



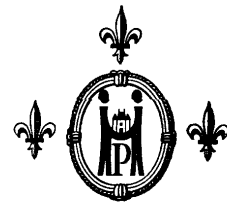
Château de Chissay



RESTAURANT "LA TABLE DU ROY"
déjeuners - diners - réceptions - séminaires

41400 CHISSAY-EN-TOURAINES

☎ 02 54 32 32 01 - ☎ 02 54 32 43 80



Les "HÔTELS PARTICULIERS"
Groupe Ph. et G. SAVRY

Information for Wedding Reception

*Rental Site (to get the Château private) : Euro 27 € per person.
(Charged In a minimum of 100 persons).*

Rooms at Euro 140 each for one or two persons,

Extra Beds : Euro 20 per bed .

Continental Breakfast : Euro 12 per person.

Check In at 2.00 pm check out at 12.00 am.

- Gastronomy

You will find as follows the description of our different menus .

Brunch can be organized the day after the wedding.

For more information do not hesitate to contact us.



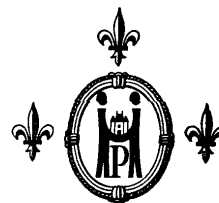
Château de Chissay



RESTAURANT 'LA TABLE DU ROY'
déjeuners - diners - réceptions - séminaires

41400 CHISSAY-EN-TOURAINES

☎ 02 54 32 32 01 - ☎ 02 54 32 43 80



Les "HÔTELS PARTICULIERS"
Groupe Ph. et G. SAVRY

Drinks Package

Champagne :

<i>Quantity of bottles</i>	<i>De 1 à 15</i>	<i>De 16 à 30</i>	<i>+ de 31</i>
<i>Champagne Brut 75cl « Les Hôtels Particuliers »</i>	€ 39,00	€ 30,00	€ 27,00
<i>Champagne Laurent Perrier Brut 75cl</i>	€ 62,00	€ 51,00	€ 40,50
<i>Vouvray Brut (Sparkling Local White Wine)</i>	€ 17,00	€ 14,00	€ 12,00

Alcoholic Drinks :

<i>Martini, Porto, Vins doux :</i>	€ 30,00 the bottle
<i>Anisés, Whisky, Gin, Vodka :</i>	€ 40,00 the bottle
<i>Draft Beer 1664 the 10 liters</i>	€ 90,00

No Alcoholic Drinks :

<i>Sodas & Fruit Juices :</i>	€ 5,00 the liter
<i>Mineral water (still or sparkling) :</i>	€ 3,00 the liter

Canapes : Euro 1,15 each (listing below)

Bonzai of vegetables with sauce (for 40 persons) : Euro 150,00 each



Château de Chissay



RESTAURANT "LA TABLE DU ROY"
déjeuners - diners - réceptions - séminaires

41400 CHISSAY-EN-TOURAINES

☎ 02 54 32 32 01 - ☎ 02 54 32 43 80



Les "HÔTELS PARTICULIERS"
Groupe Ph. et G. SAVRY

Suplement for a croque en bouche : Euro 6,00 per person (4 cream puff)

Drinks Package at Euro 16,00 per person : included ½ bottle of local wine per person (Touraine Sauvignon or Saumur for the white & Touraine Pinot Noir or Saumur for the red), mineral water & coffee.

Drinks Package at Euro 19,00 per person : : included ½ bottle of local wine per person (Vouvray or Montlouis for the white & Chinon or Bourgueil for the Red), mineral water & coffee.

Corkage Fee if you bring your wines

* € 7,00 per bottle of 75 cl for the white or R&L wines

* € 10,00 per bottle of 75 cl for the Champagne

Equipment at your disposal :

- * Round tables for 6, 8 to 10 persons
- * White tablecloth & napkin
- * Glasses, candelabra, white porcelain
- * Cloth chairs

All Other Equipment on Request

CHATEAU DE CHISSAY

LES « HOTELS PARTICULIERS »

LA TABLE DU ROY

CANAPES at Euro 1,15 Each

Choose 20 sorts of canapes.

