

REPAS GROUPE PRINTEMPS

MENU À 25€ / PERSONNE

ENTRÉE

Terrine maison

0 U

Velouté du moment et œuf parfait de la "Maison Delcros"

PLAT

Blancs de volaille Maison Delcros sauce aux champignons, purée de légumes et risotto

DESSERTS

Coupétade

ΟU

Clafoutis du moment

BOISSONS

vins et café inclus nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes

APÉRITIFS (NON INCLUS)

Un simple kir ou bien un cocktail avec petits fours, on s'adapte à vos demandes (non inclus)





RESTAURANT GOURMAND

Hôtel ***
Restaurant

La Mothe 48 500 Banassac LA CANOURGUE 61 : 04 66 32 99 97





REPAS GROUPE DE FIN D'ANNÉE

MENU À 29€ / PERSONNE

ENTRÉE

Eclair Roquefort poire

ou

Soupe de poissons
et son fromage râpé de chez "Saveur Lozère"



Araignée de Porc à la bière 48, tagliatelles fraiches et légumes poêlés ou Poisson du moment en croute d'herbe, riz, échalote et sauce

DESSERTS

Tarte au citron meringuée ou Mousse au chocolat et son siphon au café

BOISSONS

vins et café inclus nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes

APÉRITIFS (NON INCLUS)

Un simple kir ou bien un cocktail avec petits fours, on s'adapte à vos demandes (non inclus)

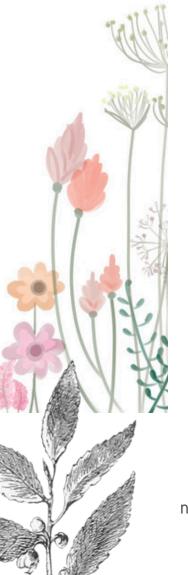




RESTAURANT GOURMAND

Hôtel *** Restaurant Les 2 Rives

> La Mothe 48 500 Banassac LA CANOURGUE 'él : 04 66 32 99 97 ax : 04 66 32 06 95





REPAS DE FIN D'ANNÉE GROUPE



Pâte en croute maison

οu

Paris Brest mousse de chèvre et truite fumée de St Frézal



PLATS

Epaule d'agneau basse température, sauce citron menthe et purée de pommes de terre

ΟU

Cassolette de la mer gratinée et ses légumes printaniers

DESSERTS

Mille-feuille chocolat au lait ou Tartelette banane vanille

BOISSONS

vins et café inclus nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes



DEPUIS 1948

RESTAURANT GOURMAND

APÉRITIFS (NON INCLUS)

Un simple kir ou bien un cocktail avec petits fours, on s'adapte à vos demandes (non inclus)





La Mothe 48 500 Banassac LA CANOURGUE Tél : 04 66 32 99 97 Fax : 04 66 32 06 95





REPAS DE FIN D'ANNÉE GROUPE

MENU À 49€ / PERSONNE



ENTRÉES

Duo d'asperges blanches et vertes, nage parmesan ou

Foie gras mi-cuit maison et sa compotée de fruits de saison



PLATS

La pièce de bœuf d'Aubrac "Elevage Rodier" tendre tranche cuite à basse température, écrasée de pommes de terre à l'ancienne et chips de légumes

ΟU

Cabillaud siphon petit poids sauce safran mélange de céréales

FROMAGES

ET DESSERTS

Rhubarbe confite, crémeux à la cardamone ou Fôret noire



vins et café inclus nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes



DEPUIS 1948

RESTAURANT GOURMAND

APÉRITIFS (NON INCLUS)

Un simple kir ou bien un cocktail avec petits fours, on s'adapte à vos demandes





La Mothe 48 500 Banassac LA CANOURGUE él : 04 66 32 99 97





BUFFET APÉRITIF OU FORMULE BUFFET DÎNATOIRE

À COMPOSER SELON VOS GOUTS

FORMULES AU CHOIX

Boissons budjet 4€/pers:

- kir
- Sangria, Spritz Maison
- autres à définir
 - o bouchée salée : 2€/type (inclus 2 portions)
 - bouchée sucrée : 2€/type (inclus 2 portions)





LES BOUCHÉES SALÉES

Mini choux de rillettes de poissons

Mini- choux mousse foie gras et confiture maison

Mini-éclaire roquefort poire

Club sandwich de saison

Mini-burger à la viande

Wrap méli-mélo de légumes ou truite fumée

Brochette de magret de canard Mini-croque Monsieur

Croquetas de fromage de pays ou légumes

Feuilletés au pesto, oignon et fromage

Verrine truite fumée mousse citronnée

Mini-pissaladière

Mini- croissant au jambon

Mini-tartelette à l'oignon

Mini-tartelette au poisson et chantilly persil

Gaspacho du moment

Verrine mousse betterave et chèvre

Farçous

Nos planches à 45€ pour 4 à 5 personnes

- Charcuterie de pays
- Fromage Lozère Aveyron
 - Planche de la Mer

"N'hésitez pas à nous partager vos envies pour faire de ce moment gourmand une expérience sur mesure!"

LES BOUCHÉES SUCRÉES

Mini-tartelette citron meringuée
Mini-éclair : café, chocolat ou fruit
Mini-crème brulée
Mini-choux chantilly et caramel
Mini-tartelette chocolat
Mini-panna-cotta aux fruits
Entremets du moment
Mini-roulé aux fruits de saison
Vérine mousse vanille et compotée
Mini flan à la vanille
Mini-crème aux œufs : chocolat vanille





DU LOCAL ET DU FAIT MAISON DANS VOTRE ASSIETTE

AU SERVICE DE VOS PAPILLES

Le titre Maitre Restaurateur est le seul titre délivré par l'Etat pour la restauration française.

Notre restaurant a renouvelé ce titre en 2023, grâce au travail de toute l'équipe.

Ce label, inscrit dans la loi de Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualification du chef, traçabilité et saisonnalité des produits.















Hôtel *** Restaurant Les 2 Rives

Fax: 04 66 32 06 95