

Menu 29€

Apéritif (kir ou marquise ou punch) + crackers + olives marinées

Buffet d'entrées

Ou

Méli-mélo de salade aux gésiers confits maison accompagnés de magret fumé & huile de noix

Ou

Cromesquis de Cabecou cabri'Ange

Ou

Aiguillette de canard aux 3 agrumes

Filet de canette rôti & sauce aux figues

ou

Gigot d'agneau et son jus corsé au thym

Ou

Filet mignon de porc sauce aigre et doux & son tournedos d'ananas

Ou

Cuisse de canard sauce aux pêches

Ou

Rôti de veau sauce aux cèpes

Ou

Dos de cabillaud en croûte de chorizo

Farandole de Fromages

Poirier Ou Bavarois framboise

Ou Forêt noire Ou Profiteroles au chocolat

Ou Omelette Norvégienne Ou Vacherin Framboise

Ou

Assiette gourmande

Merci de faire un choix unique pour tous les convives

Restaurant & Traiteur Les Gourmandises & Hôtel Des Arts - 82800 Nègrepelisse - 05.63.64.23.41

Email : hotelsdesarts@gmail.com

Menu à 34€

Apéritif (kir ou marquise ou punch) + crackers + olives

Médailon de foie maison & son chutney aux figues

Ou

Salade Quercynoise (foie gras, tomates, gésiers d'oie, salade verte, magret fumé)

Ou

Aumônière de rocamadour Pomme & miel

Ou

Poêlée de Gambas

Ou

Cassolette de st jacques sur sa julienne de légumes + 2€

Dorade entière

Ou

Souris d'agneau

Ou

L'incontournable entrecôte grillée 350g

Ou

Magret de canard & sa sauce foie gras

Ou

Tournedos de bœuf (dans le filet mignon) + 2€

Ou

Grenadin de veau (dans le filet mignon) + 2€

Farandole de fromages (4 variétés)

St Honoré ou gâteau double chocolat ou fraisier (selon saison) ou desserts du menu précédent

Merci de faire un choix unique pour tous les convives

Amuse bouches apéritives supplémentaires

<i>Petit roulé de rosette au Boursin</i>	+ 1€
<i>Assortiment de mini feuilletés (environ 3/pers)</i>	+ 1€
<i>Bruschettas tomate & mozzarella</i>	+ 0.50€
<i>Bruschettas jambon de pays & grattée de tomate</i>	+ 0.50€
<i>Brochette ananas & crevettes</i>	+ 1€
<i>Verrine de saumon aux 3 agrumes</i>	+ 1.5€
<i>Verrine guacamole maison & crevette</i>	+ 1€
<i>Verrine coulis poivron rouge au piment d'Espelette</i>	+ 1€
<i>Croustillant de chèvre pomme & miel</i>	+ 1.5€
<i>Verrine de thon & pêches</i>	+ 1€
<i>Navette d'endive au roquefort</i>	+ 0.50€
<i>Accra de morue</i>	+ 1€
<i>Cake au chorizo ou fromage</i>	+ 0.50€
<i>Pruneaux lardés</i>	+ 0.50€
<i>Sucette de foie gras au pain d'épice & sésame</i>	+ 2€
<i>Légumes crus & sauces</i>	+ 1€

