



## FORMULE GROUPE

### ENTRÉE

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

### PLAT

Designation
<b>LASAGNE DE LA MAMA</b> Pâte fraîche, notre sauce bolognaise maison, béchamel et parmigiano reggiano, gratinée au four. servi avec sa salade verte.
<b>Cannelloni du moment</b> Une création unique qui change chaque semaine selon l'inspiration de notre cheffe et les produits de saison
<b>MAGRET ENTIER</b> Grillé au barbecue pour une peau croustillante et une chair fondante, notre magret révèle toutes ses saveurs. Un classique du Sud-Ouest.
<b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b> , véritable saucisse de Toulouse, environs de 350gr, Gras et maigre de porc, sel et poivre.
<b>Pavé de saumon</b> Pavé de saumon, servi avec purée de pommes de terre et légumes cuisinés de saison

### DESSERT

Designation
<b>Tiramisu tradizionale</b> Mascarpone, Marsala, café
<b>Mousse au chocolat maison</b> 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](mailto:eric.labelleequipe@gmail.com)