UN PARFUM DE BRETAGNE

Sifflet de crêpe au saumon fumé
Tartine de pain aux céréales et bulot à la crème fraîche au citron
Huîtres creuses **en gratin** ou **crues en gelée de concombres**
Sablé de sarrasin au saumon fumé
Crème de camembert aux baies roses

*Little crep with salmon and cream
Cereals bread with fresh cream and lemon and winkle
Roasted Oyster, Oyster with cucumbers jelly
Crusty biscuit with smoked salmon
Hot « Camenbert » with herbs*

UN DETOUR AU MEXIQUE

Quesadillas au fromage
Lardons de porc à la Texane
Champignons crus farcis au guacamole
Rouleau de porc aux épices Mexicaines

*Cheese Omelette
Bacon with « Texan » sauce
Raw mushrooms with avocado mouss
Roasted porc with mexican spices*

QUELQUES TAPAS

Tortilla au saumon et graines de sésame
Tortilla aux oignons et piments doux
Cassolette de piperade au jambon de Bayonne
Brochette de gambas au chorizo

*Salmon omelette with sesame
Onions and sweet spices omelette
Smoked ham and pepper cooked in a cassolette
Skewer of large praws and chorizo*

BIENVENUE SUR LES ILES

Mini-brochette de veau et mangue aux épices
Bananes au lard
Tranche de kiwi à la viande des grisons et raifort
Accras
Boudin noir à la noix de coco

*Skewer of veal and mango
Roasted bananas with bacon
Kiwis and smoked beef
Accras
Black pudding and coconuts*

UN DETOUR EN ASIE

Mini-nems au porc
« Chips » aux parfums de crevettes
Riz frits au parfum de truffes
Samoussa de crabe

*Nems of Porc
Prawn's crisps
Fried rice with truffles perfume
Roasted Crab mouss*

SOYONS CLASSIQUE

Assortiment de mini-sandwich
Pomme de terre farcie au foie gras
Bouchée aux petits gris
Pain complet aux carottes et jambon Serrano
Asperges vertes en robe de saumon fumé
Brochette de melon et pastèque marinée au Vouvrays

*Minis Sandwith's
Hot little potatoes stuffed with foie gras
Puff with snails
Bread with carotts and smoked ham
Green asparagus wrapped with smoked salmon
Skewer of melon and water melon pickled in Vouvrays*

LES SAVEURS DE LA MEDITERRANEE

Dorade marinée en robe de pavot ou à l'aneth
Mini-brochette de lotte aux poivrons rouges, au safran
Tomates cocktail au fromage de Corse, aux herbes et tapenade

*Pickled sea bream with herbs or with poppy
Skewer of monkfish and red pepper with saffron
Little tomatoes with cheese and herbs and
black olives mouss*

CHATEAU DE CHISSAY

LES « HOTELS PARTICULIERS »

LA TABLE DU ROY

(Suit)

SUR LES BORDS DE LOIRE

Tartare de Ste-Maure au pamplemousse et romarin

Local goat-cheese with grape-fruit and herbs

Saumon mariné en carpione de Montlouis
Brochette de rillons « maison » et fromage du Pays
Cassolette de sandre à la crème de Vouvray
Mousse de foie gras sur toast de pain d'épices

*Jelly of salmon pickled in white wine of Montlouis
Skewer of porc and local cheese
Cassolette of local pikeperch with cream and Vouvray
Ginger bread with duck liver mouss*

DELICES DU TEMPS

Toast de concombres au haddock
Bar mariné à l'aneth et citron jaune
Caviar d'aubergines à la Libanaise
Cromesquis de petits pois au lard
Sablé de parmesan et son œuf de caille
Mini navette à la mousse de foie

*Toast of cucumbers and smoked fish
Pickled bass with herbs and lemon
Libanaise eggplant caviar
Bacon and garden peas fried
Crusty biscuit of parmesan and quail's egg
Little buns with liver mouss*

