



Menu pour groupe à 27 € TTC/personne

Prix net, service compris

Boissons en sus

ENTRÉE :

Petite tourte aux noix de pétoncles et poireau, sauce oseille

(l'entrée peut être remplacée par une salade à définir)

PLAT PRINCIPAL :

Joues de porc confites, (ou poitrine de porc farcie aux fines herbes)
sauce poivrade accompagnée de son flan d'échalotes et gratin dauphinois

FROMAGES :

Plateau de fromages secs
ou
fromage blanc à la crème ou coulis de fruits

DESSERT :

Framboisier sur sa crème anglaise et coulis, accompagné d'un macaron

(le dessert peut être présenté sous forme d'un gâteau d'anniversaire)

NOTA : Si vous souhaitez le menu sans fromage, enlevez 3€

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**



Menu pour groupe à 29 € TTC/personne

Prix net, service compris

Boissons en sus

ENTRÉE :

Salade mesclun aux gésiers confits et foies de volaille au vinaigre de framboise
(éventuellement nous pouvons vous proposer une autre salade)

PLAT PRINCIPAL :

Poulet fermier sauté (ou pintade) sauce forestière, accompagné de son flan de légumes et polente
(D'octobre à janvier, nous pouvons vous proposer un civet de sanglier, accompagnée de sa polente.)

FROMAGES :

Plateau de fromages secs
ou
fromage blanc à la crème ou coulis de fruits

DESSERT :

Charlotte aux poires, accompagnée de sa crème anglaise et sa tuile aux amandes
(le dessert peut être présenté sous forme d'un gâteau d'anniversaire)

NOTA : Si vous souhaitez le menu sans fromage, enlevez 3€

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 pour groupe à 33 € TTC/personne

Prix net, service compris
Boissons en sus

ENTRÉE :

Petite tourte au foie gras et cèpes, sur sa crème de ciboulette

PLAT PRINCIPAL :

Cuisse de canard confite sauce forestière, accompagné de son flan d'échalotes,
légumes verts et pommes de terre sarladaises

FROMAGES :

Plateau de fromages secs
ou
fromage blanc à la crème ou coulis de fruits

DESSERT :

Assiette gourmande du moment (*faites confiance au Chef*)
(*l'assiette gourmande peut être remplacée par un gâteau d'anniversaire*)

NOTA : Si vous souhaitez le menu sans fromage, enlevez 3€

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 | 9€ |
- Nos apéritifs sont accompagnés de feuilletés salés*
- | | | |
|--------------------------|---|----|
| <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"/> | Vins blanc et rouge 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 | |
| | ○ 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