



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 • 43€

SAISON PRINTEMPS/ÉTÉ 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

CHEESECAKE AU SAUMON FUMÉ

et au fromage frais aux herbes

CROUSTILLANT DE PIED DE PORC,

mayonnaise aux herbes

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

(OPTION À +5.00€)

à la framboise, chutney à la rhubarbe

Plats

FILET DE MERLU,

sauce crémeuse aux crustacés

SUPRÊME DE PINTADE,

sauce au foie gras et à l'Armagnac

TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD

(OPTION À +6.00€)

à la sauge et au poivre de Sichuan

Desserts

PANNA COTTA AU LAIT DE COCO,

rhubarbes pochées et fraises fraîches

DÔME À LA MOUSSE AU CHOCOLAT,

cœur caramel coulant

BISCUIT CROQUANT

(OPTION À +3.00€)

mousse au citron gingembre,
framboises et glace praline rose

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

Menu Groupe

DÉJEUNER OU DÎNER GOURMAND • 53€

SAISON PRINTEMPS/ÉTÉ 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

TARTARE DE BAR

au citron et gingembre, sorbet à la betterave
et au vinaigre Balsamique

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

à la framboise, chutney à la rhubarbe

Plats

POULPE GRILLÉ À L'AIL ET AU CITRON,

mayonnaise aux herbes,
risotto à l'encre de seiche

TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD

à la sauge et au poivre de Sichuan

Desserts

FINGER AU CHOCOLAT ROCHER,

mousse de mascarpone au café

BISCUIT CROQUANT,

mousse au citron gingembre,
framboises et glace praline rose

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	43.00€
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	10.00€
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

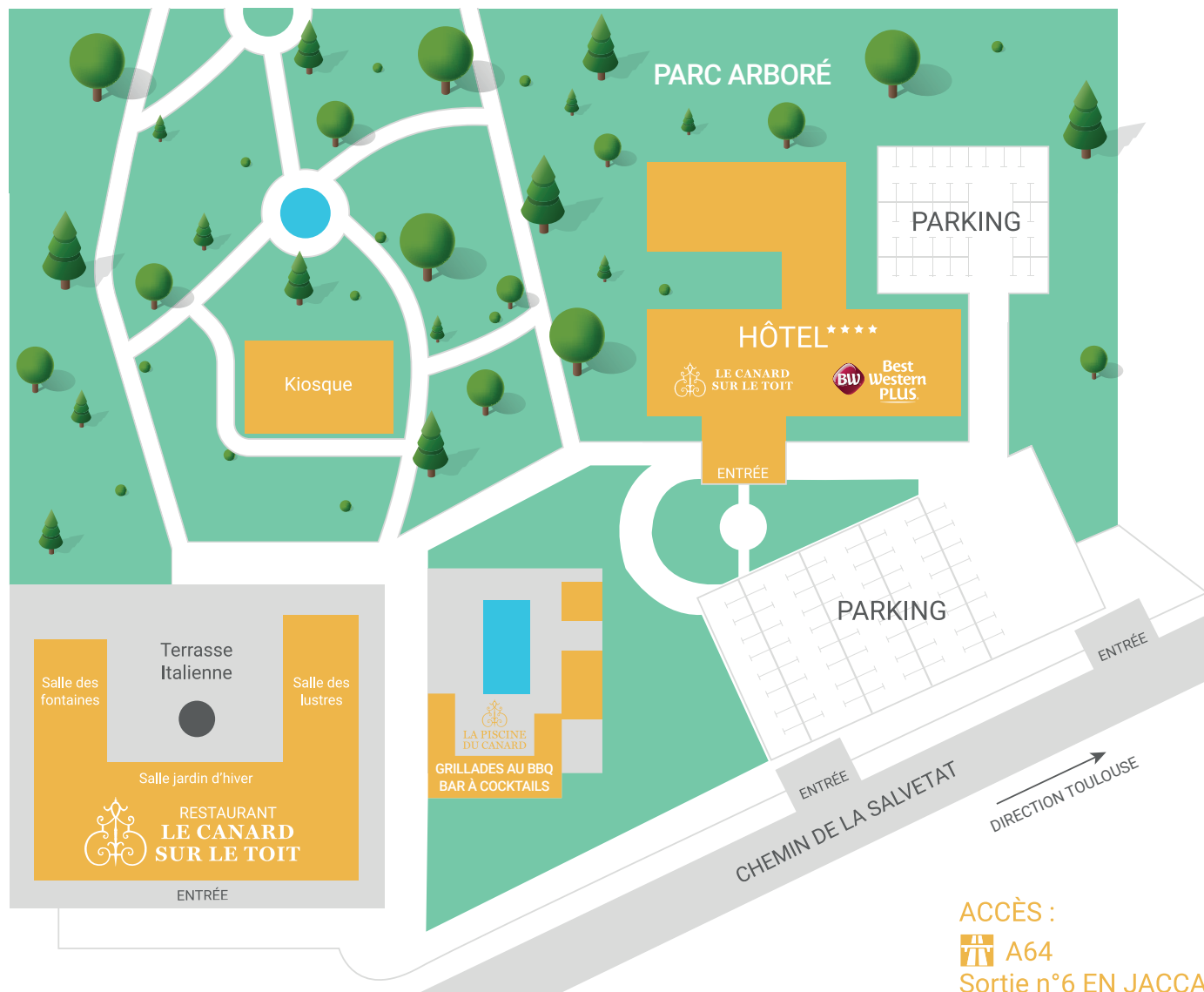
Gâteau commun (en remplacement du dessert)	5.00€
Pièce montée (en remplacement du dessert), 3 choux	5.00€

Champagnes

Champagne Mercier (Maison Moët & Chandon)	65.00€
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	75.00€

Équipements

Forfait sonorisation	160.00€
Vidéo projecteur avec écran	80.00€



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