



**André et Viviane Chatelard**  
R E S T A U R A T E U R S

André et Viviane Chatelard  
vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année

Restaurant André et Viviane Chatelard  
Place aux Champignons  
43290 Saint Bonnet le Froid

tel 04 71 59 96 09  
[www.restaurant-chatelard.com](http://www.restaurant-chatelard.com)

Des menus de fête,  
à savourer chez soi.

*Hiver 2011*

## Brume sur les sommets

Trois petites mise en bouche apéritives : 1,50€

*Rillette de poisson au basilic et ananas, cacahuètes torréfiées*

*Tartelette au chèvre et purée d'olives à l'huile de colza*

*Mousseline d'artichaut au chorizo en verrine, croquant au sirop d'érable*

Terrine forestière bardée de jambon de montagne,  
*mousseline aux herbes fraîches 0 €*

Rosette de truite du Lignon dorée au sautoir  
*accompagnée d'un beurre de poireau 8 €*

Sauté de poularde fermière à la coriandre et zeste de citron,  
*Risotto aux éclats de potimarron 10 €*

Dessert au choix et mignardises 5 euros

*Ce menu à emporter est préparé pour 30.50 € prix net*

## Neige au Felletin

Trois petites mise en bouche apéritives : 1.50 €

*Rillette de poisson au basilic et ananas, cacahuètes torréfiées*

*Tartelette au chèvre et purée d'olives à l'huile de colza*

*Mousseline d'artichaut au chorizo en verrine, croquant au sirop d'érable*

Dodine de cannette fermière aux dés de foie gras et fruits secs,  
*champignons et légumes à la grecque 0 €*

Ou

Dos de saumon mi-cuit et mariné,  
*mousseline d'épinards frais et boulgour aux épices 0 €*

Roulade de filet de soles au citron confit,  
*jus d'arêtes grillées 10 €*

Ou

Les fruits de mer et le crabe en feuilleté  
*liés au beurre de corail 10 €*

Roulé de veau mijoté longuement  
*nappé d'une blanquette forestière au boudin blanc*  
*Endives caramélisées aux écorces de mandarine 13 €*

Ou

Marinade de sanglier aux oignons et marrons grillés,  
*Pommes savoureuses aux myrtilles 13 €*

Dessert au choix et mignardises 5 euros

*Ce menu à emporter est préparé pour 35.50 € prix net*

## Soleil à Saint Bonnet le Froid

Trois petites mise en bouche apéritives : 1.50 €

*Rillette de poisson au basilic et ananas, cacahuètes torréfiées*

*Tartelette au chèvre et purée d'olives à l'huile de colza*

*Mousseline d'artichaut au chorizo en verrine, croquant au sirop d'érable*

Foie gras de canard en terrine,

*gelée de pomme verte, mascarpone aux pommes et céleris 8.50 €*

Pavé de sandre doré à la plancha,

*émincé de fenouil confit lié de sauce homardine 11 €*

Suprême de chapon au foie gras,

*poire chapelant au caramel d'épices,*

*Gratin de cardon à la moelle 10 €*

*Dessert au choix et mignardises 5 euros*

*Ce menu à emporter est préparé pour 42 € prix net*

## Les desserts

*A partir de 4 personnes*

*22€/kg soit environ 3€ par personne*

Buche Tatin :

*cœur moelleux à la vanille, pomme et sablé breton au beurre salé*

Coco des îles :

*Mousse pulpe coco et banane, croustillant praliné, riz soufflé, cœur de cassis*

Feuilleté fruité :

*Feuilleté croustillant, crème pâtissière allégée,  
coulis gélifié passion et salade de fruits frais*

Noisette choc :

*Mousse légère au chocolat lait, dacquoise noisette, et crémeux chocolat noir*

Forêt noire :

*Génoise et mousse chocolat aux écorces d'oranges confites*

Buche traditionnelle Grand Marnier :

*Génoise punchée grand marnier fourrée d'une mousseline,  
crème au beurre grand marnier*

Bûche glacée à la verveine du Velay

Bûche glacée Carapomme :

*glace au caramel beurre salé, sorbet aux pommes et pommes flambées*

Les mignardises :

2 € par personne

Ensemble de petites sucreries de fin de repas :

*Tuile dentelle aux myrtilles,*

*Macaron framboise,*

*Tarte au citron meringuée,*

*Pâtes de fruits passion,*

*Petit pot de Tiramisu,*

*Chocolats maison.*

Mais aussi :  
Saumon frais fumé par nos soins 46.50 € le kg  
Bloc de foie gras de canard maison : 90 € le kg  
Chocolats maisons : 5€ les 100grs.

*Chacun de nos plats sont préparés avec les meilleurs produits.*

*Les plats chauds sont dressés sur porcelaine pour aller du four à la table.*

*Des recommandations de service et réchauffage  
vous sont délivrées pour garantir un repas exceptionnel.*

*Nous serons en congés annuels à partir du 4 janvier 2012  
et jusqu'au 7 mars 2012*

*Nous aurons le plaisir de vous accueillir dès cet été  
dans nos nouvelles chambres d'hôtes  
situées au coeur du village*

*Renée et Virginie Chateleval*  
CHAMBRES D'HÔTES

