

★ ★ ★

Château  
Chapeau  
Cornu



VIGNIEU - RHÔNE-ALPES - FRANCE

Château

Menus groupes



Réservation :  
04 74 27 79 00  
[reception@chapeau-cornu.fr](mailto:reception@chapeau-cornu.fr)

## Menu enfant à 13 €

Il est composé d'un plat principal et fromage blanc ou glace ou dessert. Le jus d'orange est offert.  
(Servi jusqu'à 12 ans)



## Menu à 42 € \*

(ou menu à 38 €, apéritif et café inclus mais vin **apporté par vos soins**)

Kir pétillant et canapés



### Entrée

Nems croustillants de brandade, pesto de coriandre  
Et salade de roquette aux noix de Cajou

### Plat

Médailлон de veau rôti en croûte de tomate séchée,  
Jus acidulé et polenta aux olives

### Dessert

Crème brûlée noix de coco, madeleine au miel

### Café mignardises

*\*non valable les samedis soirs et les dimanches midis à partir du mois de mai*



## Menu à 46 € \*

(ou menu à 42 €, apéritif et café inclus mais vin **apporté par vos soins**)

Kir pétillant et canapés

### Entrée

Risotto de gambas, émulsion de bisque et ciboulette

### Plat

Pavé de Bœuf à la plancha, mousseline de céleri  
Et jeunes carottes, jus à la moutarde d'estragon

### Dessert

Croustillant de pommes et pruneaux à l'orange,  
Crème double vanillée

### Café mignardises

*\*non valable les samedis soirs et les dimanches midis à partir du mois de mai*

### **Nos vins :**

Vins: Cuvée du Château de Chapeau Cornu, vin des Balmes Dauphinoises blanc et rouge.

Forfait « Vallée du Rhône » : supplément de 7 € par personne.

Forfait « Tradition des Grands Vignobles Français » : supplément de 12 € par personne.

## Menu à 51 €

(ou menu à 47 €, apéritif et café inclus mais vin **apporté par vos soins**)

Kir pétillant et canapés



**Mise en bouche**

**Entrée**

Marbré de foie gras à la rhubarbe et vanille, brioche toastée

**Plat**

Croustillant d'agneau aux épices à Tajine  
Petits légumes aux fruits secs et citron confit, perle de quinoa

**Fromage**

Fromage blanc à la crème ou fromage sec

**Dessert**

Tarte au chocolat pur caraïbe, mousseux de banane à la muscade,  
Coulis de mangue rôtie

**Café mignardises**



## Menu à 61 €

(ou menu à 57 €, apéritif et café inclus mais vin **apporté par vos soins**)

Kir pétillant et canapés



**Mise en bouche**

**Entrée**

Marbré de foie gras à la rhubarbe et vanille, brioche toastée

**Plat poisson**

Pavé de Bar rôti au beurre rouge  
Pomme dauphine aux herbes et salade tiède de pousse d'épinard

**Plat viande**

Pavé de Bœuf à la plancha, mousseline de céleri et jeunes carottes,  
Jus à la moutarde d'estragon

**Fromage**

Fromage blanc à la crème ou fromage sec

**Dessert**

Carré Chocolat Blanc - Lait - Noir, biscuit pistache et chouchous caramélisés

**Café Mignardises**

### ***Nos vins :***

Vins: Cuvée du Château de Chapeau Cornu, vin des Balmes Dauphinoises blanc et rouge.

Forfait « Vallée du Rhône » : supplément de 7 € par personne.

Forfait « Tradition des Grands Vignobles Français » : supplément de 12 € par personne.

### Menu à 71 €

(ou menu à 67 €, apéritif et café inclus mais vin **apporté par vos soins**)

Kir pétillant et canapés



**Mise en bouche**

**Entrée**

Marbré de foie gras à la rhubarbe et vanille, brioche toastée

**Plat poisson**

Gambas rôties sur un fondant de gaspacho,  
Vinaigrette de persil et salade de quinoa

**Plat viande**

Médailillon de veau rôti en croûte de tomate séchée,  
Jus acidulé et polenta aux olives

**Fromage**

Fromage blanc à la crème ou fromage sec

**Dessert**

Tiramisu café spéculos au biscuit rose de Reims

**Café Mignardises**



### Menu à 81 €

(ou menu à 77 €, apéritif et café inclus mais vin **apporté par vos soins**)

Kir pétillant et canapés



**Mise en bouche**

**Entrée**

Sur un pain d'épice perdu, escalope de Foie Gras chaud aux griottes et navet glacé

**Plat poisson**

Noix de St Jacques à la plancha, jus réduit, salade de roquette et glace oignon et truffe

**Plat viande**

Canette des Dombes laqué à l'hibiscus, condiment d'agrumes et légumes de saison

**Fromage**

Fromage blanc à la crème ou fromage sec

**Dessert**

Feuilles à feuilles de chocolat et crème de pistache

**Café Mignardises**

### ***Nos vins :***

Vins: Cuvée du Château de Chapeau Cornu, vin des Balmes Dauphinoises blanc et rouge.

