Événements
Château de Malbrouck

« Programme des animations Août 2020 »

Réalisé par le Domaine de la Grange de Condé en participation avec le Conseil Départemental de Moselle et Moselle Attractivité

Uniquement sur réservation par téléphone au 03 87 79 30 50

Vendredi 07 Août :	20h00 :« Dîner Médiéval » : Grande Broche au Château – Le Porcelet	45€/pers
Vendredi 14 Août :	de 18h00 à 22h00 : « Dégustation de vins et produits » Les AOP et les produits de Moselle mis à l'honneur	à la carte
Samedi 15 Août :	20h00 : « Saveurs Médiévales » Grande Broche au Château – Le Bœuf	55€/pers
Dimanche 16 Août :	de 11h00 à 15h00 « Grand Brunch à Malbrouck » Hommage à la tradition. Festival des producteurs en Buffet. Animation. Déjeuner dans la cour du Château ou dans la salle des Chevaliers.	35€/pers
Vendredi 21 Août :	20h00 Dîner Médiéval Grande Broche au Château – Le Veau	55€/pers

Hôtel ** - Restaurant – Traiteur - La Grange de Condé**
41 Rue des Deux Nieds - 57220 CONDE NORTHEN
Tél : 03.87.79.30.50 Fax : 03.87.79.30.51
Mail : lagrangedeconde@wanadoo.fr
Internet : www.lagrangedeconde.com
Siret : 398 144 014 00014 / APE 553A N° TVA INTRA. FR50 398 144 014

Animations

Vendredi 07 août 2020

Spectacle Soleil Noir
Feu et pyrotechnie
Les jongleurs, acrobates et les mages auront pour mission de rallumer le Soleil

Vendredi 14 août 2020

TOP Fanfare
Les saltimbanques iront à la rencontre du public

Samedi 15 août 2020

Les combats des chevaliers et cracheurs de feu
Épées, haches et flèches en flamme

Dimanche 16 Août 2020

Brunch en musique LIVE !
Avec le retour des chevaliers

Vendredi 21 Août 2020

Danse et envoute le public avec son spectacle tout feu tout flamme
Loren Foster

Hôtel ** - Restaurant – Traiteur - La Grange de Condé**
41 Rue des Deux Nieds - 57220 CONDE NORTHEN
Tél : 03.87.79.30.50 Fax : 03.87.79.30.51
Mail : lagrangedeconde@wanadoo.fr
Internet : www.lagrangedeconde.com
Siret : 398 144 014 00014 / APE 553A N° TVA INTRA. FR50 398 144 014

Domaine la Grange de Condé

Vendredi 7 aout 2020
« Dîner Médiéval »

45,00 €
hors boissons

17h00 à 18h00 : Visite du château
19h00 à 20h30 : Accueil des convives, Apéritif à la carte

A l'Apéritif

Frigole de pain de Sel en Charcuterie,

Terrine des chasseurs du Duc Régent

Ier Mets

Salade de lentilles, Terrine des Contrées

Gelée au Safran
Petit oiseau grillé au Lard fumé
Sésame, Graine de Courge

IIème Mets

Tourte de veau, Tombée d'Epinards

Sauce de Champignons, Crème épaisse

IIIème Mets

Grande Broche

Cuissot de Porcelet, l'élevage de M. Urbanzac à Diesen
Saucisse et cochonnailles
Gratin du Contré du Dauphiné

IVème Mets

Fromage de Lorraine sur Ardoise

Vème Mets

Coupe de fruits rouges

Ses fruits frais, son coulis, et sa liqueur

Boissons et vins à la carte

Uniquement sur réservation au 03 87 79 30 50

Domaine la Grange de Condé

Vendredi 14 août 2020

A la carte

« Dégustation des vins et produits de MOSL »

17h00 à 18h00 : Visite du château
18h00 à 19h00 : Apéritif à la carte

A l'Apéritif — 6,00 €

Frigole de pain de Sel en Charcuterie,
Terrine des chasseurs du Duc Régent

Atelier des Jardins de Vitré — 7,00 €

Panier de légumes Croquants
8 sortes de Crudités
Paniers d'OEufs « Plein Air de Condé »

Atelier jambon et cochonnailles — 7,00 €

Découpe d'un Jambon à l'Os braisé au Miel et Baie de genévriers
Choux braisés
Gratin du Contré du Dauphiné

Atelier grill — 7,00 €

Brochette de Volaille pointe de Curcuma
Brochette de Bœuf aux épices douces
Brochettes de Gibier « Chasse de Loudrefing »
Gratin de Pomme de Terre & poireaux nouveau à la Crème double de la Laiterie d'Elvange