AUTOUR DES ETABLES ET DES BERGERIES

Brochette de « speck » au Salers
Pomme de terre farcie au Reblochon et lard
Tomate cœur de pigeon farcie au Selle-sur-Cher (en saison estivale)
Cuillère de ris de veau à la fourme d'Ambert
Brochette de carotte et céleri à la tomme de Savoie

*Skewer of smoked porc and salers
Hot little potatoes stuffed with reblochon and bacon
Little tomatoes with local goat cheese
Roasted veal sweetbread with blue cheese
Skewer of carrots and celeri with tomme*

LES FEUILLETES *au prix de 0,98 Euros pièce*

Allumettes aux graines de sésame
Allumettes aux épices Mexicaines
Feuilletés de merguez
Feuilletés de chipolatas au thym
Feuilletés de saucisses de Francfort
Triangles aux anchois
Carrés de saveurs de crabes
Feuilletés aux olives vertes
Feuilletés d'olives noires
Roulés de jambon à la moutarde

*Puff pastry with sesame
Puff pastry with mexican spices
Puff pastry with merguez
Puff pastry with sausages
Puff pastry with sausages of frankfort
Puff pastry with anchovy
Puff pastry with crabs
Puff pastry with green olives
Puff pastry with black olives
Puff pastry with ham and mustard*

LES SUPPLEMENTAIRES

Chips de pommes de terre : 3 Euros le bol

Potatoes crips

Cacahuètes : 5 Euros le bol

Peanuts

Les olives en macération : 2,9 Euros le pot

Olives

Animation de toasts de foie gras cuit devant vos convives : 1,50 Euros par pièce

Worm Duck Liver, sautéed in front of your guests

CHATEAU DE CHISSAY

LES « HOTELS PARTICULIERS »

LA TABLE DU ROY

Menu At Euro 40 per person without drinks :

Select your menu (same menu for everybody)

LES ENTREES

Canneloni d'Algues au Sandre, Ecrevisses en Espumas de Brocolis

Pike perch mousse with crayfish and broccoli

Ou

Petit Rouleau de Poulet Fermier Orléanais au Foie gras en croûte de Pain d'Epices, Caramel de Betteraves et Pousses de Légumes en Vinaigrette

Chicken stuffed with « foie gras » and ginger bread, bitterroots caramel

Ou

Petit Flan de Champignons tièdes aux Rillons, Cromesquis de Chèvre,
Crème de Céleri à la Truffe

**Mushrooms mousse with “rillons” (local specialities candied pork cooking in the fat during a long time),
goat cheese fried and celery sauce with “truffles”**

LES PLATS

*«Comme une Tajine » d'Agneau de Touraine à la Poire Tapée,
Semoule de Couscous et Petits Légumes*

Candied lamb with pears, semolina and green vegetables

Ou

*Pavé de Saumon mariné aux Epices, Risotto de Riz Arborio,
Velours de Petits Pois et Carottes Croquantes*

Sautéed salmon with spices served with rice and green beans sauce

Ou

*Rillons et Sandre en Bouillon de légumes au Vin de Montlouis,
Croustillant de Selles sur Cher*

Pike perch poached in local white wine from Montlouis and goat cheese fried

Ou

*Pastilla de Paleron de Bœuf et Foie Gras, Jus Réduit au vin de Touraine,
Petit Flan de Courgettes aux Pignons de Pins*

Candied beef and "foie gras" wrap in a crusty leaf, red wine sauce and green vegetables

LES DESSERTS

Trilogie de Crème Brûlées aux Parfums de Saison

« French Crèmes brûlées »

Ou

Soupe de Fruits Frais en infusion de Citronnelle au Montlouis AOC et Son Sorbet de Saison

Fresh fruits soup with white wine from Montlouis and sorbet

Ou

Carpaccio d'Ananas, Sorbet à la Mangue, Sucette Noix de Coco

Fine slices of pine-apple served with a mango sorbet, and coconuts lollipop

Taxes Included

CHATEAU DE CHISSAY

LES « HOTELS PARTICULIERS »
LA TABLE DU ROY

Menu at Euro 45 per person without drinks :

