

Restaurant &
Traiteur
Les Gourmandises



Les Gourmandises

DEVIS

Client :

Date du repas :

Lieu du repas :

Nombre de personnes :

*Restaurant & Traiteur **Les Gourmandises***

Hôtel Des Arts

60 route de Montricoux

82800 Nègrepelisse

Tel : 05.63.64.23.41 - email : hotelsdesarts@gmail.com

Le vin d'honneur

Cocktail alcoolisé + softs drinks + service et mise en place = 4.50€

&

<i>Biscuits salés – olives</i>	+ 0.50€
<i>Pain surprise</i>	+ 1€
<i>Quiche</i>	+ 0.50€
<i>Pizza</i>	+ 0.50€
<i>Petit roulé de jambon cuit & Boursin</i>	+1€
<i>Bruschettas tomate & mozzarella</i>	+ 0.50€
<i>Bruschettas de jambon de pays & gratté de tomates</i>	+ 0.50€
<i>Accras de morues</i>	+ 1€
<i>Cake au chorizo</i>	+ 0.50€
<i>Pruneaux lardés</i>	+ 1€
<i>Cascade de Légumes crus & sauces</i>	+ 1€
<i>Croustillant de chèvre, pomme & miel</i>	+ 1€
<i>Croustillant de magret fumé et pomme</i>	+ 1.50€
<i>Sucette de foie gras au pain d'épice & sésame</i>	+2€
<i>Brochette ananas & crevettes</i>	+1€
<i>Brochette d'aiguillette de canard</i>	+ 2€
<i>Brochette de tomate cerise & Ramier Roux</i>	+ 1€
<i>Coupe de Soupe de potiron & sa chips de bacon</i>	+ 1€
<i>Coupe de Crémeux de roquefort escorté de son endive</i>	+ 1€
<i>Verrine de saumon aux 3 agrumes</i>	+ 1€
<i>Verrine de guacamole maison & crevette</i>	+ 1.50€
<i>Verrine guacamole maison & chips de tortillas</i>	+ 1.20€
<i>Verrine thon, mayonnaise & pêches</i>	+ 1€
<i>Verrine de Gaspacho & Basilic</i>	+ 1€
<i>Verrine de betteraves rouges au cumin</i>	+1€

<i>Navette tomate séchés & magret fumé</i>	+ 1.20€
<i>Navette crème fouettée aneth/ citron & saumon fumé</i>	+ 1.50€
<i>Navette buche de chèvre et chiffonnade de Serrano</i>	+ 2€
<i>Navette chutney aux figues et foie gras maison</i>	+ 3€
<i>Blinis tarama & émincé de concombre</i>	+ 1€
<i>Blinis crème citronnée & saumon fumé</i>	+ 1.80€
<i>Cuillère de chutney aux figues & dés de foie gras maison</i>	+ 2.50€
<i>Poêlon de noix de st Jacques & sa tombée de légumes</i>	+ 3€
<i>Crevettes marinée sauce thaï à picorer</i>	+ 2€
<i>Mini Hot Dog</i>	+ 2€
<i>Mini burger</i>	+ 2.50€
<i>Bar à huitre fraîches (ouvertes sur place)</i>	+ 6.50€
<i>Jatte de bulots & coquillages à picorer</i>	+ 3€
<i>Brasoucade de moules</i>	+ 4€

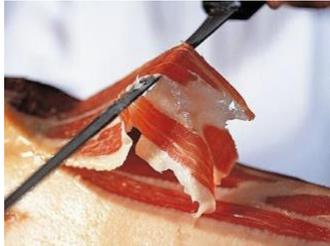


LL

Les Pôles

Pôles animations :

Découpe de jambon Serrano & sa purée de tomates aillées & pain de campagne + 4€



- *Gambas grillées à la plancha + 5€*



- *Découpe de foie gras maison et son chutney aux fruits & pains spéciaux + 5€*



- *Saumon gravlax à la betterave & herbes de Provinces + 4€*



LG

Menu Perle : 37€

Rôti de Cabri 'Ange en aumônière avec sa brunoise de pomme Granny Smith au miel et basilic sur son nid de mesclun et sa chips de jambon Ibérique

Ou

Méli-mélo de salade aux gésiers confits et magret séché à l'huile de noix et caramel balsamique

Ou

*Belle Hélène pochée au thym et son insert crémeux au Gorgonzola
Étoffée d'une chips à la viande de Grison*

