



FORMULE GROUPE

ENTRÉE

Designation
ASSIETE DE FOIE GRAS Foie gras maison de chez Samaran, subtilement relevé à la fleur de sel, confiture de figue
SAUMON GRAVLAX maison mariné au citron vert, et aneth, servi avec un jus de citron vert, huile extra vierge d'olive, ciboulette, baies roses et chantilly à la vodka et aux agrumes
COEUR DE CANARD de chez Samaran 2 brochettes de coeurs de canard de chez Samaran, grillées au barbecue et sa persillade

PLAT

Designation
LASAGNE DE LA MAMA Pâte fraîche, notre sauce bolognaise maison, béchamel et parmigiano reggiano, gratinée au four. servi avec sa salade verte.
PARMIGIANA Gratin d'aubergines, sauce tomate, basilic frais, mozzarella et Parmigiano Reggiano, cuisiné par notre cheffe, servi avec sa salade verte
MAGRET ENTIER Grillé au barbecue pour une peau croustillante et une chair fondante, notre magret révèle toutes ses saveurs. Un classique du Sud-Ouest.
SAUCISSE DE TOULOUSE , véritable saucisse de Toulouse, environs de 300gr, Gras et maigre de porc, sel et poivre.

DESSERT

Designation
Tiramisu tradizionale Mascarpone, Marsala, café
Salade de fruits frais de saison

35€
PRIX PAR PERSONNE

Merci pour votre confiance !

Conditions de réservation:

- Un acompte de 30 % est demandé pour valider la réservation (par chèque ou virement bancaire).
- Le choix des plats pour l'ensemble des convives (1 entrée + 1 plat + 1 dessert) doit être communiqué **au plus tard 72 heures avant la date de la réservation.**
- Toute annulation de convive doit être signalée **au minimum 5 jours avant** la date de l'événement.

Contact :

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez nous joindre : 05-61-75-77-80 ou 06-01-00-33-97
Adresse mail : eric.labelleequipe@gmail.com