



# Château de Salles

Hôtel & Restaurant



## MENUS SEMINAIRES

Les menus séminaires doivent être établis à l'identique pour l'ensemble des convives et choisis une semaine à l'avance

### Suggestions 2007 :



## Château de Salles



### Apéritif

*Kir Vin Blanc, Pelou Tonic Ou Volcan (sup. 2.5 €)  
Cocktail, Coupe de Champagne, Kir royal ou impérial, (sup. 7€)*

### Entrees

*Salade folle, copeaux de cantal et saumon fumée  
Déclinaison de charcuteries d'Auvergne  
Feuille à feuille de saumon marinée au basilic, crème moussueuse  
Salade de chèvres chauds aux amandes et au miel  
Aspic de tomates et basilic, cœur de tapenade et chiffon de jambon sec  
Vol au vent d'escargots aux pleurotes  
Feuilletés de fruits de mer au basilic  
Terrine de foie gras et chutney de figues (sup. 3 €)*

### Plats

*Saumon rôti tout simplement, lentilles vertes du Puy  
Truite Arc En Ciel beurre de Champagne, tagliatelles fraîches  
Duo de saumon et cabillaud et ses sifflets de poireaux  
Filet de daurade grillé à l'unilatérale, riz crémeux safrané  
Ballottin de veau confit, carottes craquantes et légumes sautées  
Suprême de pintade fermière rôtie aux pleurotes, jus aigre-doux  
Filet Mignon de capelin, écrasé de pommes de terre  
Pastilla de cuisses et gésiers de canard confits, fricassée de champignons*

### Desserts

*Bombe glacée à la rose  
Parfait cantalien à l'Avèze, sauce chocolat  
Saint-Honoré de fraises et mousseline onctueuse à la pistache  
Clafoutis de mirabelles « façon Grand-mère », sorbet assorti  
Moelleux de banane tiède, essence de cacao et sorbet chocolat noir  
Tarte fine aux pommes « façon Château de Salles »  
Crumble à l'abricot rôti glace vanille*

### Boissons

*Vins Blanc : Entre deux mers Château Le prieur  
Vin Rouge : Bordeaux supérieur Château Bel Air Moulard*

15130 Vézac - France - Tél : +33 (0)4 71 62 41 41 - Fax : +33 (0)4 71 62 44 14

[www.salles.com](http://www.salles.com) - [chateaudesalles@wanadoo.fr](mailto:chateaudesalles@wanadoo.fr)