Select your menu (same menu for everybody)

« ANNE DE RONSART »

*Compressé de Rillons et Céleri Façon «Tartare »,
Vinaigrette de Persil et Tomates Concassées au Thym
Pork and celery like a terrine home made with parsley and tomatoes “french dressing”*

Ou

*Rosace de Saumon Marinée à la Suédoise et Aneth,
Caramel de Citron et Salade de Germes de Légumes
Marinade of salmon with herbs, lemon caramel and fresh vegetables salad*

Ou

*Marbré de Champignons au Foie gras de Canard frais,
Vinaigrette de Noisette, Pomme de Terre Chérie en vinaigrette
Duck liver terrine with mushrooms, fresh potatoes and “french dressing”*



*Filet de Dorade aux Parfums du Pays Basque, Vinaigrette Balsamique Juste Tiédie
Sautéed Sea-bream served with sweet pepper*

Ou

*Dos de Lieu Jaune Demi-Sel, Purée de Pommes de Terre Onctueuse à l'ail,
Asperges et Tapenade, Jus de Volaille Réduit
“Pollack fish” served with mash potatoes and garlic*

Ou

*Suprême de Pintade Fermier «La Jacquelinère », Coulis de Poivrons Doux à la Mascarpone, Pommes Rösti, Courgettes Snackées
Guinea fowl, sweet pepper sauce served with sautéed potatoes and zucchini*

Ou

*« Pastilla » de Paleron de Bœuf au Foie Gras, jus de Cuisson Réduit au Vin de Touraine,
Biscuit de Courgettes aux Pignons de Pins
Candied beef and "foie gras" wrap in a crusty leaf, red wine sauce and green vegetables*



*Assortiment de Fromages Fermier Frais et Affinés de notre Région
Au Choix Du Client à Convenir Pour l'Ensemble Des Convives Deux Sortes de Fromages
(Ste-Maure, Selles-Sur-Cher, Brebis du Lochois, Valençay)*

Assortment of local and french cheese



*« Délices des Neige » au Gingembre, Coulis de Chocolat Noir
Ginger cake and chocolate sauce*

Ou

*« Le Sablé Framboise à La Mousseline de Chèvre Frais
Crusty puff pastry with raspberries and sweet goat cheese cream*

Ou

*« Le Fraise'in » au Poivre de Sechuan, Sorbet Maras des Bois
Strawberries cake with a pepper perfume, and strawberries sorbet*

Taxes Included

CHATEAU DE CHISSAY

LES « HOTELS PARTICULIERS »
LA TABLE DU ROY

Menu at Euro 60 without drinks :
Select your menu (same menu for everybody)

« LA PART DES ANGES »

*Salade de Sot l'y Laisse et Langoustines, sur un « Biscuit d'Avocat » ,
Tomates Cœur de Pigeon et Croustillant aux Graines Sésames
Poultry and langoustines salad with avocado and tomatoes*

Ou

*Tartare de Saumon Mariné et Bar, Croustillant d'Oeuf Poché, Glacé de Brocolis
Salad of sea-bath and marinated salmon served with poached eggs with broccoli sauce*

Ou

*Pavé de Foie Gras de Canard Mi Cuit, Marmelade d'Abricots,
Noisettes grillées Caramélisées et Pousses de Jeunes Légumes en Salade de Vinaigrette
Duck liver « pâté » with apricots marmalade, caramelised nuts and fresh vegetables salad*

Ou

*Grosse Gambas rôti en « Espumas » Tomaté Salade d'Herbes, Caramel de Curry, Gelée de Litchi
Roasted large prawns served with green salad,, curry caramel and tomatoes sauce*



*Dos de Flétan Blanc Rôti, Emulsion à la Truffe, Purée de Choux Fleurs
Roasted halibut, truffles sauce and mash cauliflower*

Ou

*Pavé de Sandre à La Citronnelle, Pommes«Ratte» Au Beurre, Jus de Viande Réduit
Sautéed pike perch with a citronella perfume, sautéed potatoes and meat sauce*

