



Restaurant l'Orangerie

Menus 2019

Situé devant les jardins à la française, face au château, le restaurant de l'Orangerie vous accueille et vous propose des prestations variées pour répondre au mieux à vos attentes !



Modalités :

Le menu devra être identique pour l'ensemble des participants et le nombre définitif de repas doit être arrêté 5 jours ouvrés avant la date de la venue.

Contact :

Service groupes et réceptions
+ 33(0)2 54 00 41 82
groupe@chateau-valencay.fr

Menu « Sagan »

24 €

Salade de lentilles vertes et mini-pyramide de fromage de chèvre de Valençay

Suprême de pintade à la berrichonne
Légumes de saison

Charlotte aux fruits rouges

*Chaque menu est accompagné de petits pains, d'une eau de source,
1/4 de vin rouge ou blanc de Valençay, d'un café ou d'un thé.*

Menu « Talleyrand »

27€

Pâté berrichon

Ou bien...

Petit vol-au-Vent de la mer

Poulet en barbouille, lardons & champignons

Ecrasé de pommes de terre

Ou bien...

Cuisse de canette

Légumes de saison

Opéra

Ou bien...

Nougat glacé

*Chaque menu est accompagné de petits pains, d'une eau de source,
1/4 de vin rouge ou blanc de Valençay, d'un café ou d'un thé.*

Menu « Dino »

30 €

Kir au vin blanc de Valençay – Petits accompagnements salés

Quenelle fraîche de brochet – Trompette de la mort

Ou bien...

Croustillant chaud au chèvre de Valençay

Ou bien...

Melon au jambon sec (de juin à août)

Jambon à l'os de 10 heures – Gratin dauphinois (*40 personnes minimum*)

Ou bien...

Filet de sandre au beurre blanc – Riz et tian de légumes

Ou bien...

Blanquette de veau à l'ancienne – Riz blanc

Chèvre AOP de Valençay – Salade

Caprice berrichon

Ou bien...

Tarte aux pommes

Ou bien...

Poire « Dorothée » aux amandes hachées & grillées, glace vanille

*Chaque menu est accompagné de petits pains, d'une eau de source,
¼ de vin rouge ou blanc de Valençay, d'un café ou d'un thé.*