Atelier Fromagerie de Courcelles Chaussy — 6,00 €

Plateau de Tomme et Chèvre des régions Françaises
Pain de Campagne, beurre frais

Ateliers pâtisseries et fruits — 6,00 €

Tarte Mirabelle, Quetsche, etc.
Tarte Pomme relevé à la Cannelle
Tarte Abricot crème d'Amande Blanche
Coupe de Fruits Frais de Saison
Panier de Mirabelles

Boissons et vins à la carte

Uniquement sur réservation au 03 87 79 30 50

Domaine la Grange de Condé

Samedi 15 août 2020
« Saveurs Médiévales »

55,00 €
hors boissons

18h00 à 19h00 : Visite du château
19h00 à 20h00 : Apéritif à la carte

A l'Apéritif

Frigole de pain de Sel en Charcuterie,
Terrine des chasseurs du Duc Régent

Ier Mets

Découverte des Terrines de notre Seigneur

Légumes au Vinaigre doux
Assortiment de racines du Jardins

IIème Mets

Aumonière de Sandre de nos rivières
Tombée de Poireaux
Ecrevisses en sursaut
Jus réduit au Riesling de Moselle

IIIème Mets

Grande Broche – « le Bœuf »

Contrefilet de Bœuf fermier rôti à la braise
« Elevage EARL de Mi-Champs, Philippe Lorrain à Cuvry »
Sauce à l'Armagnac relevé aux Girolles
Gratin de la Contrée Dauphinoise à la crème épaisse de la Laiterie d'Elvange

IVème Mets

Brie de Meaux affinés
Maison « Dongé » à Cousances-lès-Triconville
Salade croquante au vinaigre de miel

Vème Mets

Tourte Pomme Poire à la Cannelle & Miel

Compote de pomme au lait d'amande
Verre d'eau de vie de la maison JM Leisen à Malling

Boissons et vins à la carte

Uniquement sur réservation au 03 87 79 30 50

Domaine la Grange de Condé

Dimanche 16 Août 2020
Grand brunch

35,00 €
hors boissons

11h00 à 12h00 : Visite du château
12h00 : Apéritif à la carte

A l'Apéritif

Frigole de pain de Sel en Charcuterie,
Terrine des chasseurs du Duc Régent

Atelier des Jardins de Vitré

Panier de légumes Croquants
8 sortes de Crudités
Paniers d'OEufs « Plein Air de Condé »

Atelier jambon et cochonnailles

Découpe d'un Jambon à l'Os braisé au Miel et Baie de fermières
Choux braisés

Atelier grill

Brochette de Volaille pointe de Curcuma
Brochette de Bœuf aux épices douces
Brochettes de Gibier « Chasse de Loudrefing »
Gratin de Pomme de Terre & poireaux nouveau à la Crème double de la Laiterie d'Elvange

Fromagerie de Courcelles Chaussy

Plateau de Tomme et Chèvre des régions Françaises
Pain de Campagne, beurre frais

Les pâtisseries et fruits

Tarte Mirabelle, Quetsche, etc.
Tarte Pomme relevé à la Cannelle
Tarte Abricot crème d'Amande Blanche
Coupe de Fruits Frais de Saison
Panier de Mirabelles

Boissons et vins à la carte

Uniquement sur réservation au 03 87 79 30 50

Domaine la Grange de Condé

Vendredi 21 Août 2020
« Dîner Médiéval »

55,00 €
hors boissons

18h00 à 19h00 : Visite du château
19h00 à 20h00 : Apéritif à la carte

A l'Apéritif

Frigole de pain de Sel en Charcuterie,
Terrine des chasseurs du Duc Régent

Ier Mets

Brouet d'épeautre, pois cassé et courge.
Lard frais croustillant
Cébette et choux braisés
Crouton de seigle grillé

IIème Mets

Truite en farce de Brochet cuit à l'étouffée
Verjus réduit à l'écrevisse sauvage

IIIème Mets

Grande Broche « le veau »

Carré de veau « fermier » rôti à la broche,
Jus réduit aux champignons des bois,
Pommes rattes à la fleur de sel et au romarin

IVème Mets

Ardoise de Fromage « Laiterie de Courcelles »

Vème Mets

Crème renversée à la Cardamome
Nougat glacé au coulis de miel et fruits de saison

Boissons et vins à la carte

Uniquement sur réservation au 03 87 79 30 50