

CALENDRIER GOURMAND

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

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 31 JANVIER 2026 **ET** **DIMANCHE** dès 12H00 1^{ER} FEVRIER 2026

La bisquebouille de homard bleu de Bretagne. Infusion « tomate, estragon ».
La pressée de truite des eaux de la Vallée de Soubey, en gourmandine.

La pièce de bœuf (Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle), rôtie dans son poivre de Vanuatu, jus corsé.
Petite quiche de poireau, galanga. La pomme de terre (ferme du Bout-Dessous, Famille Theubet), au lard confit.

La trilogie de fromages, que nous vous offrons.

L'île flottante de Jeanne en caraméline.
Croquant de pralines, pépites de chocolat noir de Tanzanie.

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 7 FEVRIER 2026 **ET** **DIMANCHE** dès 12H00 8 FEVRIER 2026

La feuillantine « jambon cru que nous faisons », confiture de persil racine, miel de sapin (Lucien, Mathilde et Romane, de Coeuve). Pomme juste cuite au four, grains noirs de Sarawak. Le thé d'aubépine grillée.

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.

La trilogie de fromages que nous vous offrons.

Le « Paris-Pleujouse », la vanille de Madagascar, la damassine issue d'arbres sauvages de Lionel Richard.
La crème glacée à découvrir.

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@chateaupelejouse.ch

www.chateaupelejouse.ch

CALENDRIER GOURMAND

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

MENU

A FRS 98.-

SAMEDI dès 19H00 14 FEVRIER 2026

SAINT-VALENTIN

Les gourmandes, en petits cœurs, que l'on cuit en vapeur douce, puis rôtis avec la complicité de cupidon, piments d'Espelette, vanille. Le pot-au-feu d'écrevisses qui a mijoté sur les braises du four à bois.



Le jeune loup de méditerranée grillé sur peau. « Craquelines » comme un premier rendez-vous.
Basilic, pommes d'amour. Les fruits de la passion, « for ever ».



Le tournedos « Rossini » pour les princesses et les princes qui vivent un moment magique au Château, le fruit défendu.



La trilogie de fromages que nous vous offrons.



On vous propose pour cette occasion, le « puits d'amour !!! »,
Avec confiture de framboises acidulées, glace « bonbons caramel ».

MENU

A FRS 78.-

DIMANCHE dès 12H00 15 FEVRIER 2026

Les gourmandes, en petits cœurs, que l'on cuit en vapeur douce, puis rôtis avec la complicité de cupidon, piments d'Espelette, vanille. Le pot-au-feu d'écrevisses qui a mijoté sur les braises du four à bois.



Le tournedos « Rossini » pour les princesses et les princes qui vivent un moment magique au Château, le fruit défendu.



La trilogie de fromages que nous vous offrons.



On vous propose pour cette occasion, le « puits d'amour !!! »,
Avec confiture de framboises acidulées, glace « bonbons caramel ».

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

CALENDRIER GOURMAND

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

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 21 FEVRIER 2026 **ET** **DIMANCHE** dès 12H00 22 FEVRIER 2026

Un menu qui nous vient du Pays de Toulouse Lautrec, le « Tarn ».
Le foie gras (Maison Castaing), vieil armagnac, fleur de sel, poivre des moines.
La compotée de poire, « croque de noix ». Les tartines de pain au levain grillées.



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.



La crème brûlée, grains de vanille,
douceurs de chocolat, coulis de cerises, sucre roux.

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 28 FEVRIER 2026 **ET** **DIMANCHE** dès 12H00 1^{ER} MARS 2026

Les raviolines « tomette, croquela de potiron muscat, Fornet mûré »,
que l'on rôties, servies sur une mousse de champignons. La ciboulette, l'écorce d'orange.



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



Les choux à la crème, amandes, pignons de pin, pistache.
Le sorbet de fruits rouges.

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

CALENDRIER GOURMAND

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

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 7 MARS 2026 **ET** **DIMANCHE** dès 12H00 8 MARS 2026

La petite soupe de lentilles (Fabienne et Frédéric, ferme Nagel, Charmoille), à peine fumées.
L'effilochée de bœuf séché, confiture d'échalotes, tartines de pain au levain.

