



LE CANARD SUR LE TOIT

HÔTEL - RESTAURANT

DÉJEUNER & DÎNER

RÉCEPTION AVEC SALON PRIVÉ

Repas à partir de 10 participants et plus



MENU GROUPE (DÉJEUNER OU DÎNER)

MENU DE SAISON
AUTOMNE - HIVER

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL AVEC ACCOMPAGNEMENTS OPTION À 9€/PERS
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL AVEC 5 CANAPÉS/PERS OPTION À 14€/PERS

**Certains plats sont disponibles selon le nombre de participants*

ENTRÉES

- *VELOUTE DE BUTTERNUT,**
à l'effilochée de canard et noisettes torréfiées
- TARTARE DE CABILLAUD,**
à la mangue et à l'avocat
- BONBON CROUSTILLANT DE CAMEMBERT,**
salade d'endives aux noix
- MILLE-FEUILLE DE SAUMON,**
crème de mascarpone citronnée

PLATS AVEC GARNITURE

- FILET DE CANETTE LAQUE AU MIEL CITRONNE,**
brochette de pommes de terre marinées
- POISSON DU MARCHE,**
batonnets croustillants de risotto au parmesan
- BIZOTINS DE VOLAILLE DU GERS AU COMTE ET CHAMPIGNONS,**
polenta au mascarpone
- *DUO DE PATES AUX CRUSTACES,**
crémeux au safran

DESSERTS

- ENTREMET AU CHOCOLAT NOIR,**
caramel et fruits secs, glace au yaourt bulgare
- CARPACCIO D'ANANAS,**
sirop à la menthe et glace piña colada
- PAIN PERDU AU PAIN D'ÉPICES,**
et poires caramélisées
- ASSIETTE GOURMANDE,**
de trois assortiments

BOISSONS

- VINS (ROUGE, BLANC OU ROSÉ)**
1 bouteille pour 4 personnes
- Eaux minérales et gazeuses**
- CAFÉ**

**Ou Nem d'effilochée de canard et noisettes torréfiées*

TOUS NOS PLATS SONT ISSUS
DE PRODUITS FRAIS ÉLABORÉS
SUR PLACE ET CUITS SUR LE
MOMENT

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 PARTICIPANTS : CHOIX MENU UNIQUE

