



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 • 46€

SAISON AUTOMNE/HIVER 2023

CHANDON GARDEN SPRITZ

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

CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)

avec accompagnements **OPTION À 12.00€/PERS**

CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)

avec 5 canapés par personne **OPTION À 21.00€/PERS**



Entrées

PRESSÉ DE CANARD CONFIT AU FOIE GRAS,

vinaigrette aux herbes

TIRAMISU AUX DEUX SAUMONS,

à l'avocat

TERRINE DE FOIE GRAS

(OPTION À +5.00€)

aux poires et aux noisettes

Desserts

CRUMBLE

de mousse de poires au chocolat meringués

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT,

caramel aux fruits de la passion

CHEESECAKE

(OPTION À +3.00€)

au citron et au caramel beurre salé

Plats

BIZOTINS DE VOLAILLE FARCIS

au comté et aux cèpes, sauce aux champignons

FILET DE DAURADE RÔTIE,

sauce crémeuse aux crustacés

PARMENTIER D'EFFILOCHÉE DE CANARD

(OPTION À +2.00€)

à la crème de parmesan

TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD

(OPTION À +6.00€)

jus corsé

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 • 55€

SAISON AUTOMNE/HIVER 2023

CHANDON GARDEN SPRITZ

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

CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)

avec accompagnements **OPTION À 12.00€/PERS**

CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)

avec 5 canapés par personne **OPTION À 21.00€/PERS**



Entrées

TERRINE DE FOIE GRAS

aux poires et aux noisettes

MILLE-FEUILLE DE TARTARE DE POULPE

à la mousse d'avocat, crème aux agrumes

Plats

TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD,

jus corsé

FILET DE ST-PIERRE

confit à l'huile d'olive

Desserts

CARRÉMENT CHOCOLAT

CHEESECAKE

au citron et au caramel beurre salé

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

MENU CASSOULET • 43€

SAISON AUTOMNE/HIVER 2023

CHANDON GARDEN SPRITZ

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

CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)

avec accompagnements **OPTION À 12.00€/PERS**

CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)

avec 5 canapés par personne **OPTION À 21.00€/PERS**



Plat

CASSOULET TOULOUSAIN

(Canard confit, saucisse de Toulouse, saucisse de couenne de porc) et sa salade aillée

Dessert

CRUMBLE

de mousse de poires
au chocolat meringués

*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 dîatoire	46.00€
Menu déjeunatoire ou dîatoire gourmand	55.00€
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	11.00€
Forfait apéritif (5 canapés avec champagne)	21.00€

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€



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