Darne de Saumon braisé sur sa julienne de légumes infusée à la citronnelle

Ou

Dos de Cabillaud en croûte de chorizo sur son émincé de poireaux cuits à l'étouffée

Filet mignon de porc rôti laqué au miel et au soja escorté de ses pommes de terre grenailles et de son tournedos d'ananas

Ou

Tendresse de bœuf dans le Rumsteck juste snacké et son infusion poivre vert et grains de café

Torréfié entouré de son gratin dauphinois et de sa poêlée de légumes

Ou

Cuisse de canette confite sur son écrasé de pommes de terre et son petit panier forestier

Farandole de Fromages : Cabécou, bleu, brie, Ramier roux

*Fraisier ou Poirier ou Entremet double chocolat
ou Saint Honoré ou Omelette Norvégienne*

Menu Saphir : 41.50€

Ardoise du sud-ouest

Gésiers confit s-magret séché-foie gras Maison le tout sur lit de Mesclun assaisonné à l'huile d'olive et vinaigre Balsamique

Ou

Terrine de foie gras Maison cuit basse température sur son toast de pain grillé agrémenté de son chutney aux figues, de sa fleur de sel & de son poivre noir concassé

Ou

Caviar d'aubergines & sa ricotta au piment d'Espelette façon crumble Oriental

Risotto aux saveurs d'Asie garni de palourdes & amandes

Ou

Noix de St Jacques à la plancha sur son lit de légumes

Emincé de magret de canard sauce aux figues en compagnie de son crémeux de polenta & sa poêlée de légumes.

Ou

Souris d'agneau rôti & son jus corsé authym accompagné de son véritable gratin dauphinois & ses sommités de chou Romanesco

Ou

Tournedos de bœuf sur sa galette de pommes de terre & sa poêlée de Girolles

Farandole de Fromages : Cabécou, bleu, brie, Ramier roux

*Tentation de velours au chocolat blanc **ou** Entremet abricots romarin*

ou** Croustillant praliné recouvert de mousse chocolat & de glaçage cacao 70% **ou

Délice de Macaron vanille & ses framboises fraîches



Menu Emeraude : 42€

Escalope de foie gras & sa poire pochée infusée aux gousses de vanille servie avec son Shooter de granité au champagne

Ou

Effiloché de Pata-Negra & sa tatin d'échalotes et tomates cerises confites

Ou

Ardoise du Sud-Ouest

Gésiers confits-magret séché-foie gras maison le tout sur lit de Mesclun assaisonné à l'huile d'olive et vinaigre Balsamique

Ou

Poêlée de Gambas

Ou

Poêlée de noix de St Jacques

Grenadin de veau fermier poêlé arrosé de son jus infusé au poivre de sechuan accompagné de sa poêlée de légumes & son crémeux de polenta

Ou

Filet de canette rôtie & son incontournable sauce foie gras suivi de ses petites pommes de terre grenailles & son fagot de pointes d'asperges vertes

Ou

Carré d'agneau rôti sur sa croûte de fruits à coque & son jus de thym escorté d'une purée de patates douces & de tomates cocktail fondantes

Ou

Tournedos façon Rossini accompagné de pommes Darphin & de sa poêlée de Pleurotes

Farandole de Fromages : Cabécou, bleu, brie, Ramier roux

Trilogie Gourmande : Verrine exotique & macaron caramel beurre salé & cannelé



Menu Diamant : 47€

Escalope de foie gras & sa poire pochée infusée aux gousses de vanille servie avec son Shooter de granité au champagne

Ou

Effiloché de Pata-Negra & sa tatin d'échalotes et tomates cerise confites

Croustillant de gambas à la Kadaïf orientale

Ou

Lotte sauce à l'Américaine sur sa julienne de légumes

Grenadin de veau fermier poêlé arrosé de son jus infusé au poivre de sechuan accompagné de sa poêlée de légumes & son crémeux de polenta

Ou

Filet de canette rôtie & son incontournable sauce foie gras suivi de ses petites pommes de terre grenailles & son fagot de pointes d'asperges vertes

Ou

Carré d'agneau rôti sur sa croûte de fruits à coques & son jus de thym escorté d'une purée de patates douces & de tomates cocktail fondantes

Ou

Tournedos façon Rossini accompagné de pomme Darphin & de sa poêlée de Pleurotes

Farandole de Fromages : Cabécou, bleu, brie, Ramier roux

Trilogie Gourmande : Verrine exotique & macaron caramel beurre salé & cannelé

Ou

Desserts des menus précédents



Menu Enfants (jusqu'à 12 ans) : 12€

Gratuit jusqu'à 4 ans



Assortiment de charcuterie

Ou

Salade tomates cerise et perles de mozzarella

Filet de poulet mariné & son gratin Dauphinois

Ou

Jambon braisé & sa purée maison

Crème glacée & ses brisures de Tagada

Possibilité de faire le même menu que les adultes avec moitié portion et donc moitié prix



