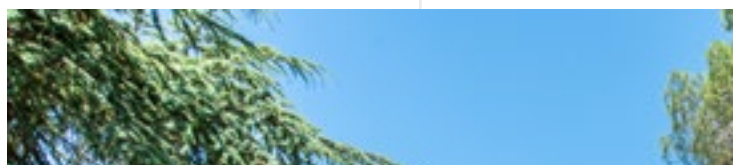


LE CANARD SUR LE TOIT



NOS ESPACES



POUR VOTRE *RÉCEPTION*

JARDIN D'HIVER

Avec sa vue sur le parc et sur la terrasse à l'italienne, pouvant accueillir jusqu'à 60 convives avec espace pour danser.



SALLE DES LUSTRES

Entièrement vitrée sur les espaces verts pouvant accueillir jusqu'à 180 convives avec espace pour danser.





POUR VOTRE **CÉRÉMONIE**



KIOSQUE À MUSIQUE

Au coeur du parc de chênes centenaires avec bassin, allées et bancs pouvant accueillir jusqu'à 200 convives pour votre vin d'honneur ou votre cérémonie laïque.

TERRASSE À L'ITALIENNE

Une grande terrasse avec vue sur le parc autour d'une fontaine.

LE PARC

Il peut être mis à votre disposition pour célébrer votre mariage en extérieur.

Le parc peut être mis à votre disposition pour une cérémonie laïque ou religieuse.

ESPACE ENFANT SALLE FONTAINE

Un espace dédié aux plus petits dans lequel ils pourront manger, se divertir (video projecteur) et dormir.



LES VINS D'HONNEUR

ET LES HUIT CANAPÉS COCKTAIL DU CHEF

MOJITOS

Rhum ambré, eau pétillante, menthe fraîche, citron vert, cassonade



21€/pers

SANGRIA BLANCHE

Vin blanc pétillant, sucre de canne, fruits frais de saison



19€/pers

ST GERMAIN SPRITZ

Champagne brut, liqueur de St Germain aux fleurs de sureau, eau pétillante et citron vert



23€/pers

SANGRIA CHAMPAGNE

Champagne brut, liqueur de St Germain aux fleurs de sureau, eau pétillante et citron vert



25€/pers

LE VIN D'HONNEUR ENFANTS

Softs et les huit canapés



13€/pers

LES CANAPÉS SONT
ÉLABORÉS À BASE
DE PRODUITS FRAIS
PAR NOS CHEFS ET
PEUVENT CHANGER
SELON LES SAISONS.

Nos forfaits «Vins d'honneur» comprennent 3 verres/pers ainsi que 8 canapés cocktail.

LES OPTIONS

DÉCOUPE DE JAMBON IBÉRIQUE, « PAN CON TOMATE »,
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA (minimum 60 portions) **6.00€**

DÉCOUPE DE FOIE GRAS FAIT MAISON SUR TOASTS,
CONFITURE DE FIGUES À LA VIOLETTE (minimum 30 portions) **8.00€**

DÉCOUPE DE SAUMON GRAVLAX AUX BAIES ET AUX HERBES,
BLINIS (minimum 50 portions) **7.00€**

BAR À HUÎTRES ET FRUITS DE MER, HUÎTRES FINES DE CLAIRES N°4, SAUMON
GRAVLAX À L'ANETH, ORANGE ET VODKA, CREVETTES MARINÉES ET
DÉCORTIQUÉES AUX POIVRONS ET HUILE D'OLIVE **13.00€**

LES MENUS

NOS PRIX TIENNENT COMPTE :

- 1** La location de la salle de réception de 18h00 la veille à 04h00 du matin le lendemain de votre événement.
- 2** Les tables, les chaises, les nappes et les serviettes blanches ainsi que les couverts et les verres.
- 3** La présence du maître d'hôtel du début de votre Vin d'honneur jusqu'à 4h du matin ou plus sur demande.
- 4** Votre sélection de vin à raison d'un à deux verres par personne et par plat.
- 5** Votre choix d'entrée, plat, fromage et dessert.



