



LE CANARD
SUR LE TOIT

Hôtel • Restaurant • Séminaires

Organisation de Repas de groupe



Déjeuner & Dîner
Réception avec salon privé
Repas à partir de 10 participants et plus

 Best Western **PLUS**



Menu Groupe

DÉJEUNER OU DÎNER • 41€
SAISON AUTOMNE/HIVER

CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)
avec accompagnements **OPTION À 10.00€/PERS**

CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)
avec 5 canapés par personne **OPTION À 16.00€/PERS**



Entrées

MOUSSE DE BLEU D'AUVERGNE,
pickles de champignons et d'oignons rouges,
petits croûtons

NEM DE CANARD CONFIT AUX NOISETTES,
petite salade

DUO DE FOIE GRAS (OPTION À +5.00€)

- Pressé à la mirabelle et au pain d'épices
- Mi-cuit aux pruneaux et à l'Armagnac

Desserts

TARTELETTE AU CHOCOLAT BLANC
et aux clémentines rôties

POIRE POCHÉE,
chocolat chaud à la menthe

MI-CUIT À LA CRÈME DE MARRONS
(OPTION À +3.00€)

cœur coulant au chocolat blanc,
glace aux agrumes

Plats

PAVÉ DE SAUMON
laqué au miel et soja

PARMENTIER DE VOLAILLE AU FOIE GRAS,
sauce à la cancoillotte

RISOTTO CRÉMEUX AUX GAMBAS
(OPTION À +6.00€)

au champagne et au parmesan

Boissons

VINS (ROUGE, BLANC OU ROSÉ)
1 bouteille pour 4 personnes

Eaux minérales et gazeuses

CAFÉ

Tous nos plats sont issus
de produits frais élaborés
sur place et cuits sur le moment



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

Menu Groupe

DÉJEUNER OU DÎNER GOURMAND • 53€
SAISON AUTOMNE/HIVER

CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)
avec accompagnements **OPTION À 10.00€/PERS**

CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)
avec 5 canapés par personne **OPTION À 16.00€/PERS**



Entrées

DUO DE FOIE GRAS

- Pressé à la mirabelle et au pain d'épices
- Mi-cuit aux pruneaux et à l'Armagnac

GRAVLAX DE THON,

gingembre confit, larme de wasabi

Plats

RISOTTO CRÉMEUX AUX GAMBAS,
au champagne et au parmesan

CANON D'AGNEAU

au miel et aux épices

Desserts

MI-CUIT À LA CRÈME DE MARRONS,

cœur coulant au chocolat blanc,
glace aux agrumes

PAVLOVA AUX COINGS CONFITS

Boissons

VINS (ROUGE, BLANC OU ROSÉ)

1 bouteille pour 4 personnes

EAUX MINÉRALES ET GAZEUSES

CAFÉ

Tous nos plats sont issus
de produits frais élaborés
sur place et cuits sur le moment



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

Pour vos Canetons

MENU ENFANT À 16.00€

JUSQU'À 12 ANS

Plat avec garniture

ESCALOPE DE POULET

en panure de corn flakes et ses pommes 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	41.00€
Menu déjeunatoire ou dînatoire gourmand	53.00€
Repas enfant (plat, dessert et soft)	16.00€

Apéritifs

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial (1 coupe)	10.00€
Punch ou Sangria blanche	6.00€
Variation de vins (rouge, blanc ou rosé)	5.70€
Softs (jus, soda, eaux minérales plates et gazeuses)	4.00€
Forfait 5 canapés	9.00€
Forfait apéritif (5 canapés avec champagne)	16.00€

Fromages

Plateau central de trois fromages de chez Jeannot	9.00€
Plateau de fromages à piquer de chez Jeannot	11.00€

Desserts

Gâteau commun (en remplacement du dessert)	4.00€
Pièce montée (en remplacement du dessert), 3 choux	4.00€