Ou

*Noix de Saint Jacques Marinées Juste Tiédies, Purée de Pois Chiches et Gros Lardons Grillés
Réduction de Crustacés et Quelques Gouttes d'Huile de Sésame
Marinade Scallops roasted,, served with mash chickpeas and bacon*

Ou

*Cassolette d'Ecrevisses aux Poireaux et Epices Douces, Crème de Vouvray
Roasted crayfish served with lick and sweet spice, local white wine of "Vouvray" sauce*



*Granité au Montlouis
White wine of "Montlouis" sorbet*



La Géline de Touraine Dame Noire en Deux Manière

*Le Suprême Rôti simplement et la Cuisse Farcie au Sainte Maure de Touraine AOC Limousin,
Jus Réduit au Vouvray, Asperges vertes et Moelleux de Pomme de terre*

Local poultry : one peace roasted, one peace stuffed with goat cheese, served with green asparagus and potatoes cake

Ou

Médaille de Veau « Race à Viande Française » Rôti,

Pomme de Terre Farcies au Selles Sur Cher, Pastilla de Légumes, Sauce Périgieux

Roasted veal, potatoes stuffed with local goat cheese, puff pastry with green vegetables and mushrooms sauce

Ou

Selle d'Agneau de Touraine en Deux Manières

*Selle d'Agneau Français Rôti en Croûte de Persil, Crépinette de Panoufle et Pied à l'Ail,
Jus Réduit, Aubergine et Galette de Riz*

Roasted lamb with garlic served with eggplant and rice cake

Ou

*Magret de Canard Rôti, Sauce au Tabac, Carottes Fondantes, Orge Perlée en Risotto,
Sautéed duck served with a tobacco sauce, carrots and barley*



CHATEAU DE CHISSAY

*LES « HOTELS PARTICULIERS »
LA TABLE DU ROY*

Menu at Euro 60 without drinks :

*« LA PART DES ANGES »
(Suit)*

Trilogie de Fromages de nos Producteurs

Local cheese

Ou

Trilogie de Notre Maître Fromager Rodolphe Lemoine

« Caseus Award Internationnal 2007 »

Supp 3€ par personne

Very special cheese from “Rodolphe Lemoine” with a supplement of Euros 3 per person



Délice de Montgomery

(Biscuit Pain de Gènes, Chiboust aux Framboises)

Crusty biscuit with a light confectioner’s custard and raspberries

Ou

Délice «Anne de Ronsard »

(Biscuit au Chocolat Noir, Mousse Chocolat Noir)

Chocolate biscuit with a black chocolate mousse

Ou

« Déclinaison de nos Enfants Sages »

Création de Notre Pâtissier à l’assiette

Mix of many different types of dessert depends on the head chef mood



Taxes Included

CHATEAU DE CHISSAY

LES « HOTELS PARTICULIERS »

Buffet Diner with Hot Main Course

MENU

Euros 45 per person without drinks

LES FRAICHEURS MARAICHERES

- * *Légumes marinés au citron vert*
- * Taboulé Libanais
- * Salade de Quinoa aux poivrons doux
- * « Taboulé » de Choux-fleurs
- * Grecques de légumes à la coriandre

Marined vegetable with lime
Libanese tabbouleh
Cereals salad with sweet pepper
Cauliflower salad
Mixed salad with coriander perfume

SUR LES BORDS DE LOIRE

- * Salade Tourangelle aux rillons de Touraine
- * Ballotine de Géline de Touraine aux Champignons
- * Pannequets de saumon fumé au Sainte-Maure
- * Salade de haricots verts et anguilles fumées

Mixed salad with marined pork
Paté with local chicken and mushrooms
Local goat cheese and smoked salmon
Mixed salad of green beans and smoked eel

DELICES DU TEMPS

- * Filet de rouget à la faisselle de Brebis au basilic
- * Carpaccio de Thon aux Copeaux de Parmesan
- * Salade Basque au Jambon Serrano et chorizo

Cheep-milk cheese with basil and red snappers
Fine slices of tuna with parmesan
Smoked ham and chorizo salad