MENU VELOURS

85€/personne

ENTRÉES

Le canard dans tous ses états

Foie gras mi-cuit sur pain toasté, brochette d'aiguillettes de canard marinées, nem d'effilochée de canard, petite salade de mâche

ou

Tartare de cabillaud

mangue, avocat, billes de citron et huile d'olive vierge extra

GRANITE

Vodka, sorbet citron vert et basilic

ou

Rhum, sorbet pina colada

PLATS

Pavé de saumon laqué, crème de roquette

ou

Filet de merlu, sauce vierge de légumes

ou

Filet de canette rosé, au miel et au gingembre

ou

Faux filet en pavé, réduction de jus de bœuf corsée

FROMAGES

Terrine Maison de roquefort, d'effilochée de canard et noix

Brie de Meaux de chez Jeannot fourré Maison

Plateau de fromage central par table sur demande

GATEAU DES MARIES

Pièce montée traditionnelle de choux, goût vanille / chocolat / café (+3.00€)

ou

Sélection de gâteaux de Jean Marc Lauthier présentés sur buffet (2 choix)

*Accords mets et vins à sélectionner lors du repas test fixé avec votre référent mariage
Eaux, cafés inclus*



MENU SOIE

98€/personne

ENTRÉES

Trilogie de foie gras

Pressé aux fruits secs, mi-cuit au piment d'Espelette, brochette de cubes de foie gras chaud et fruits de saison

ou

Noix de St Jacques snackées *coiffées de foie gras poêlé sur crémeux de poireaux*

GRANITE

Vodka, sorbet citron vert et basilic

ou

Rhum ambré, sorbet pina colada

PLATS

Filet de bar, *sauce au champagne*

ou

Pavé de thon rouge *cuit à l'unilatéral en robe de sésame*

ou

Magret de canard, *façon Rossini*

ou

Filet de bœuf, *sauce Bordelaise*

FROMAGES

Déclinaison de trois fromages affinés de chez Jeannot et fruits secs

Plateau de fromage par table sur demande

GATEAU DES MARIES

Pièce montée traditionnelle de choux à la vanille / chocolat / café

ou

Sélection de gâteaux présentés sur buffet de Jean Marc Lauthier (x4 choix)

*Accords mets et vins à sélectionner lors du repas test fixé avec votre référent mariage
Eaux, cafés inclus*



MENU CANETONS

16€/personne

PLAT

Filet de poulet

en panure de corn Flakes, frites Maison et petite salade

DESSERT

Mi cuit au chocolat,
cœur coulant au Toblerone

Eaux et softs



MENU PRESTATAIRE

25€/personne

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

BRUNCH

32.00€/personne

5€/option vin et bière

Thé/café

Eaux minérales et jus de fruits

Smoothie

Variation de mini-Viennoiseries

Pain, beurre, confiture

Pancake et sirop d'érable

Plateau de charcuterie, fromages affinés, fruits frais et fruits secs

Œufs brouillés

Bacon grillé

Risotto aux légumes de saison, saucisse de Toulouse grillée

Croque-Monsieur Maison à l'effilochée de canard et au fromage de brebis

Croissants chauds fourrés au jambon et mozzarella

Croque-Monsieur Maison au saumon fumé et crème mascarpone citronnée

Soupe de fruits

Fromage blanc et miel

Mousse au chocolat maison



VOTRE HÔTEL



UN PARKING
DE 200 PLACES



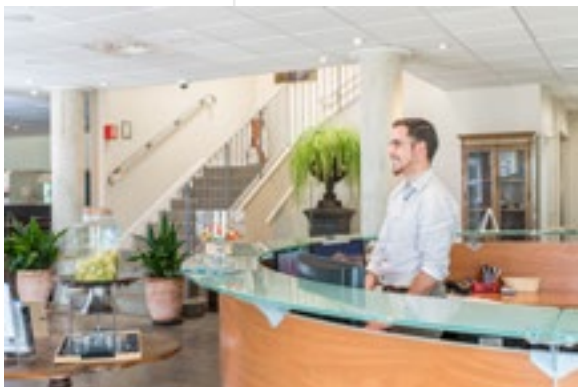
30 GRANDES CHAMBRES DONT

2 chambres TWIN
18 chambres confort
7 chambres supérieures
3 chambres privilèges





PETIT DÉJEUNER
SOUS FORME DE
BUFFET



**DJ**

Deejay Alec
06 80 01 23 75

Ainsi que divers
groupes de musiques
sur demande.

