



FORMULE GROUPE

ENTRÉE

Designation
ASSIETTE DE FOIE GRAS Foie gras maison de chez Samaran, subtilement relevé à la fleur de sel, confiture de figue
Gambas al matarocco Gambas grillées et pesto rouge
COEUR DE CANARD de chez Samaran 2 brochettes de coeurs de canard de chez Samaran, grillées au barbecue et sa persillade
BURRATA avec ses tomates cerises, vinaigrette au basilic, basilic frais, pignons de pin et pipette de vinaigre balsamique.

PLAT

Designation
LASAGNE DE LA MAMA Pâte fraîche, notre sauce bolognaise maison, béchamel et parmesan reggiano, gratinée au four. servi avec sa salade verte.
Cannelloni du moment Une création unique qui change chaque semaine selon l'inspiration de notre chef et les produits de saison
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 350gr, Gras et maigre de porc, sel et poivre.
Pavé de saumon Pavé de saumon, servi avec purée de pommes de terre et légumes cuisinés de saison

DESSERT

Designation
Tiramisu tradizionale Mascarpone, Marsala, café
Mousse au chocolat maison Une mousse légère et aérienne, préparée avec un chocolat noir de qualité, montée à la main pour une texture fondante et parsemée de noisettes torréfiées et chantilly maison

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