



# Château de Salles

Hôtel & Restaurant



## MENUS SEMINAIRES CARTE PRESTIGE

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€)*

#### Entrées

*Mille feuilles de légumes à la fourme d'Ambert  
Duo de saumon et omble chevalier  
Velouté de lentilles du Puy en Velay  
Duo de carpaccio de salers et son mesclun  
Terrine de foie gras et pain d'épices pôelé et sa gelée de vin blanc*

#### Plats

*Omble chevalier pôelé à la crème d'Avèze, et ses pousses d'épinards  
Dos de Saumon Rôti au Saint Nectaire et ses pommes vapeur  
Marmite du pêcheur et ses légumes façon « wok »  
Carré d'agneau rôti tout simplement au romarin et sa truffade  
Filet de bœuf de Salers mariné et son bouquet de légumes  
Mignon de porc de montagne aux 2 pommes et sa sauce moutarde violette*

#### Desserts

*Tarte myrtille façon « Grand-mère »  
Grande assiette de Chocolat dans tous ces états  
Tarte fines aux poires et bleu d'auvergne  
Crumble aux pommes et à l'abricot rôti glace vanille*

#### Boissons

*Vins Blanc : Aoc Viré Clissé (bourgogne cote chalonaise)  
Vin Rouge : AOC St Emilion*

15130 Vézac - France - Tél : +33 (0)4 71 62 41 41 - Fax : +33 (0)4 71 62 44 14  
www.salles.com - chateaudesalles@wanadoo.fr