**PHOTOGRAPHE**

Gabrielle
06 83 45 26 98

Make It Flow
06 79 39 41 97
Sophie Stacino
06 21 38 32 68

**DÉCORATEUR**

Monsieur Flower
05 62 16 20 92

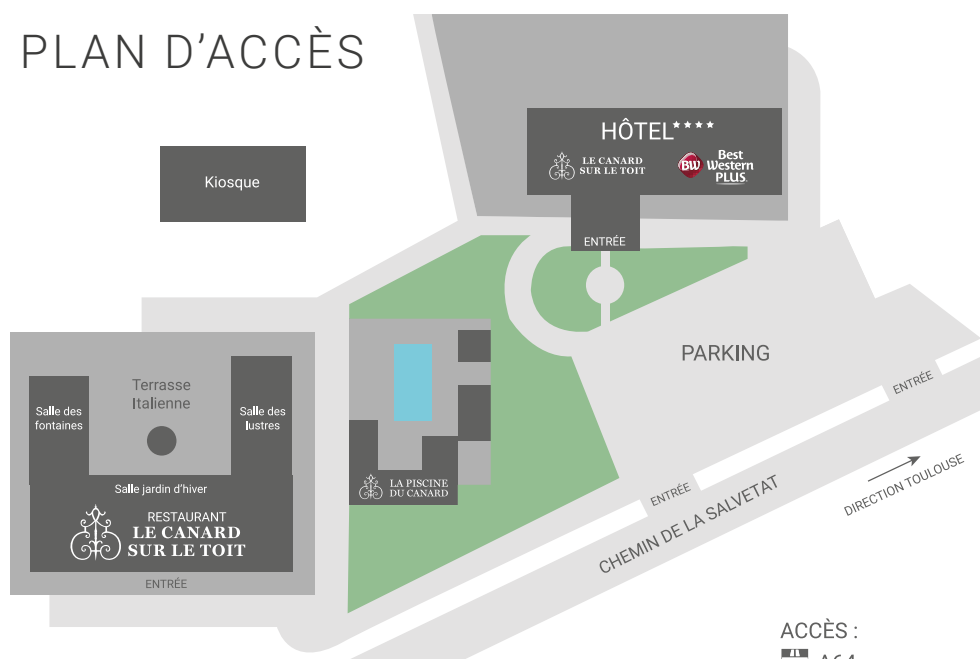
**PRESTATAIRES
SUR DEMANDE**

Beauté, Baby-sitters, Wedding
cakes designer, Wedding cake
designer vegan et gluten-free

**OFFICIANTE LAIQUE**

Christell
06 30 35 36 71

Atelier Camus
06 71 84 66 72

PLAN D'ACCÈS

ACCÈS :
A64
Sortie n°6 EN JACCA



**Location à la
journée, le temps
d'un week-end ou
pour toute la vie...**

Placez votre Mariage
sur bonne étoile.

Offre mariés

(Code **MARIES2019**)

-15% de réduction*
+ conducteur additionnel offert

Offre invités

(Code **INVITES2019**)

-10% de réduction*
+ conducteur additionnel offert

DÉBORAH RINALDO

Responsable Commerciale

05 82 74 18 32

deborah@canardsurletoit.com

RÉCEPTION DE L'HÔTEL

05 61 30 37 83

reception@canardsurletoit.com



LG | **R**
RENT
AUTOMOBILES

231 Route d'Albi
3100 Toulouse
05 61 61 33 33
lg-automobiles.com

