



CARTE RESTAURATION GROUPE & SÉMINAIRES



Afin de toujours mieux nous adapter à vos besoins et contraintes, notre chef Serge Bousquet et son équipe vous proposent trois formules de restauration sur mesure. Nos formules s'entendent entrée – plat – dessert – eau (¼ plate ou pétillante) – café.

Votre contact

Service commercial
06.59.68.97.64
commercial@caussecomtal.com

Hôtel Causse Comtal
Route d'Espalion
12630 – Gages Montrozier
www.caussecomtal.com

Nous répondons à toutes vos demandes de disponibilités en moins de 24 heures et nous vous proposons un devis personnalisé en moins de 48 heures

RESTAURATION GROUPE & SÉMINAIRES NOS FORMULES

Un agréable moment gastronomique vous attend avec nos trois **formules de restauration**. Chacune d'entre elle comprend « Entrée – Plat – Dessert – Eau – Café. Notre formule étape peut être servie en **moins d'une heure en salle buffet**.

Formule étape

Entrée, plat et dessert
+ ¼ eau plate ou
gazeuse & 1 café
À choisir dans les plats
de la formule étape

Prix – Nous
consulter

Formule plaisir

Entrée, plat et dessert
+ ¼ eau plate ou
gazeuse & 1 café
À choisir dans les plats
de la formule plaisir

Prix – Nous
consulter

Formule escapade gourmande

Entrée, plat, fromage et
dessert + ¼ eau plate ou
gazeuse & 1 café
À choisir dans les plats
de la formule
gourmande

Prix – Nous
consulter

Nos formules **groupes & séminaires** s'entendent en « **menu unique** » pour l'ensemble de la tablée (Une entrée, un plat et un dessert pour tous les convives, par repas). Nous pouvons cependant proposer plusieurs ajustement, à la demande **pour les allergies et végétarien**.
Tous les menus proposés sont sous réserve de la saisonnalité et disponibilité des produits.
Notre équipe ne manquera pas de vous indiquer si un plat est temporairement indisponible

Option « choix à la carte »

Vous souhaitez organiser un **grand buffet varié**, ou proposer à vos convives **plusieurs choix** en amont de votre séjour ? À partir **de 50 convives**, nous pouvons vous proposer de choisir jusqu'à 3 mets différents par temps (entrée, plat, dessert) de votre repas.

Devis sur
demande

Selon votre nombre et votre demande, votre prestation vous sera servi dans notre salle de restaurant, dans notre salle de restauration rapide, sur notre terrasse ou en salle de séminaire.

NOTRE CARTE GROUPE & SÉMINAIRES FORMULE ÉTAPE

Entrée - Plat - Dessert - Eau ¼ - Café

Notre équipe vous propose un ensemble d'entrées, plats et desserts pour un déjeuner ou dîner de qualité, servi à l'assiette ou en buffet

Entrée

Accras de morue, sauce tomate épicée

Assortiment de charcuteries

Cheesecake au saumon

Feuilleté de fruits de mer

Filet de grondin, compotée de fenouil aux tomates et son coulis

Salade aveyronnaise

Salade paysanne (lardons, gésiers, œuf, croûtons)

Terrine de campagne maison et son chutney

Plat

Ballotine de poulet à l'italienne

Confit de canard, sauce au poivre

Filet de merlu, sauce vierge

Pièce de bœuf, sauce au choix (Échalotte, Roquefort, Poivre)

Poitrine de porc braisée aux pommes

Saucisse aveyronnaise, jus au ratafia

Sauté de porc aux cacahuètes

Saumon miel et gingembre

Garnitures au choix

(1 féculent + 1 légume)

Gratin dauphinois

Mijotée d'haricots tarbais

Frites maison

Risotto au riz noir

Écrasé de pommes de terre

Tian de légumes

Fagot d'haricots verts

Épinard au beurre

Carottes à l'étuvée

Dessert

Brownie, crème anglaise

Croustade aux pommes

Eclairs variés (parfum au choix chocolat, café ou vanille)

Flan nature

Mousse au chocolat

Salade de fruits frais de saison

Tartelette fondante au citron meringué

Tartes aux pommes

Et aussi

Réservation à la dernière minute ? Dans le cadre de notre formule étape, nous vous proposerons en priorité les entrées, plats et desserts présents dans notre « menu du jour », proposée lors de votre venue.

Prix - Nous
consulter

NOTRE CARTE GROUPE & SÉMINAIRES FORMULE PLAISIR

Entrée - Plat - Dessert - Eau ¼ - Café

Une cuisine locale et de qualité, servie à l'assiette dans notre salle de restaurant (selon capacité), préparée avec soin par notre chef et toute son équipe

Entrée

Cannelloni de canard aux trompettes de la mort

Carpaccio de bœuf d'Aubrac

Ceviche de bar et crevettes à la grenade

Choux braisé au lard

Feuilleté de ris d'agneau, beurre d'ail doux persillé

Thon en Gravlox sur son lit de concombres en gelée, aux saveurs asiatiques

Mosaïque de saumon aux épinards et thé matcha

Plat

Côte de veau, sauce chimichurri

Filet de volaille, brick farcie et crème de maïs

Magret de canard au tamarin

Parmentier de canard

Pavé d'agneau, sauce au thym

Steak de thon mariné

Truite des monts d'Aubrac, risotto au riz noir, crème de petits pois aux algues

Garnitures au choix

(1 féculent + 1 légume)

