à 12€

Saumon fumé et crevettes

Blanc de volaille à la crème/pommes de terre sautées

Glace

MENU à 14€

Feuilleté au fromage et petite salade

Filet de bœuf (*100 gr environ*)/pommes de terre sautées

Glace

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

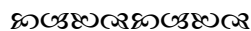


L e Châ teau
D u M o ll a r d



DESSERTS

Nougat glacé aux fruits secs,
Nougat glacé aux fruits rouges,
Soufflé glacé à la Chartreuse,
Soufflé glacé au Grand Marnier,
Soufflé glacé framboise,
Larme de griottines,
Feuilleté aux fruits frais et coulis,
Pomme verte en chaud-froid
Chocolat Marigny au Gianduja croustillant,
Fraisier (*en saison*),
Framboisier (*en saison*),
Omelette Norvégienne,
Vacherin,
ou
Assiette gourmande



Votre évènement

Gâteau à étages +3€/personne
Pièce montée classique +3€/personne
ou autres pièces de pâtisserie sur devis uniquement, nous consulter.

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



Menu à 48,50 € TTC/personne

Trois plats

Prix net service compris, choix à définir à la commande

ENTRÉE

Salade verte de mesclun ou jeunes pousses aux copeaux de magret fumé
et médaillon de foie gras

ou

Brioche au foie gras, crème de ciboulette

POISSON

Filets de rouget sauce vierge (*huile d'olive, légumes, herbes aromatiques...*) et purée d'aubergine

ou

Filet de poisson blanc de mer (*selon disponibilité*), sauce normande et son riz

VIANDE

Suprême de pintade à la citronnelle, sauce au vinaigre de miel et polenta aux raisins blonds

ou

Civet de sanglier et gratin dauphinois (*d'octobre à mars*)

Plateau de Fromages secs ou fromage blanc

DESSERT (voir liste des 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



Menu à 61,50 € TTC/personne

Trois plats

Prix net service compris, choix à définir à la commande

ENTRÉE

Tourte au foie gras et cèpes, sauce périgueux
ou
Noix de St Jacques poêlées en huile de truffes
accompagnées d'une petite salade aux noix et magret de canard fumé

POISSON

Filet de bar, sauce vierge (*huile d'olive, légumes, herbes aromatiques...*) et purée d'aubergine
ou
Filet de sandre façon meunière et haricots verts

VIANDE

Magret de canard en crème de morilles et cardons gratinés au parmesan
ou
Grenadin de veau sauce forestière et flan d'échalotes

Plateau de Fromages secs ou fromage blanc

DESSERT (voir liste des desserts)



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</i>) | 5€ |
| <input type="checkbox"/> | Kir vin pétillant, par personne | 5€ |
| <input type="checkbox"/> | Kir Champagne, par personne | 9€ |
| | <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 « Chapoutier » | 8€ |
| <input type="checkbox"/> | Vins de Savoie blanc « Chignin » et rouge « Gamay » | 8€ |
| <input type="checkbox"/> | Bordeaux ou Bourgogne Blanc et rouge | |
| | ○ 1 ^{ère} sélection du moment | 10€ |
| | ○ Sélection prestige du moment | 15€ |

Divers :

- | | | |
|--------------------------|---|------|
| <input type="checkbox"/> | Café, par personne | 2€ |
| <input type="checkbox"/> | Vin pétillant, méthode traditionnelle, la bouteille | 25€ |
| <input type="checkbox"/> | Champagne, la bouteille | 50€ |
| <input type="checkbox"/> | Sonorisation, salle de danse (<i>soirée privée</i>) | 650€ |
| <input type="checkbox"/> | Soirée partagée avec d'autres clients, participation par personne | 10€ |

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