



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 • 46€

SAISON PRINTEMPS/ÉTÉ 2024

## 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

### CROUSTILLANT D'EFFILOCHÉE DE CANARD CONFIT,

crème de moutarde à l'ancienne aux noisettes,  
vinaigrette aux herbes

### MILLE-FEUILLE DE TARTARE DE SAUMON,

crème mascarpone citronnée  
et mousse de guacamole

## Plats

### RISOTTO DE COQUILLETES

à l'effilochée de canard confit à la crème de parmesan

### PAVÉ DE CABILLAUD EN CROÛTE D'AMANDES,

ratatouille, shooter de légumes de saison

### CANON DE VOLAILLE À LA MOZZARELLA,

aux tomates confites, polenta croustillante  
aux olives noires

## Desserts

### CHEESECAKE

à l'ananas et au caramel beurre salé

### FINGER,

ganache au chocolat blanc et compotée  
de fruits rouges

### BABA AU RHUM

géant (+ 3.00€)  
à partir de 10 personnes

## 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 PRINTEMPS/ÉTÉ 2024

## 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

### TATAKI DE THON ROUGE AUX DEUX SÉSAMES,

tagliatelles de légumes à la mangue,  
vinaigrette au miel au wasabi

### COMPRESSION DE FOIE GRAS DE CANARD,

gelée de betterave au Minervois

## Plats

**POULPE GRILLÉ AU PAPRIKA ET AU CITRON,**  
mayonnaise aux herbes, risotto à l'encre de seiche

### DOUBLE FACE DE MAGRET DE CANARD ET DE FOIE GRAS,

sauce au foie gras et à l'Armagnac

## Desserts

### TARTE DULCEY,

café et cacahuètes caramélisées

### CUBE AU CHOCOLAT ROCHER,

mousse de pâte à tartiner

### BABA AU RHUM

géant (+ 3.00€)  
à partir de 10 personnes

## 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**



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)	12.00€
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€
Baba au rhum géant (en remplacement du dessert)	3.00€
Pièce montée (en remplacement du dessert), 3 choux	5.00€

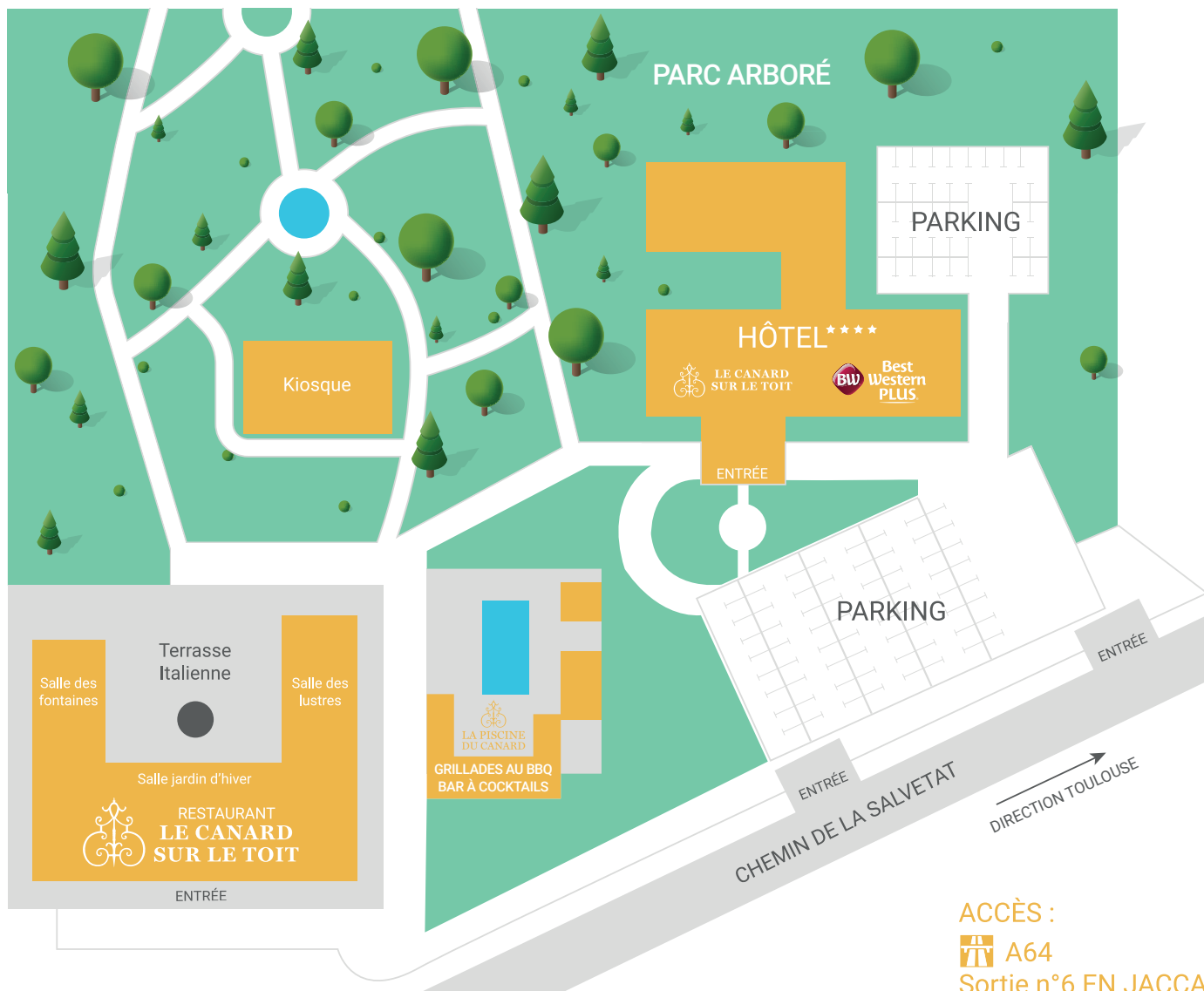
## Champagnes

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