



LA TABLEE

Christian et Jean-Marc,
Cave des Lauriers, Cressier
Parrainent l'année 2026

CHÂTEAU DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud
Vos artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

« La Tablée au Château »

Avec Catherine, nous vous proposons, une habitude qui était présente, il y a deux, trois décennies dans les restaurants « La Tablée ».

Nous vous recevons dès midi, environ, avec un petit apéritif, le temps que tout le monde arrive. Vous êtes autour d'une table, entre dix à douze personnes.

A midi trente, le plat principal est servi avec un verre de bon vin, bien sûr !

Si vous souhaitez un dessert, avant le café, tout est possible. Vous retrouverez toutes les informations dans la rubrique « La Tablée ».

Aux beaux jours la table sera dressée au bord de la fontaine sous ce magnifique marronnier. Il vous en coûtera **frs 50.-** par convive **pour le plat du jour, le verre de vin, le café.**

Vous souhaitez prendre un repas rapide, léger, que vous soyez : marcheurs, amoureux de la petite reine ou de « V.T.T », en famille, entre amis, ou en équipe d'entreprise.

Nous répondons ainsi à votre demande un vendredi et un samedi chaque mois. Une autre date peut s'organiser pour huit à dix personnes. Il est nécessaire de réserver par téléphone ou mail.

La Tablée

VENDREDI dès 12h00 6 FEVRIER 2026

Le magret de canard, (Maison Castaing) laqué, « gingembre, citron vert, muscade ».
Croustilles d'épeautre (Caroline et Yvan, ferme des Tilleuls, Miécourt) mi-fumées, moelle de pleurote.
La réduction de porto.

A FRS 50.- **le plat du jour, le verre de vin, le café**

SAMEDI dès 12h00 21 FEVRIER 2026

Le cassoulet qui a mijoté longtemps, longtemps pour réjouir, en toute modestie,
gourmandes et gourmands.
Dans sa poterie se marient canard confit, lard caramélisé, saucisse blanche et fumée,
haricots Tarbais, coulis de tomate, jus corsé.

A FRS 50.- **le plat du jour, le verre de vin, le café**

Nous vous apporterons tous les renseignements nécessaires pour nos clients, qui sont sujets à des allergies.



**CHÂTEAU
DE PLEUJOUSE**
EN BAROCHE

TEL +41 32 462 10 80
@ info@chateaupleujouse.ch

www.chateaupleujouse.ch

LA TABLEE

Christian et Jean-Marc,
Cave des Lauriers, Cressier
Parrainent l'année 2026



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud
Vos artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

VENDREDI dès 12h00 6 MARS 2026

La « bouchée à la reine », comme on ne fait plus, les surprises qui vous attendent.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

SAMEDI dès 12h00 28 MARS 2026

La joue de bœuf qui a cuit du coucher au lever du soleil dans notre four à bois d'hêtre.
Confidants de légumes et les champignons, la poivrade de genévrier.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

SAMEDI dès 12h00 25 AVRIL 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

VENDREDI dès 12h00 15 MAI 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

SAMEDI dès 12h00 23 MAI 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

SAMEDI dès 12h00 13 JUIN 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

Nous vous apporterons tous les renseignements nécessaires pour nos clients, qui sont sujets à des allergies.



**CHÂTEAU
DE PLEUJOUSE**
EN BAROCHE

TEL +41 32 462 10 80
@ info@chateaupleujouse.ch

www.chateaupleujouse.ch

LA TABLEE

Christian et Jean-Marc,
Cave des Lauriers, Cressier
Parrainent l'année 2026



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud
Vos artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

VENDREDI dès 12h00 26 JUIN 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

SAMEDI dès 12h00 25 JUILLET 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

VENDREDI dès 12h00 7 AOUT 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

SAMEDI dès 12h00 22 AOUT 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

VENDREDI dès 12h00 11 SEPTEMBRE 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

SAMEDI dès 12h00 26 SEPTEMBRE 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

Nous vous apporterons tous les renseignements nécessaires pour nos clients, qui sont sujets à des allergies.



**CHÂTEAU
DE PLEUJOUSE**
EN BAROCHE

TEL +41 32 462 10 80
@ info@chateaupleujouse.ch

www.chateaupleujouse.ch

LA TABLEE

Christian et Jean-Marc,
Cave des Lauriers, Cressier
Parrainent l'année 2026



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud
Vos artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

VENDREDI dès 12h00 2 OCTOBRE 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

SAMEDI dès 12h00 24 OCTOBRE 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

VENDREDI dès 12h00 6 NOVEMBRE 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

SAMEDI dès 12h00 28 NOVEMBRE 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

VENDREDI dès 12h00 11 DECEMBRE 2026

.

A FRS 50.- le plat du jour, le verre de vin, le café

Nous vous apporterons tous les renseignements nécessaires pour nos clients, qui sont sujets à des allergies.



**CHÂTEAU
DE PLEUJOUSE**
EN BAROCHE

TEL +41 32 462 10 80
@ info@chateaudefleujouse.ch

www.chateaudefleujouse.ch