LES ENTREES GOURMANDES

- * Tartare de saumon frais, tomates au fromage de Pays
- * Millefeuille d'aubergine, courgettes et mozzarella
- * Assortiment de Poissons Marinés
- * Liégeois de foie gras aux lentilles

Fresh salmon, tomatoes and cheese
Egg-plant, baby marrow and mozzarella
Assortment of marined fish
Duck liver mouss with lentils



PLAT CHAUD SERVI AU BUFFET PAR NOS SOINS

Suprême de volaille Fermière de Touraine farcie,
Soubise de betteraves aux fruits rouges, polenta au romarin
Local chicken stuffed and served with a beetroot mouss and red fruits and semolina

Ou

Paleron de bœuf fondant au foie gras, Fricassée de Légumes aux herbes fraîches
Beef cooked during a very long time with foie gras and served with fresh sautéed vegetables

Ou

Pavé de sandre sur peau piqué à la citronnelle, sauce miellée, tomate croustillante
Pike-perch filet sautéed with citronella, honey sauce and tomatoes



CHATEAU DE CHISSAY

LES « HOTELS PARTICULIERS »

MENU at Euros 45 per person without drinks

(Suit)

LE PLATEAU DE LA BERGERIE

Assortiment de 8 Fromages de Nos Régions servi en fonctions de l'affinage de notre Fromager
Assortment of french and local goat cheese



LES DELICES DES ENFANTS SAGES

Choose 6 Desert

- | | |
|---|--|
| • Crème brûlée au thé au jasmin | <i>Crème brulée with earl grey tea perfume</i> |
| • Crème brûlée Verveine | <i>Crème brulée with a lime blossom tea perfume</i> |
| • Sablé aux Epices, crème légère à la vanille | <i>Crusty biscuit with ginger-bread perfume, light vanilla cream</i> |
| • Blanc manger aux Fruits Rouge | <i>Light fresh cream with coconuts and red fruits</i> |
| • Taboulé de fruits exotiques | <i>Tabbouleh of exotics fresh fruits</i> |
| • Cappuccino de pommes tapées | <i>Candided local apples with fresh cream</i> |
| • Financier aux fruits frais | <i>Almond cake with fresh fruits</i> |
| • Velouté de Chocolat Noir aux Noix Caramélisés | <i>Fresh chocolate cream with caramelised nuts</i> |
| • Crémeux à la Pistache | <i>Pistacius cream</i> |
| • Dôme de Chocolat Châtelain | <i>Crusty biscuit with chocolate</i> |



Taxes Included



Château de Chissay

RESTAURANT "LA TABLE DU ROY"
déjeuners - diners - réceptions - séminaires
41400 CHISSAY-EN-TOURAINES
☎ 02 54 32 32 01 - ☎ 02 54 32 43 80



Les "HÔTELS PARTICULIERS"
Groupe Ph. et G. SAVRY

BRUNCH Suggestion Without Drinks

Euro 25 per person

PETIT DEJEUNER CONTINENTAL

(Viennoiseries, Jus d'Orange, Boissons Chaudes, Confitures, Yaourt, Beurre)

« LE MONDE EN SALADE »

* Piémontaise

* Antillaise

* Marco Polo

MOSAÏQUE DE CHARCUTERIE ET DE VIANDES

Jambon Blanc, Saucisson à l'ail, Rôti de Veau

PLATEAU DES ETABLES ET BERGERIES DE NOS REGIONS

(Assortiment de 5 fromages Différents)

LA PALETTE DES DESSERTS RENNAISSANCE

*CORBEILLE DE FRUITS
CREME BRULE AU THE AU JASMIN
RIZ AU LAIT ET FRUITS SECS*



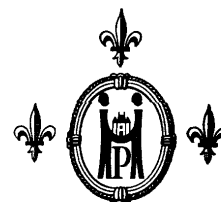
Château de Chissay



RESTAURANT 'LA TABLE DU ROY'
déjeuners - diners - réceptions - séminaires

41400 CHISSAY-EN-TOURAINES

☎ 02 54 32 32 01 - ☎ 02 54 32 43 80



Les "HÔTELS PARTICULIERS"
Groupe Ph. et G. SAVRY

BUFFET Lunch

Euro 30 per person without drinks

« **LE MONDE EN SALADE** »