Lunch du lendemain :

Assortiment de charcuterie : 5€/pers

Jambon de pays – jambon cuit – pâté de foie – rosette de Lyon – boudin

Salade au choix : 2€/pers/salade

Salade piémontaise – salade de pâtes – salade de riz – salade verte- salade composée de saison – carottes râpées – betterave rouge - concombres à la crème – taboulé

Viande froide : 3€/pers/viande

Rosbif – rôti de porc – rôti de dinde – brochette de poulet

Assortiment de fromages : 3€/pers

Brie – bleu d’Auvergne – bûche de chèvre – cantal

Dessert : 2€/pers/dessert

Tarte aux fruits – croustade – gâteau au chocolat – mousse au chocolat – corbeille de fruits de saison

Pain + eau : 1€/pers

Tout vous sera livré le jour de votre mariage et laissé à votre disposition dans les chambres froides du lieu de votre dîner.



Options

Eaux :

Eau plate ou gazeuse en bouteille en verre : **1.5€/pers**

Eau plate ou gazeuse Abatilles : **1€/pers**

Trou Normand

Complet (sorbet, alcool, verre, service): **3€**

Verres + services : **1€**

Vins :

Gaillac classique rouge « Pigeonnier de Constance » & rosé « Croix St Salvy » : **3€/pers**

Gaillac supérieur rouge et rosé château de Terrides « Cuvée de la Gravette » : **4.50€/pers**

Val de Loire & Provence St Nicolas de Bourgueil & Côte de Provence : **7€/pers**

Gigondas & Tavel Cuvée Prestige & Les Trois Logis : **9€/pers**

Apéritif et/ou dessert

Instant Terride Rosé (pétillant fin fruité) : **4€/pers**

Méthode Ancestral Brut AOP Gaillac Château de Terride : **4€/pers**

Cascade de champagne : **80€** (champagne non fournit)

Desserts

Cascade de fruits : de 50€ à 120€

Pyramide de Macarons : 1.80€ le macaron

Pains

Petit pain individuel : + **0.80€**

Brochette de 3 petits pains (carré blanc, campagne, multicéréales) : **1.50€**

Nappage

Nappe tissu carrée pour table ronde ou rectangulaire = 6€/nappe

Mobilier

Barnum 4.5m X 3m avec lumière = 60€/jours / 80€ le Week-end

Tables 183cm X 76cm = 10€/table

Tireuse à Bière + 1 fût (120 bières) = 200€ / fût supp. = 100€



A savoir

Aménagements menus

Sans dessert : - 1.50€

Sans poisson : - 2€

Sans entrée : - 2€

Les prix de nos menus sont TTC et comprennent :

Le service, la vaisselle, le pain (servi tranché en corbeille), le fromage, le café, la nappe intissée blanche & serviettes tissu blanc.

Nous facturons le déplacement à partir d'1h de route (à partir de 100€).

Nous ne prenons pas de droit de bouchon pour servir vos vins ni de supplément pour servir une pièce montée que vous aurez fourni.

Conditions de paiements :

30% à la réservation

30% 2 mois avant le jour J

Le solde après la Prestation

*** La vaisselle que nous vous laissons à disposition à la fin de votre repas doit nous être rapportée dans les 48h suivant la prestation sous peine de pénalité financière.*

Merci de votre compréhension.

Lunch



Assiettes



Desserts



Hôtel

Nos chambres :

Classique : de 58€ à 62€

Twin (2 petits lits) : de 65€ à 67€

Quadruple : de 74€ à 80€

Appart de 2 personnes : de 66€ à 71€

Appart de 4 personnes : de 80€ à 91€

Appart de 6 personnes : de 120 à 150€

(Tarifs basse et haute saison)

**Notre petit déjeuner continental :

Servi sous forme de « buffet » à 9€

Notre Restaurant :

*Des Menus à 23€ & 29€ Ou Notre Carte.
De 1 à 3 salles modulables de 60 à 275m² ;
idéales pour vos réceptions ou vos réunions.*



A Nègrepelisse

Tel : 05.63.64.23.41

www.hotelrestaurantdesarts.fr

Email: hotelsdesarts@gmail.com