LE CANARD
SUR LE TOIT

Hôtel • Restaurant • Séminaires

★★★★

REPAS DE GROUPE

Printemps - Été 2025

Déjeuner et Dîner

Réception avec salon privé

Repas à partir de 10 participants

Menu Groupe

DÉJEUNER OU DÎNER - 48€

SAISON PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Entrées

CIGARE CROUSTILLANT D'ÉFFILOCHÉE DE CANARD CONFIT
à la crème de moutarde à l'ancienne aux noisettes, vinaigrette aux herbes

CANNELLONI DE SAUMON GRAVLAX
à la mousse d'avocat, crémeux de betteraves

Plats

RISOTTO DE COQUILETTES A L'ÉFFILOCHÉE DE CANARD CONFIT
crème de parmesan

BOURRIDE DE BAR ET DE MERLU
crème safranée à l'aïoli

Desserts

CHEESECAKE COEUR COULANT
aux framboises et basilic

MI-CUIT AU CHOCOLAT
cœur coulant au caramel

INCLUS : VINS (ROUGE, BLANC OU ROSÉ)
EAUX MINÉRALES ET GAZEUSES /CAFÉ

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

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

Menu Groupe

DÉJEUNER OU DÎNER - 56€

SAISON PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Entrées

DUO DE FOIE GRAS DE CANARD
En terrine aux artichauts
Mi-cuit et son chutney d'abricots & romarin

TARTARE DE BAR
A la mangue, à l'avocat et au Yuzu

Plats

STEAK D'ESPADON
sauce à la Sicilienne et tagliatelles à l'encre de seiche

NOISETTES DE MAGRET RÔTI
jus de canard au miel de cacao

Desserts

MILLE-FEUILLE A LA MANGUE
crème fouettée au chocolat blanc et à la noix de coco

CHOU FAÇON PARIS-BREST
glace à la cacahuète

INCLUS : VINS (ROUGE, BLANC OU ROSÉ)
EAUX MINÉRALES ET GAZEUSES /CAFÉ

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

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

Pour vos Canetons

MENU ENFANT A 16.00€

JUSQU'A 12 ANS

Plat avec garniture

ESQUIMAU DE POULET PANÉ

et ses pommes frites Maison

Dessert

MI-CUIT AU CHOCOLAT

cœur coulant

Boissons

Jus de fruit ou soda

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

Les Bulles

OPTION APÉRITIF - SUR DEVIS

CHANDON GARDEN SPRITZ

et biscuits apéritifs OPTION A 11.00€/PERS

CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)

et biscuits apéritifs OPTION A 12.00€/PERS

♥ COUP DE COEUR DU CANARD ♥

CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)

et 5 canapés par personne OPTION A 22.00€/PERS

CHANDON Garden SPRITZ

FONDÉ EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

FONDÉ EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

Pour tous vos événements

CHANDON BRUT IMPÉRIAL ARGENTINA

Un vin effervescent frais, fruité, élégant et équilibré. Il se distingue par sa finesse et sa précision.

45.00€

CHANDON BLANC DE BLANCS ARGENTINA

Un vin effervescent soyeux et minéral aux bulles délicates et généreuses.

50.00€

CHANDON BLANC DE NOIRS ARGENTINA

Un vin effervescent très structuré et profond, il est marqué par les notes intenses de fruits rouges.

55.00€

**Pour l'achat d'un carton, la 6ème bouteille vous est offerte*

EN PRÉ-COMMANDE

Tarifs repas de groupe — TTC

- Menu déjeunatoire ou dînatoire — 48.00€
- Menu déjeunatoire ou dînatoire — 56.00 €
- Repas enfant (plat, dessert et boisson) — 16.00€

Apéritifs et Vins

- Champagne (Maison Moët & Chandon - la coupe) — 12.00€
- Punch ou Sangria blanche — 7.00€
- Apéritifs divers — Sur devis
- Variation de vins (rouge, blanc ou rosé) — 5.50€
- Softs (jus, soda, eaux minérales plates et gazeuses) — 4.00€
- Assortiment de 5 canapés — 12.00€
- Coupe de champagne et 5 canapés — 22.00€

Fromages

- Terrine Maison de Roquefort à l'effilochée de canard confit aux noix — 9.50€
- Assortiment de trois fromages de chez Jeannot — 11.00€
- Plateau de fromages à piquer de chez Jeannot — 11.00€

Desserts

- Gâteau commun (en remplacement du dessert) — 5.00€
- Baba au rhum géant (10 à 12 pers) — 3.00€
- Pièce montée 3 choux (en remplacement du dessert) — 5.00€

Avec nougatine +35.00€

Champagnes

- Champagne Mercier (Maison Moët & Chandon) — 70.00€
- Champagne Moët & Chandon Brut Impérial — 80.00€
- Droit de bouchon champagne — 10.00€

Équipements

- Forfait sonorisation — 160.00€
- Vidéo projecteur avec écran — 80.00€

Gâteaux Communs

OPTION - SUR DEVIS

LE FRAISIER CHANTILLY

Biscuit joconde / Chantilly & fraises

LE ROYAL *Coup de coeur gourmand du Canard*

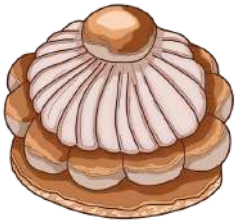
Biscuit dacquoise / Praliné craquant & Mousse au chocolat

LE PASSIFLORE

Biscuit coco / Mousse passions & crémeux fraises

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Pâte sablée / crémeux citron & meringue à l'italienne



LE SAINT HONORÉ

Pâte feuilletée/ Choux / caramel & chantilly

ASSORTIMENT DE CHOUX

Chocolat / Vanille / Café / Caramel / Fraise

MAISON Beauhaire
BOULANGERIE | PÂTISSERIE

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 PARTICIPANTS

58 chemin de la Salvetat,
31770 Colomiers

Déborah Rinaldo

Responsable commerciale

05 82 74 18 32

deborah@canardsurletoit.com

Léa Pierre

Attachée Commerciale

05 82 74 18 32

servicecommercial@canardsurletoit.com

Jessica Fiorido

Attachée logistique

05 82 74 18 32

servicecommercial@canardsurletoit.com

www.canardsurletoit.com