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

La trilogie de fromages que nous vous offrons.

La forêt noire que nous revisitons, les chocolats grands crus,
notre choix de fruits confits de SaintRémy de Provence. La fée verte du Val de Travers.

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 14 MARS 2026 **ET** **DIMANCHE** dès 12H00 15 MARS 2026

La truite saumonée des eaux de la Vallée de Soubey confite aux épices douces.
Les blinis parfumés à la damassine du Château.

La blanquette de veau (Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle),
cuite tout doux, dans nos marmites en fonte, sur les braises du four à bois.
Crème et jaune battu à la fin comme autrefois.

La trilogie de fromages que nous vous offrons.

Les prunes séchées cuites dans un caramel blond, servies en nougat glacé.
La grande Chartreuse, les bricelets de Catherine.

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

CALENDRIER GOURMAND

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

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 21 MARS 2026 **ET** **DIMANCHE** dès 12H00 22 MARS 2026

Un menu qui nous vient du Pays de Toulouse Lautrec, le « Tarn ».
Le foie gras (Maison Castaing), vieil armagnac, fleur de sel, poivre des moines.
La compotée de poire, « croque de noix ». Les tartines de pain au levain grillées.



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.



La crème brûlée, grains de vanille,
douceurs de chocolat, coulis de cerises, sucre roux.

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 28 MARS 2026 **ET** **DIMANCHE** dès 12H00 29 MARS 2026

Les raviolines « tomette, croquela de potiron muscat, Fornet mûré »,
que l'on rôties, servies sur une mousse de champignons. La ciboulette, l'écorce d'orange.



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



Les choux à la crème, amandes, pignons de pin, pistache.
Le sorbet de fruits rouges.

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

CALENDRIER GOURMAND

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

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 4 AVRIL 2026

ET DIMANCHE dès 12H00 5 AVRIL 2026

PAQUES

Le foie gras de canard (Maison Castaing), vieil armagnac, fleur de sel, cuit au « torchon ».
Les mûres en confiture, les tartines de pain au levain grillées.



Le cabri (famille Leiser, Courcelon), cuit en ficelle dorée, pistou.
Réduction, « champignons, poivrons ». Les légumes nouveaux justes poêlés, « minute ».



La trilogie de fromages que nous vous offrons.



Les fraises servies en coupe glacée, « gousses de vanille, crème fouettée, petites madeleines ».
Miel de fraises. Le poivre Tchuli.

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 18 AVRIL 2026

ET DIMANCHE dès 12H00 19 AVRIL 2026

Les petits farcis de daurade royale, asperges (familles Studer à Lugnez),
l'ail des ours des sous-bois de la Baroche.
Huile de noix (Clément Richard, Fregiécourt). Le tartare d'œuf cuit dans sa coquille.



Le saucisson d'Ajoie, en brioche au four, pistils de safran, grains noirs du Kérala.
Jus corsé. La petite salade de poireau nouveau.



La macaronade « amandes douces, framboises, citron vert ».
Miel de sapin, (Lucien, Mathilde et Romane de Coeuve).
La mangue givrée.

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

CALENDRIER GOURMAND

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

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 25 AVRIL 2026 **ET DIMANCHE** dès 12H00 26 AVRIL 2026

La terrine de jeune bar servie tiède, « croquela » d'asperges (famille Studer à Lugnez).
La mousse d'avocat torréfié, parfums de chicorée.
Les biscottes de seigle au beurre salé.



Le poulet fermier cuisiné façon « Catherine et Gérard ». Eranthis (sélection Excelsus de Renaud et Jean-Claude Favre, Chamoson), damassine de Lionel Richard. Les crêpes soufflées « maïs, épeautre, ciboulette ».
L'ail nouveau cuit en chemise, avec le petit lard séché.



La trilogie de fromages que nous vous offrons.



La « pavlova » des premières fraises, « choco » ivoire et menthe poivrée.
Croustilles de flocon d'avoine (Caroline et Yvan, Ferme des Tilleuls, Miécourt).

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