

La Goutte Noire

Hôtel - Restaurant - Traiteur



*Réservation maximum
avant le 22 et 29 décembre*

21 Rue du Château - 18370 Châteaumeillant

Tél. 02 48 96 98 87 - Port. 06 81 94 88 59 - lagouttenoire@orange.fr

www.la-goutte-noire.fr - www.traiteur-la-goutte-noire.fr

* Sous réserve de l'obtention de certains produits et de leurs tarifs.



Réservez maximum
avant le 22/12 et 29/12

Déjeuner de Noël du 25 Décembre 2022

Dîner du Réveillon du 31 décembre 2022

Déjeuner du 1^{er} janvier 2023

*La Terrine de Charolais à la Bolognaise et échalotes confites,
fine couche de foie gras*



*Les Noix de St Jacques rôties,
fumet de homard à la ciboulette*



*Le Filet Mignon de Cerf au sel de Viking, sauce fruits rouges
Garnitures assorties*



Notre Chariot de fromages



La Farandole de Gourmandises

49,00€/Pers.

à emporter
(hors boissons)

69,00€/Pers.

sur place
(hors boissons)

+24,50€/Pers

Accord mets/vins (4 verres)

Notre Gamme de produits à emporter

pages 4, 5, 6, 7 et 8

Servis dans des assiettes jetables individuelles, pour le froid, juste à ouvrir et déguster et pour le chaud, remplacer le couvercle par une feuille d'aluminium et passer au four le temps prévu.



Réservation maximum avant le 22/12 et 29/12

Composez votre menu dans nos propositions

- Entrée
- + plat garni
- + fromages
- + dessert

↳ 27,00 €

- Entrée
- + poisson
- + plat garni
- + fromages
- + dessert

↳ 31,50 €

- Entrée
- + plat garni
- + dessert

↳ 26,00 €

- Entrée
- + poisson
- + plat garni
- + dessert

↳ 30,50 €

➤ Le supplément de certaines préparations se rajoutera au tarif du menu choisi.



Réservez maximum
avant le 22/12 et 29/12

Nos Entrées (à la carte)

↳ 10,00 €

- Marbré de Ris de Veau façon terrine du Chef, compotée assortie
- Délice de Charolais à la Bolognaise, fine couche de foie gras (sup. 3.00€)
- Rillettes aux deux Saumons, œufs de lumps et moules coquilles

Nos Poissons et Crustacés (à la carte)

↳ 15,00 € sans garniture

↳ 17,00 € avec garniture

- Queues d'écrevisses décortiquées à la crème de persil (sup. 3.50€)
- Noix de St Jacques au fumet de ciboulette
- Dos de Cabillaud et son beurre blanc à l'aneth



Nos Viandes Garnies (à la carte)

↳ 16,50 €

- Charolais (cru ou pré-cuit) aux champignons (*sup. 4.00€*)
- Filet Mignon de Cerf aux fruits rouges
- Suprême de Pintade aux poireaux



Réservation maximum
avant le 22/12 et 29/12

Nos Fromages (à la carte)

↳ 3,00 €

- A la coupe, trois morceaux + salade
- Entier, selon le nombre de personnes + salade





Réservation maximum
avant le 22/12 et 29/12

Nos Gourmandises (à la carte)

→ 4,00 €

- Délice aux deux chocolats, croquant chocolat blanc et noir
- Fondant ananas/clémentines/fruit de la passion
- Entremets au praliné et caramel beurre salé

**Certains desserts peuvent aussi être fabriqués entier
(4/6/8 personnes ou plus)**



Nos Verrines « Grand-large »

- Perles marine sauce tartare ↪ 2,70€
- Tagliatelles au surimi ↪ 2,80€
- Tartare de Noix de St Jacques au citron ↪ 2,90€

Nos Verrines « Terre »

- Tiramisu au foie gras ↪ 3,40€
- Taboulé aux lentilles et tomates ↪ 2,20€
- Crémeux de Brebis et poivrons aux pâtes ↪ 2,30€

Nos Traditions à chauffer

- Minis cakes aux fromages fermiers ↪ 1,50€
- Gougères à la mozzarella ↪ 1,45€
- Torsade croustillante aux épices ↪ 1,35€



Réservation maximum
avant le 22/12 et 29/12





Réservez maximum
avant le 22/12 et 29/12

Nos Pains surprise 40 pièces

- Campagnard (Charcuterie) ↪ 26,00€
- Grand-large (mousse de poissons et crustacés) ↪ 29,50€

Nos Canapés

- Toasts œufs de Saumon ↪ 1,80€
- Sandwich de Pain de mie et mousse assortie ↪ 1,55€

Nos Traditions de saison

Brochettes mixtes (selon approvisionnement) ↪ 1,60€





L'Hôtel

Hôtel ouvert 6j/7,
avec possibilité de plateaux repas en chambres
le lundi soir, uniquement sur réservation.

Tarifs : 65 / 85 / 105 euros.

Chambres toutes équipées : (Wi-fi, salle de bain, sèche cheveux, WC, télévision)



Le Restaurant

Le restaurant est ouvert les midis du mardi au dimanche inclus,
les soirs du mardi au samedi inclus. Ouvert tous les jours fériés.
2 salles de restaurant de 40 et 20 couverts. Possibilité de groupes jusqu'à 70 personnes.

Menus :

Formule express à 15,50 euros (sauf dimanche, jours fériés et samedi soir),
menus gastronomique à partir de 37,50 euros.

Restauration traditionnelle et gastronomique.



Carte cadeau

Envie de faire plaisir à vos proches ...

... nous vous proposons des cartes cadeaux, votre budget sera le notre.



Soirées Spéciales

La Saint Valentin, la Fête des Mères ...

La Goutte Noire

Hôtel - Restaurant - Traiteur

*Chrystele et Christophe Boudeau
vous souhaitent de Bonnes Fêtes de fin d'année*



21 Rue du Château - 18370 Châteaumeillant

Tél. 02 48 96 98 87 - Port. 06 81 94 88 59 - lagouttenoire@orange.fr

www.la-goutte-noire.fr - www.traiteur-la-goutte-noire.fr