**POUR VOS
CANETONS**

MENU ENFANT À 15€ JUSQU'À 12 ANS

PLAT AVEC GARNITURE

ESCALOPE DE POULET EN PANURE DE CORNFLAKES,
frites Maison

DESSERT

MI-CUIT AU CHOCOLAT,
et coeur coulant au Toblerone

BOISSONS

JUS DE FRUITS OU SODA,
en canette



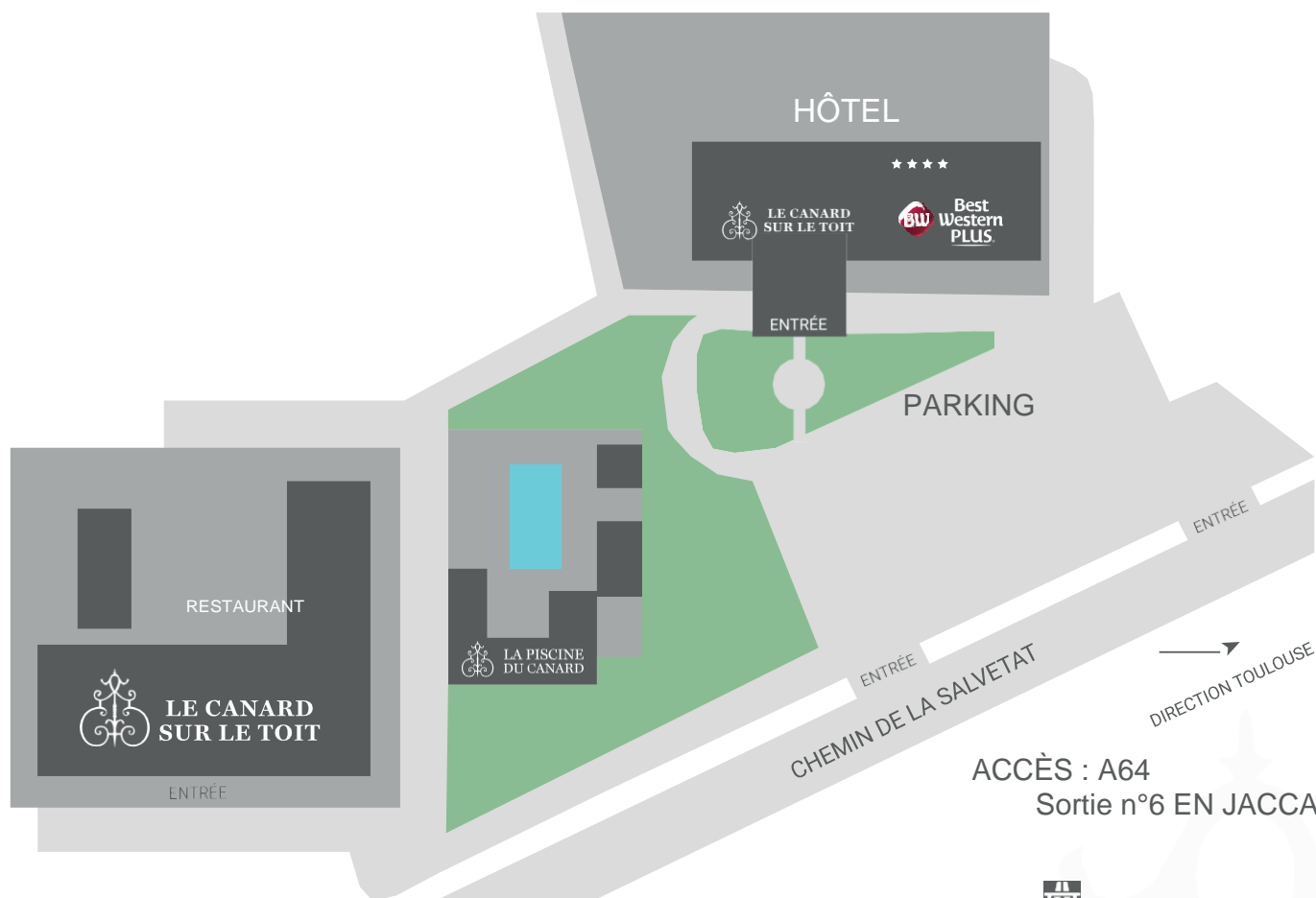
**TOUS NOS PLATS SONT ISSUS
DE PRODUITS FRAIS ÉLABORÉS
SUR PLACE ET CUITS SUR LE
MOMENT**



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

TARIFS REPAS DE GROUPE		TTC
Menu déjeunatoire ou dînatoire		38.00€
Repas enfant (plat, dessert et soft)		15.00€
APÉRITIFS		
Champagne Moët & Chandon BRUT IMPERIAL (1 coupe)		9.00€
Variation de vins (rouge, blanc ou rosé)		5.00€
Softs (jus, soda, eaux minérales plates et gazeuses)		4.00€
Forfait 5 canapés		7.00€
Forfait apéritif (5 canapés avec champagne)		14.00€
OPTION GASTRONOMIQUE (EN REMPLACEMENT D'UNE ENTRÉE OU D'UN PLAT)		
<u>ENTRÉES</u>		
Duo de foie gras : mi-cuit en basse température et pressé aux figues et sa gelée de Minervois blanc		+5.00€
Cubes de thon rouge laqués et coiffés d'une escalope de foie gras poêlé		+5.00€
<u>PLATS</u>		
Filet de bar juste saisi, beurre blanc au citron et risotto à la courge Butternut		+6.00€
Dos de canard rôti sur le coffre façon Rossini, champignons farcis à la mozzarella		+6.00€
FROMAGES		
Terrine Maison au roquefort, effilochée de canard et noix		8.00€
Brie de Meaux de chez Jeannot fourré maison		8.00€
Plateau de fromages de chez Jeannot sur buffet		11.00€
DESSERT		
Gâteau commun (en remplacement du dessert)		4.00€
Pièce montée (en supplément du dessert), 3 choux		4.00 €
CHAMPAGNES		
Champagne Mercier		50.00€
Champagne Moët & Chandon		79.00€
ÉQUIPEMENTS		
Smart TV 68" et 86"		Sur devis
Forfait sonorisation : 400 Watts, 2 haut-parleurs, 2 micros HF		160.00€
Vidéo projecteur avec écran		Sur devis

PLAN D'ACCÈS



CARLA DETRIEUX

Responsable service commercial

05 82 74 18 32

carla@canardsurletoit.com

DEBORAH RINALDO

05 82 74 18 32

servicecommercial@canardsurletoit.com

STANDARD - RÉCEPTION DE L'HÔTEL

05 61 30 37 83

reception@canardsurletoit.com

58 Chemin de la Salvetat, 31770
Colomiers

05 61 30 37 83

www.lecanardsurletoit.com