Aligot

Frites

Riz pilaf

Tagliatelles

Pommes sarladaises

Ratatouille

Tomate provençale

Petits pois à la française

Haricots verts en persillade

Flan de légumes

Salade verte

Dessert

Feuillantine au chocolat

Finger cake chocolat noisette

Fraisier

Gros macaron (chocolat, framboise, pistache ou vanille)

Merveilleux à la coco

Religieuse gourmande au chocolat

Tartelette amandine

Tartelette fruits rouges crumble

Et aussi

Séjour proche ? Les entrées, plats et desserts présents dans notre « menu plaisir » à la carte, revu régulièrement, peuvent aussi être réservés dans le cadre de votre séjour. N'hésitez pas à demander la carte du moment.

Prix - Nous
consulter

NOTRE CARTE GROUPE & SÉMINAIRES FORMULE GOURMANDE

Entrée - Plat - Dessert - Fromage - Eau ¼ - Café

Des produits d'exception pour des préparations gastronomiques, imaginées pour vous par notre chef et ses équipes. Un moment privilégié à partager.

Entrée

Ceviche de bar et saumon fumée, sauce papaye

Fricassée de ris de veau aux morilles

Opéra de foie gras

Rouget poêlé, crème de courgettes, tomate rôtie, tapenade de Kalamata

Saint-Jacques en gravlax au yuzu et à la vodka

Salade Périgourdine
(Foie gras maison, gésier, magret séché maison, toast au lou montagnol)

Terrine de canard en mille feuilles de magret fumé, chutney du moment

Trilogie autour de la « Black Tiger »

Plat

Faux filet d'agneau, haricots tarbais et tian de légumes

Filet de Saint-Pierre aux légumes d'été à la marjolaine, chorizo bellota, mousseline d'aubergine et riz parfumé au safran.

Grenadin de veau en croûte d'herbes, pico de gallo en vierge, écrasé de pommes de terre et pois maraîcher

Loup de mer, sauce cresson, fregola sarda aux courgettes

Magret Rossini, gratin dauphinois, tomate cocktail

Ris d'agneau en persillade, aligot maison

Risotto de Saint-Jacques aux asperges, gremolata aux amandes, huile au persil, vinaigrette aux agrumes

Dessert

Assiette de fromages +

Dôme chocolat mandarine

Douceur d'abricot

Entremets 3 chocolats

Lingot croustillant fruits rouge et litchi

Lingot croustillant chocolat caramel

Mont-blanc

Opéra

Volcan du moment

Et aussi

Séjour proche ? Les entrées, plats et desserts présents dans notre « menu escapade gourmande » revu régulièrement, peuvent aussi être réservés dans le cadre de votre séjour. N'hésitez pas à demander la carte du moment.

Prix - Nous
consulter

Réservations

Afin de garantir la bonne organisation de votre séjour et l'utilisation de produits frais, merci de nous signifier votre choix de formule à la signature du devis et votre choix de plats au **minimum 15 jours** avant la date de votre venue.

Passé ce délais, ainsi que pour les réservations nous parvenant au dernier moment, nos équipes choisirons pour vous les plats proposés dans le cadre de la formule retenue, selon les derniers arrivages.

Les boissons

Si l'eau et le café sont compris dans nos formules, le vin et les alcools, pour des raisons de TVA, sont facturés à part. En accompagnement, nous vous proposons $\frac{1}{4}$ de vin au pichet par personne (**6,5 € TTC**) ou $\frac{1}{4}$ de vin bouché par personne (**10 € TTC**),

Nous vous proposons également en prestation dans le cadre de votre venue, nos cartes des vins, apéritifs et cocktails. Vous retrouverez plus d'informations sur ces prestations sur nos cartes dédiées.

Menu de Gala

Vous organisez un mariage, un baptême ou n'importe quel autre grand évènement ? Nos équipes peuvent travailler à vos côtés sur l'élaboration d'un menu de gala personnalisé (à partir de **55 € par personne**), comportant d'autres temps et mets.

Merci de contacter notre équipe commerciale avec vos exigences afin que nous puissions vous faire parvenir notre brochure ainsi qu'une proposition détaillée.

Les ajustements

Vous souhaitez une formule entrée – plat ou plat – dessert ? Choisir un plat d'une formule dans le cadre d'une autre ? Rajouter un moment « buffet apéritif » ou « fromage » à votre repas, bénéficier d'une animation ou goûter à un plat typique non présent sur ce document ?

Nos équipes sont à votre écoute et peuvent procéder à tous les ajustements nécessaires pour vous offrir une prestation « **à la carte** ».

Réception & cocktails

Afin de vous accompagner au mieux dans vos soirées & évènements, notre chef Serge Bousquet et son équipe vous proposent une carte complète d'amuses-bouches chauds et froids, sucrés et salés dans 2 gammes de prix. N'hésitez pas à demander notre carte à nos équipes