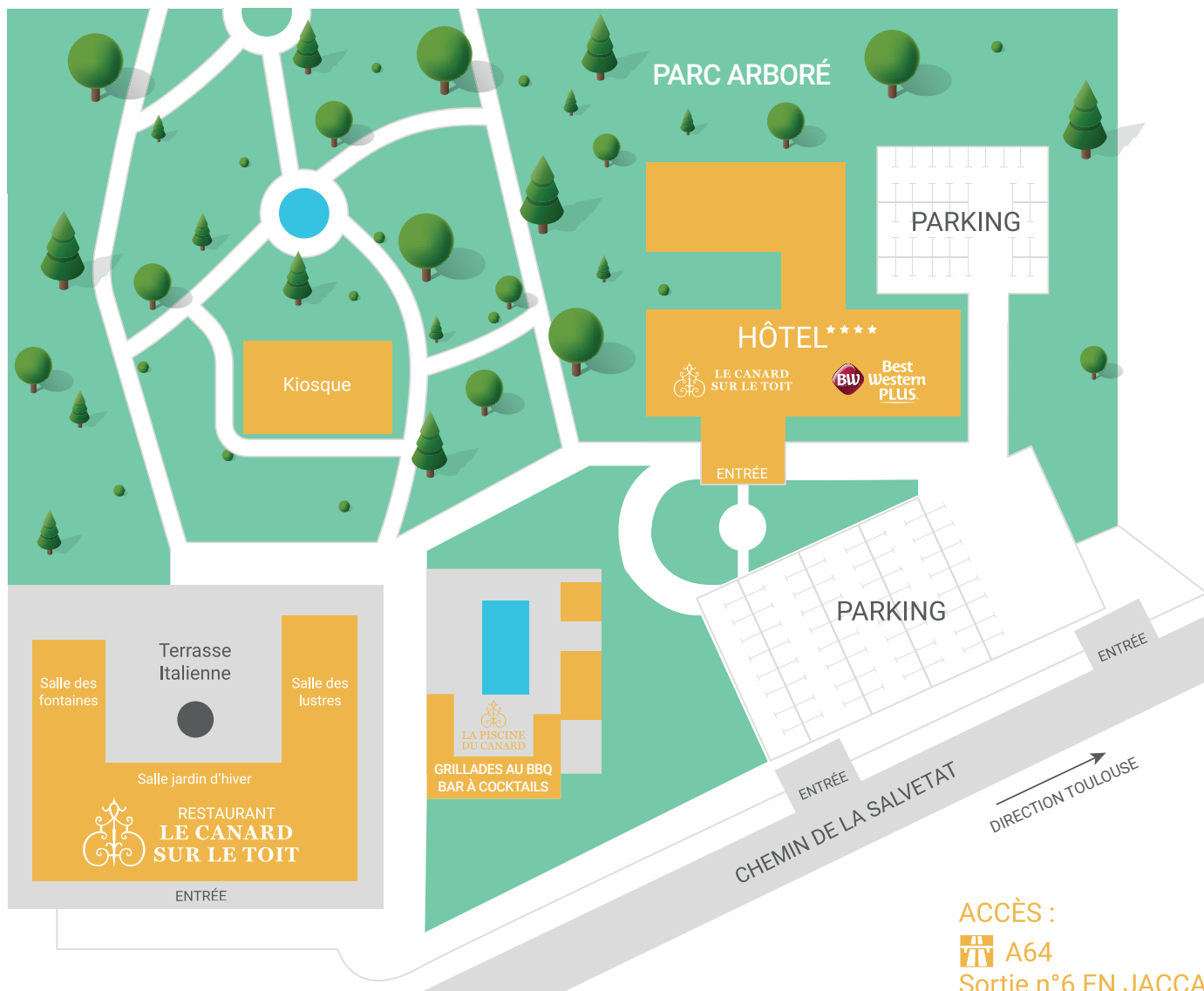
Champagnes

Champagne Mercier (Maison Moët & Chandon)	60.00€
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	75.00€

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





ACCÈS :
 A64
 Sortie n°6 EN JACCA

Déborah Rinaldo

Responsable Commerciale

05 82 74 18 32

deborah@canardsurletoit.com

Attaché Commercial

05 82 74 18 32

servicecommercial@canardsurletoit.com

Standard - Réception de l'hôtel

05 61 30 37 83

reception@canardsurletoit.com