* Piémontaise
* Indienne

* Tourangelle
* Libanaise

* Marco Polo
* Antillaise



MOSAÏQUE DE CHARCUTERIES ET DE VIANDES

Jambon blanc, jambon Serrano, andouille de Guéméné

Poulet rôti, rôti de porc, rôti de bœuf, gigot d'agneau rôti au thym
(Toutes les viandes sont servies froides & avec un assortiment de sauces froides)



PLATEAU DES ETABLES ET BERGERIES DE NOS REGIONS

(Assortiment de 7 fromages différents)



LA PALETTE DES DESSERTS « RENNAISSANCE »

- Corbeille de fruits frais de saison
- Crèmes brûlées au thé au jasmin
- Salade de fruits frais au coulis de fruits exotiques à la vanille Bourbon
 - Délicat au chocolat noir
- Bavaoïis à la pistache et cerises Amarena au pain d'épices



Château de Chissay



RESTAURANT "LA TABLE DU ROY"
déjeuners - diners - réceptions - séminaires

41400 CHISSAY-EN-TOURAINES

☎ 02 54 32 32 01 - 📠 02 54 32 43 80



Les "HÔTELS PARTICULIERS"
Groupe Ph. et G. SAVRY

BRUNCH Suggestion

Euro 35 per person without drinks

BUFFET PETIT DEJEUNER RENAISSANCE

Viennoiseries , Jus de Pommes aux 3 parfums , Boissons Chaudes , Yaourt ,
Beurre Doux et Demi-sel, Compote de Fruits, assortiments de céréales
Confitures de pommes et poires tapées « Reine de Touraine»



ASSORTIMENT DE SALADE DE SAISON

(Paysanne aux Rillons de Touraine, Maraîchère de Légumes aux écrevisses, Espagnole)



CASCADE DE CHARCUTERIES ET MOSAÏQUE DE VIANDES FROIDES

(Poulet, Rillettes, Jambon Serrano, Saucisson à l'ail, Rôti de Porc)



LE DE RETOUR DES ETABLES ET BERGERIES DE FRANCE



**TARTE AUX FRUITS DU MARCHE
CORBEILLE DE FRUITS FRAIS
SOUPE DE CHOCOLAT NOIR AU PARFUM DE CANNELLE**



SERVI EN SALLE DES GARDES



Château de Chissay



RESTAURANT "LA TABLE DU ROY"
déjeuners - diners - réceptions - séminaires

41400 CHISSAY-EN-TOURAINES

☎ 02 54 32 32 01 - ☎ 02 54 32 43 80



Les "HÔTELS PARTICULIERS"
Groupe Ph. et G. SAVRY

Liste des Salades pour Brunch

Piémontaise :

Pommes de Terre, Œufs, dés de Jambon,
cornichons Mayonnaise

Antillaise :

Carottes rapées, noix de coco,
persil, vinaigrette de porto

Marco Polo :

Salade de Pâtes avec : courgettes, oignons,
poivrons rouges, verts & jaunes & Basilic

Indienne :

Riz ; Curry ; Fromage Blanc ; Echalotes ;
carottes rapées ; raisins secs ; noix de coco ; suprême de volaille

Tourangelle :

Rillons, Haricots Verts, Echalotes, Ecrevisses & poivrons

Libanaise :

Pois Chiche, olives noires, tomates ; sumac & échalotes

Espagnole :

Tortilla en cube ; riz au safran ; tomates ;
poivrons rouges, verts & jaunes ; oignons

