CHÂTEAU HOCHBERG · MENU TRAITEUR 2026

Les gourmandises du Château

Bon de commande

Complétez ce bon à l'écran ou à la main, puis renvoyez-le avant le 13 décembre à reservation@chateauhochberg.com

Vos coordonnées

NOM ET PRÉNOM

TÉLÉPHONE

E-MAIL

DATE DE RETRAIT SOUHAITÉE

Heure :

Votre commande

PRODUIT	PRIX	QTÉ	MONTANT
Les entrées			
Escargots – la douzaine	13 €		
Saumon mariné aux graines de fenouil* – ½ filet d'env. 400 g	75 €/kg		
Foie de canard mariné au Sauternes et son chutney – les 100 g	16,50 €		
Coquille Saint-Jacques gratinée – la portion	14 €		
Les plats			
Ballotine de pintade au foie gras et marrons – la portion	15 €		
Filet de bœuf façon Wellington, sauce à la truffe – la portion, 2 pers. min.	32 €		
Joue de bœuf braisée, sauce au vin rouge – la portion	13 €		
Les douceurs			
Bûche de Noël – 4 personnes **SAVEUR**	26 €		
Bûche de Noël – 6 personnes **SAVEUR**	35 €		
Ballotin de truffes au café – 200 g	12 €		
La cave			
Crémant d'Alsace Extra-Brut«Breit» – Domaine Mélanie Pfister	22 €		
Champagne Deutz Brut – Cuvée Villa René Lalique	47 €		
La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey2019 – Sauternes	34 €		
Chablis « Vieilles Vignes»2024 – Domaine Raoul Gautherin & Fils	23 €		
Château Cap de Faugères2019 – Castillon Côtes de Bordeaux	12 €		

*Le saumon est vendu au poids : le poids indiqué est estimatif.

TOTAL

REMARQUES

COMMANDER
Avant le 13 décembre
reservation@chateauhochberg.com

RETIRER
Du 16 au 20 décembre
Au Château Hochberg

RENVOYER CE BON
Par e-mail
une fois complété et enregistré