

CHATEAU DE LA MOTTE

59740 L'ESSAYES

Logis de France

☎ 03 27 61 81 94 – Fax 03 27 61 83 57 – Tél de Belgique pour la France : 00 33 3 27 61 81 94 – Fax 03 33 3 27 61 83 57
www.chateaudelamotte.fr e-mail : contact@chateaudelamotte.fr

Tarif 2019

NOS JOURNÉES DE TRAVAIL

Valable du lundi au vendredi

*La location de la salle vous est offerte dès lors que vous effectuez
la réservation de votre table au restaurant*

Cette formule comprend :

-Le café d'accueil, l'apéritif (le cocktail avec ou sans alcool et ses petits feuilletés) le repas boissons comprises (eaux plates et minerale, vin blanc et rouge, café).

38 € tout compris

L'assiette bretonne

(saumon fumé, saumon mariné, tartare de saumon, huîtres, rillettes de sardine, crevettes bouquets)



Pintade farcie, toast au foie gras, cerise à l'aigre doux



L'assiette de sorbet aux fruits frais

40 € tout compris

Le croustillant de saumon et St Jacques aux filaments de légumes

ou

La salade périgourdine

(foie gras, gésiers, foies de volaille confits, magret de canard)



Carré de porc rôti et laqué, poitrine fondante

ou

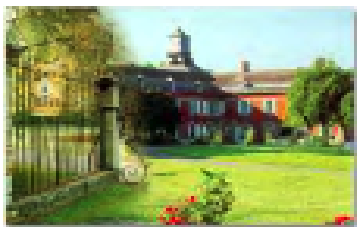
La pièce de bœuf, patate douce au safran façon tartiflette



L'assiette de fromages



Le noir désir



CHATEAU DE LA MOTTE

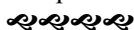
59740 L'ESSAYES

Logis de France

☎ 03 27 61 81 94 – Fax 03 27 61 83 57 – Tél de Belgique pour la France : 00 33 3 27 61 81 94 – Fax 03 33 3 27 61 83 57
www.chateaudelamotte.fr e-mail : contact@chateaudelamotte.fr

41€ tout compris

La dégustation de petites entrées
(tartelette de pétoncles au safran, le feuilleté aux crevettes, l'aumônière d'Ardennes aux écrevisses,
la cassolette de boudin noir aux pommes, le mini toast au foie gras)



L'éventail de sandre floralies

ou

Rosette d'agneau en croûte d'herbes, cannelloni de courgettes



Le plateau de fromages



La tarte aux pommes maison

43 € tout compris

Les noix de St Jacques aux sucs de betterave, émincé d'endives



Le filet de bœuf à l'émulsion de foie gras (supplément 4 euro)

ou

Le magret de canard et sa poêlée de fruits frais



Le plateau de fromages



Le truffon au chocolat

49 € tout compris

Le foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons

ou

Les filets de dorade au beurre de saumon fumé



Le carré d'agneau au jus de chicorée

ou

Le filet de lotte au chorizo, émincé de fenouil



Le plateau de fromages



L'assiette aux trois saveurs

**Nous vous demandons de nous communiquer à l'avance le choix des plats.
La pause consommation est à 5,50 euro.**



CHATEAU DE LA MOTTE

59740 L'ESSAYES

Logis de France

☎ 03 27 61 81 94 – Fax 03 27 61 83 57 – Tél de Belgique pour la France : 00 33 3 27 61 81 94 – Fax 03 33 3 27 61 83 57
www.chateaudelamotte.fr e-mail : contact@chateaudelamotte.fr

Autour d'un plat

Selon la proposition du Chef

Du lundi midi au vendredi soir (hors jours fériés)

21.00 €

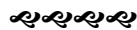
Entre + Plat

Ou

Plat + Dessert

Boissons comprises : 25 €

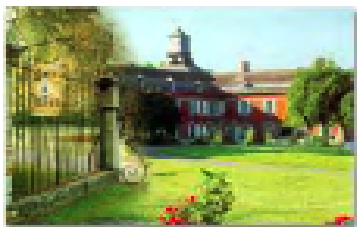
1 verre de vin, le café



Plat du Jour

15.00 €

Du lundi midi au vendredi soir (hors jours fériés)



CHATEAU DE LA MOTTE

59740 L'ESSAYES

Logis de France

☎ 03 27 61 81 94 – Fax 03 27 61 83 57 – Tél de Belgique pour la France : 00 33 3 27 61 81 94 – Fax 03 33 3 27 61 83 57
www.chateaudelamotte.fr e-mail : contact@chateaudelamotte.fr

NOTRE SEMINAIRE RESIDENTIEL

Hors week-end

Au niveau du logement, nous disposons de 10 chambres au sein même du Château (avec possibilité de chambres twins) et 6 chambres à 150m dans un autre bâtiment (La forge de l'Abbaye)

Au niveau de l'équipement, nous disposons d'un écran, paper board, vidéoprojecteur, le WIFI couvre tout le Château, gratuitement et sans code.

174 € par personne

Cette formule comprend

Location de salle offerte

Le café d'accueil et ses viennoiseries

Les repas du midi et du soir (apéritif, vin, café)

2 consommations pauses

La chambre

Le petit déjeuner

Le repas supplémentaire avec la location de la salle est à 37 euros.