Liste des Prestataires Extérieurs

- Philippe LEBEL** (Orchestre tous les styles) ☎ : 02 47 42 64 64
68 rue des Bourgetteries 37 390 METRAY ☎ : 02 47 49 26 00
email : lebelorchestre@wanadoo.fr
- Michel MARTIAL** (Orchestre, spectacle à thèmes) ☎ : 02 47 28 34 90
B.P. 554 37 005 TOURS Cédex Ou **02 47 46 19 57**
email : spectaclemartial@aol.com
- Mr Jamet** Prestation DJ ou Pianiste Solo Jazz ☎ : 02 47 23 15 72
email : cap-show@wanadoo.fr
- DJ BORIS** ☎ : 06 20 45 05 90
- Christophe HEYRAUD** Pianiste Jazz Ou Classique (Possibilité Trio) ☎ : 06 82 42 08 61
Pour animation de cocktail, repas...
96 Boulevard Brune
75014 PARIS
email : christophe.heyraud@club.fr
- Pierro Concept** Feu d'Artifice ☎ : 02 47 23 15 24
Z.I. Des Poujeaux ☎ : 02 47 23 18 81
6 Rue des Artisans
37530 NAZELLES
- Studios Akéona** Montage Vidéo ☎ : 02 47 35 62 31
Jessie Bruel ou Richard Villeneuve
La Boulaye
37270 Athée sur Cher
les.studios.akeona@wanadoo.fr

PHOTOGRAPHES

- Photo GUIBOUT** 6 Rue du Général de Gaulle ☎ : 02 47 23 57 88
37150 BLERE ☎ : 02 47 30 95 55
- Studio Guy LIAUME** 127 Rue Colbert ☎ : 02 47 70 08 08
37000 TOURS
Site : www.guyliaume.fr

FLEURISTES

- CHRYSALIDE** 66 rue Nationale ☎ : 02 54 32 80 99
41400 MONTRICHARD
- SIMIER Michelle** 86 Rue Nationale ☎ : 02 54 32 04 90
41400 MONTRICHARD






Château de Chissay

RESTAURANT 'LA TABLE DU ROY'
 déjeuners - diners - réceptions - séminaires
 41400 CHISSAY-EN-TOURAINE
 ☎ 02 54 32 32 01 - 📠 02 54 32 43 80



Les "HÔTELS PARTICULIERS"
 Groupe Ph. et G. SAVRY

Other Hotels next To Chissay

<u>HOTELS</u>			<u>Email</u>	
---------------	---	---	--------------	---

Le Château de Pray	02 47 57 23 67	02 47 57 32 50	chateau.depray@wanadoo.fr	Route de Chargé 37400 Amboise
Le Clos d'Amboise	02 47 30 10 20	02 47 57 33 43	contact@leclosamboise.com	27 Rue Rabelais 37400 Amboise
Manoir St Thomas	02 47 23 21 82	02 54 32 48 06	info@manoir-saint-thomas.com	22 Quai de la République 41400 Montrichard
La Tonnelerie	02 38 44 68 15	02 38 44 10 01	tonelri@club-internet.fr	12, Rue des Eaux Bleues 45190 TAVERS
Le Relais des Landes	02 38 44 68 15	02 54 32 48 06	info@relaisdeslandes.com	22 Quai de la République 41400 Montrichard

<u>Chambres d'Hôtes</u>			<u>Email</u>	
-------------------------	---	---	--------------	---

Le Château des Couldraies	02 54 32 27 42	02 54 32 40 03	courrier@coultraies.com	Château des Couldraies 41400 St Georges Sur Cher
La Cure	02 54 32 01 29	02 54 32 02 93	la-cure@wanadoo.fr	30, Rue du Colonel Filloux 41400 Pontlevoy
Le Prieuré de La Chaise	02 54 32 59 77	02 54 32 69 49	prieuredelachaise@yahoo.fr	8, Rue du Prieuré 41400 St Georges Sur Cher
Le Moulin de Franceuil	02 47 23 93 44	02 47 23 94 67	moulinfranceuil@aol.com	28, Rue du Moulin Neuf 37150 FRANCUEIL
Le Moulin du Port	02 54 32 01 37 06 63 06 71 25		www.lemoulinduport.com information@lemoulinduport.com	28, Rue du Moulin Neuf 37150 FRANCUEIL