



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



# Menu Groupe

DÉJEUNER OU DÎNER • 41€

SAISON AUTOMNE/HIVER 2023

## CHANDON GARDEN SPRITZ

avec accompagnements **OPTION À 9.00€/PERS**

## CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)

avec accompagnements **OPTION À 11.00€/PERS**

## CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)

avec 5 canapés par personne **OPTION À 19.00€/PERS**



## Entrées

### MOUSSE DE BLEU D'Auvergne,

pickles de champignons et d'oignons rouges,  
petits croûtons

### NEM DE CANARD CONFIT AUX NOISETTES,

petite salade

### TOASTS DE PAIN D'ÉPICES AU FOIE GRAS

(OPTION À +5.00€)

Mi-cuit aux pruneaux et à l'Armagnac,  
confit de fleurs de violette

## 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,

sauce au foie gras

### 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 2023

## CHANDON GARDEN SPRITZ

avec accompagnements **OPTION À 9.00€/PERS**

## CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)

avec accompagnements **OPTION À 11.00€/PERS**

## CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)

avec 5 canapés par personne **OPTION À 19.00€/PERS**



## Entrées

### TOASTS DE PAIN D'ÉPICES AU FOIE GRAS

Mi-cuit aux pruneaux et à l'Armagnac,  
confit de fleurs de violette

### GRAVLAX DE THON,

gingembre confit, larme de wasabi

## Plats

### RISOTTO CRÉMEUX AUX GAMBAS,

au champagne et au parmesan

### FILET DE BŒUF

beurre d'anchois

## 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



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



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



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 (Maison Moët & Chandon - 1 coupe)	11.00€
Punch ou Sangria blanche	6.00€
Apéritifs divers	Sur devis
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)	19.00€

## Fromages

Assortiment 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)	5.00€
Pièce montée (en remplacement du dessert), 3 choux	5.00€

## Champagnes

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

---

## Équipements

Forfait sonorisation	160.00€
Vidéo projecteur avec écran	80.00€



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