

Hôtel ***
Restaurant

Les
2
Rives



REPAS GROUPE FIN D'ANNÉE

MENU À 25€ / PERSONNE

ENTRÉE

Terrine maison



ou

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

PLAT

Saucisse Grillée de Lozère et truffade



DESSERTS

Coupétade perdue

ou

Clafoutis du moment

BOISSONS

vins et café inclus

nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes

APÉRITIFS (NON INCLUS)

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



Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE

Tél : 04 66 32 99 97

Fax : 04 66 32 06 95



REPAS GROUPE DE FIN D'ANNÉE

MENU À 29€ / PERSONNE
ENTRÉE

Mille-feuille Roquefort poire


ou

Salade du terroir : farçous, mignon séché 


ou

Œuf Meurette de la maison Delcros 

PLATS

Jarret de bœuf braisé d'Aubrac, Elevage Rodier, 
croquette de chou-fleur et purée de pois chiches de Lozère

ou

Brochette de Volaille marinée, purée de pomme de terre et 
ses légumes de saison

ou

Poisson du moment en croute d'herbe,
riz, échalote et sauce pesto

DESSERTS

Macaron raisin et crème montée au Romarin

ou

Mousse passion Sablé coco et
sa gelée passion coco torrifiée

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,
nous adapte à vos demandes (non inclus)



Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE

Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95

Hôtel
Restaurant

Les
2
Rives



REPAS GROUPE FIN D'ANNÉE

MENU À 39€ / PERSONNE

ENTRÉES

Pâte en croute maison
et ses pickels de champignons chantilly moutarde

ou

Butternut rôti, magret de canard fumé maison et chèvre



PLATS

Cabillaud et crumble d'agrumes
risotto de petits légumes de saison

ou

Magret de canard, cuisson basse température, purée de
betterave et pressé de pomme de terre



DESSERTS

Finger tout chocolat et carmelita

ou

Madelaine gourmande au coing

BOISSONS

vins et café inclus

nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes

APÉRITIFS (NON INCLUS)

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



Logis
HOTELS
RESTAURANTS

DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE

Tél : 04 66 32 99 97

Fax : 04 66 32 06 95



Hôtel
Restaurant

Les
2
Rives



REPAS GROUPE FIN D'ANNÉE

MENU À 49€ / PERSONNE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit maison et sa compotée de fruits



ou

Gravlax de Truite de St Frézal et ses lentilles du Massegros

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



ou

Saint-Jacques snackées, siphon corail,
risotto de petits légumes de saison

FROMAGES

ET DESSERTS

Entremets aux 3 chocolats

ou

Financier citron et son duo de fruits de saison

BOISSONS

vins et café inclus

nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes

APÉRITIFS (NON INCLUS)

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



Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

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



BUFFET APÉRITIF OU FORMULE BUFFET DÎNATOIRE



À COMPOSER SELON VOS GOUTS

FORMULES AU CHOIX

Boissons budget 4€/pers:

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



LES BOUCHÉES SALÉES

Mini choux de rillettes de poissons

Crevettes panées

Mini-éclair 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

Blinis de truite fumée, mousse citronnée

Mini-pissaladière

Mini-tartelette à l'oignon

Mini madelaine au pesto - tomates séchées

Gaspacho du moment

Verrine mousse betterave et chèvre

Farçons

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 brûlée

Mini-choux chantilly et caramel

Mini-tartelette chocolat

Mini-panna-cotta aux fruits

Mini muffins

Vérine mousse vanille et compotée

Mini flan à la vanille

Mini-crème aux œufs : chocolat vanille



Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

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



DU LOCAL ET DU FAIT MAISON DANS VOTRE ASSIETTE

AU SERVICE DE VOS PAPILLES

Le titre Maître 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.



**Logis
HOTELS
RESTAURANTS**
DEPUIS 1948

**RESTAURANT
GOURMAND**

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

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