Forfait « Vallée du Rhône » : supplément de 7 € par personne.

Forfait « Tradition des Grands Vignobles Français » : supplément de 12 € par personne.

**Ces menus s'appliquent uniquement sur réservation préalable, dix jours à l'avance, pour une table de 10 convives au minimum.**

- œ Tous nos menus comprennent l'apéritif, le vin, l'eau Fresh\* et le café.  
En apéritif, nous vous proposons un kir pétillant servi avec canapés.  
L'apéritif des menus enfants est offert.  
*\*L'eau Fresh est produite sur place pour l'environnement et le goût.*
- œ Nous vous proposons une réduction de 4 € sur chaque menu si vous apportez directement votre vin. L'apéritif et le café restent inclus dans la prestation.  
L'eau Fresh plate et gazeuse est en supplément au tarif de 3 € par personne.
- œ Le menu choisi doit être identique pour l'ensemble de la table.  
Toutefois, nous gérons les exceptions (allergie, végétarien, incompatibilités diverses...)  
Les menus à 42 € et 46 € ne sont pas servis les samedis soirs et dimanches midis.
- œ **Un changement de plat est possible**, une adaptation de prix sera faite en conséquence.

**Nous vous précisons que ces menus sont susceptibles de subir des modifications en fonction des produits proposés sur le marché et de la saison ou en raison d'éventuels problèmes d'approvisionnements.**

Les garnitures peuvent varier selon le marché et la saison.

- œ Pour les menus servis sans fromage, le fromage blanc est à la demande avec un supplément de 3 € et le fromage sec avec un supplément de 6 €.
- œ Pour le dessert, un ou plusieurs gâteaux peuvent être réalisés en remplacement du dessert prévu avec un supplément de 3 € par personne (à l'exception des pièces montées, supplément de 4 € par personne).
- œ Le forfait « Vallée du Rhône » (supplément 7 €) comprend des vins AOC Côte du Rhône selon la sélection du sommelier.  
  
Le forfait « Tradition des Grands Vignobles français » (supplément 12 €) comprend des vins AOC d'autres régions viticoles françaises selon la sélection du sommelier.
- œ Le nombre de personnes définitif devra nous être communiqué huit jours avant la date de la prestation. La veille du repas, il sera toléré une variation de 10 % sur le chiffre communiqué.  
Ce nombre sera alors retenu comme base de facturation. Toute annulation le jour J sera facturée.
- œ Départ du site à 16h30 pour les clients du restaurant au déjeuner.
- œ Départ du site à 23h30 pour les clients du restaurant au dîner.
- œ Fermeture de l'établissement à 17h00 le Dimanche (sauf Juillet et Août)

- œ **Merci de compléter la fiche de réservation et de nous la renvoyer signée.**

**Nom :** .....

**Adresse :** .....

.....

**Tél** ..... **Portable** .....

**Adresse E-mail :** .....

**Date du repas**.....

**Heure d'arrivée**.....

*L'heure d'arrivée au restaurant ne doit pas dépasser 13h15 pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner.*

**Heure du départ :** .....

*Départ du site à 16h30 pour le déjeuner et 23h30 pour le dîner.*

*Fermeture de l'établissement à 17h00 le Dimanche (sauf Juillet et Août)*

**Nombre d'Adultes** .....

**Nombre d'Enfants** .....

*Le nombre de personnes définitif devra nous être communiqué huit jours avant la date de la prestation. La veille du repas, il sera toléré une variation de 10 %. Ce nombre sera alors retenu comme base de facturation. Toute annulation le jour J sera facturée.*

**Apéritif :**

Choix / prix

.....

**Menu :**

Choix / Prix

.....

.....

.....

**Nombre de menus enfants et âges :** .....

**Forfait Vins :**

Choix / prix

.....

**Remarques particulières :**

.....

.....

.....

.....

**Montant des arrhes :**

30 % de la prestation totale afin de garantir définitivement votre réservation.

**SIGNATURE CLIENT**

**DATE :**