

DEVIS

Client :

Date du repas :

Lieu du repas :

Nombre de personnes :

Ce prix comprend :

Le pain, l'eau (bouteille plastique), la vaisselle, le service, le café

Options :

Vins rouge et rosé :

De table (Domaine de Montels)

: 1.50€/p

Gaillac Bouché (pigeonnier de Constance & Croix st Salvy)

: 2€/p

Restaurant & traiteur Les Gourmandises

Hôtel Des Arts

60 route de Montricoux

82800 Nègrepelisse

Menu 26€

Salade de gésiers

Ou

Salade de Chèvre chaud

Ou

Assiette Paysanne (jambon de pays, pâté, rosette, cornichon, beurre)

Ou

Cassolette de la mer

Ou

Salade Quercynoise (salade, tomates, gésiers, magret fumé, foie gras maison sur pain) + 4€

Ou

Terrine de foie gras maison & condiments + 4€

Ou

Poêlée de Noix de St Jacques + 4€

Rosbif

Ou

Cuisses de canard confites

Ou

Cuisse de canard grillée (possibilité sauce)

Ou

Blanquette de veau

Ou

Rôti de veau sauce aux cèpes

Ou

Gigot d'agneau

Ou

Suprême de volaille sauce au cidre

Ou

Poisson du moment

Ou

Sauté de veau Lisbonne

Ou

Pintade sauce aux cèpes + 1€

Ou

Magret de canard grillé + 2€

Ou

Grenadine de veau + 4€

Ou

Tournedos de bœuf + 4€

☆☆☆

Accompagnements du moment

☆☆☆

Farandole de fromages

☆☆☆

Forêt noire

Ou

Poirier

Ou

Bavarois fruits rouges

Ou

Croustade aux pommes

Ou

Omelette Norvégienne (glacé)

Ou

Vacherin Framboises (glacé)

Ou

Entremet chocolat croustillant praliné

Ou

Entremet caramel & spéculoos

Ou

Tarte aux fruits

Ou

Panna cotta fruits rouges

Ou

Crème brûlée

Ou

Tiramisu spéculoos

Merci de choisir un menu unique pour tous les convives

Restaurant & traiteur Les Gourmandises
60 route de Montricoux - 82800 Nègrepelisse

Tel : 05.63.64.23.41 - email : hotelsdesarts@gmail.com

Menu enfant à 15€ (jusqu'à 12 ans)

Idem adultes en ½ portion

Possibilité de faire un menu adapté

☆☆

Option Apéritif

Cocktail alcoolisé + softs drinks + crackers = 3€

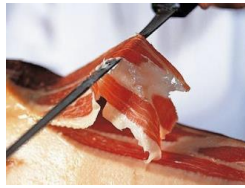
Amuse bouches apéritives supplémentaires

<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>Caê 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€



Pôles animations :

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



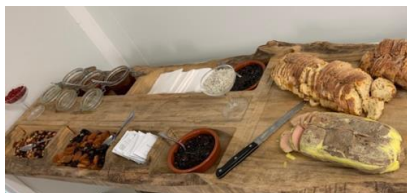
- *Assortiment de charcuterie sur chariot + 5€*



- *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€*

