



*Salles de réception
Chambres d'hôtes
Suites et Gîte*

Château de Matel

19, allée du Château de Matel

42300 Roanne

Téléphone : 04 77 69 72 88

Mobile : 07 811 311 44

Email : chateaudematel@gmail.com

www.chateautematel.fr

Nos différentes formules de Cocktails

Formule Cocktail gourmand froid et chaud :

En partenariat avec Le péché Gourmand Comprendant 8 pièces salées et 3 pièces sucrées

Pièces Salées chaudes :

Mini burger poulet-Curry

Mini burger Pastrami

Mini burger Montbrisonnais

Mini croques jambon

Mini croques fromage

Mini pizzas jambon

Mini pizzas fromage

Mini quiches jambon

Mini quiches thon

Pièces salées froides :

Mini burger saumon

Mini wrap thon

Mini wrap italien

Mini verrines variées

Plateau charcuterie/fromage/pain

Pièces Sucrées :

Assortiment de mini-gâteaux

Macarons

Boissons :

Côte du Rhône, Vin blanc viognier ou Cabernet*

Jus de fruits, Coca cola

Eaux plates et gazeuses

TARIF 27,90 € TTC par personne

* une bouteille pour 8 personnes.

Nous travaillons avec des produits frais aussi il se peut que les produits soient différents en fonction de la saison et des arrivages



*Salles de réception
Chambres d'hôtes
Suites et Gîte*

Château de Matel

19, allée du Château de Matel

42300 Roanne

Téléphone : 04 77 69 72 88

Mobile : 07 811 311 44

Email : chateaudematel@gmail.com
www.chateautematel.fr

Formule Burgers :

En partenariat avec Le péché Gourmand

Une formule originale avec d'excellents burgers maison de taille moyenne (taille 2)

5 Burgers par personnes :

Mini burger italien
Mini burger poulet curry
Mini burger pastrami
Mini burger montbrisonnais
Mini burger steak cheddar

Pièces Sucrées :

Assortiment de mini-gâteaux
Macarons

Boissons :

Côte du Rhône, Vin blanc viognier ou Cabernet*
Jus de fruits,
Coca cola
Eaux plates et gazeuses

TARIF 30,90 € TTC par personne

* une bouteille pour 8 personnes.

Nous travaillons avec des produits frais aussi il se peut que les produits soient différents en fonction de la saison et des arrivages



*Salles de réception
Chambres d'hôtes
Suites et Gîte*

Château de Matel

19, allée du Château de Matel

42300 Roanne

Téléphone : 04 77 69 72 88

Mobile : 07 811 311 44

Email : chateaudematel@gmail.com
www.chateautematel.fr

Formule Château : Cocktail froid

Assortiment de toasts

Foie gras, saumon fumé, œufs de lump,
Asperges, tomate œuf, rillettes de saumon...

Quiche Lorraine

Pizza jambon champignon

Au choix (pas de panachage possible)

Assortiments de charcuteries Jambon blanc Jambon sec Pâté croûte Rosette	Assortiments de terrines : <i>Terrine de St Jacques</i> <i>Rillettes de saumon</i> <i>Terrine de légumes</i> <i>Pâté croûte</i>	Assortiments de viandes froides : <i>Pilon de poulet,</i> <i>Gigot d'agneau,</i> <i>Rôti de bœuf, Rôti de porc</i>
---------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fromage cocktail en mini part ou en plateau

Chèvre, Fourme, Emmental, Saint Nectaire, Bûche de Boisy.....

Pain de campagne tranché

Assortiment de mini-pâtisseries

Choux " Chantilly ", Succès chocolat
Tarte framboise, Marta chocolat blanc
Tarte citron meringuée, Opéra.....

Boissons :

Côte du Rhône, Vin blanc viognier ou Cabernet*

Jus de fruits

Coca cola

Eaux plates et gazeuses

PROPOSITION 1 (froid) : TARIF 28,90 € TTC par personne

* une bouteille pour 8 personnes.

Nous travaillons avec des produits frais aussi il se peut que les produits soient différents
en fonction de la saison et des arrivages



*Salles de réception
Chambres d'hôtes
Suites et Gîte*

Château de Matel

19, allée du Château de Matel

42300 Roanne

Téléphone : 04 77 69 72 88

Mobile : 07 811 311 44

Email : chateaudematel@gmail.com
www.chateautematel.fr

**Formule élégance :
Cocktail Chaud**

Assortiment de toasts

Foie gras, saumon fumé, œufs de lump,
Asperges, tomate œuf, rillettes de saumon

Assortiment chaud

Quiche Lorraine, pizza jambon fourme
Tarte à l'oignon, mini brochette de canard
Beignet de crevettes, aumônière d'escargot
Samossas et pastilla au poulet

Au choix

<p>Assortiments de charcuteries Jambon blanc Jambon sec Pâté croûte Rosette</p>	<p>Assortiments de terrines : <i>Terrine de St Jacques</i> <i>Rillettes de saumon</i> <i>Terrine de légumes</i> <i>Pâté croûte</i></p>	<p>Assortiments de viandes froides : <i>Pilon de poulet,</i> <i>Gigot d'agneau,</i> <i>Rôti de bœuf, Rôti de porc</i></p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fromage cocktail en mini part

Chèvre, Fourme
Emmental, Saint Nectaire
Bûche de Boisy.....

Pain de campagne tranché

Assortiment de mini-pâtisseries

Choux " Chantilly ", Succès chocolat
Tarte framboise, Marta chocolat blanc
Tarte citron meringuée, Opéra.....

Boissons :

Côte du Rhône, Vin blanc viognier ou Cabernet*
Jus de fruits, Coca cola
Eaux plates et gazeuses

TARIF 32,90 € TTC par personne

* une bouteille pour 8 personnes.

Nous travaillons avec des produits frais aussi il se peut que les produits soient différents en fonction de la saison et des arrivages