



CARTE RESTAURATION GROUPES ET 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.

Formule étape

Des produits frais, cuisinés sur place, et servis dans notre salle buffet. Cette formule est idéale pour les groupes qui souhaitent manger très rapidement où devant respecter un budget serré.

Ce menu peut être servi à table. Supplément : 5 € / personne

19 € TTC par personne

Formule plaisir

Des produits de qualité, mettant en avant la gastronomie locale et servis à l'assiette dans notre grande salle du restaurant. Cette formule ravira les papilles et fera passer un excellent moment à votre groupe

29 € TTC par personne

Formule gourmande

Des produits d'exception, cuisinés et dressés avec le plus grand soin, pour découvrir la cuisine de notre chef et passer un moment magique avec vos convives avec notre escapade gourmande. À prévoir forcément au moins une fois lors de votre séjour

45 € TTC par personne

FORMULE ETAPE

Notre équipe vous propose un ensemble d'entrées, plats et desserts servis dans **notre salle buffet**, pour un déjeuner ou dîner de qualité en moins d'une heure.



Entrées

- Salade Aveyronnaise
- ~
- Assortiment de charcuteries
- ~
- Croustillant de chèvre chaud au miel sur son lit de salade
- ~
- Salade paysanne (lardons, gésiers, œuf, croûtons)
- ~
- Timbale de poisson blanc et saumon, beurre blanc citronné
- ~
- Vol-au-vent jambon et champignon
- ~
- Terrine de campagne maison
- ~
- Croustillant de tête de veau et sauce gribiche
- ~
- Royale de potimarron, crème de champignon aux éclats de châtaigne

Plats

- Confit de canard, pommes sarladaises et ratatouille
- ~
- Saucisse Aligot
- ~
- Travers de porc sauce barbecue, purée et haricots verts
- ~
- Pièce de bœuf, frites maison, salade verte, sauce au choix
- ~
- Mignon de porc à la moutarde, riz et tomate pro
- ~
- Pavé de saumon, sauce chorizo, riz et carottes glacées
- ~
- Longe de porc, sauce forestière, purée et haricots beurrés
- ~
- Filet de colon, beurre d'estragon, courgettes sautées et purée de céleri
- ~
- Cuisse de poulet rôtie aux épices

Desserts

- Feuilleté aux pommes, caramel maison
- ~
- Brownie, crème anglaise
- ~
- Tartelette fondante au citron meringué
- ~
- Salade de fruits frais de saison
- ~
- Mousse au chocolat
- ~
- Flan pâtissier
- ~
- Tartes aux pruneaux
- ~
- Eclairs variés (parfum au choix)

Et aussi
Réservation tardives ? Dans le cadre de notre formule buffet, nous vous proposerons en priorité les entrées, plats et desserts présents dans notre « menu du jour », proposée lors de votre venue.

Entrée - Plat - Dessert - Eau ¼ - Café
19 € par personne

Supplément service à table : 5 € / personne



FORMULE PLAISIR

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



Entrées

- Aumônière de fruits de mer
- ~
- Vol-au-vent au ris d'agneau
- ~
- Terrine de queue de bœuf au petits légumes et marbré au foie gras
- ~
- Gravlax de saumon mariné au baies roses et fenouil
- ~
- Tartare de thon et son blinis
- ~
- Tartare de canard, pommes et coulis de framboise betterave
- ~
- Pâté en croûte maison et son chutney du moment

Plats

- Magret de canard, miel et fruit rouge en sauce, gratin dauphinois, tomate
- ~
- Souris d'agneau braisée au thym, mijotée de mogettes de Vendée aux carottes et céleri
- ~
- Pavé de veau forestier, risotto et épinards au beurre
- ~
- Suprême de poulet fermier label Rouge au vinaigre, pommes vapeurs et choux verts au lard
- ~
- Pluma de porc grillé, jus au romarin, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, tomate rôtie
- ~
- Ossobuco à la milanaise, tagliatelles fraîches, duo de carottes et navets
- ~
- Filet de lieu jaune, lit d'épinard purée de fève et riz Pilaf, sauce acidulée
- ~
- Dos de cabillauds en crumble de chorizo, coulis de poivron, caviar de courgettes et aubergines, riz basmati
- ~
- Truite des monts d'Aubrac, croûte de vieux Rodez, sauce carotte, mousseline de choux fleur, pommes grenailles rôties

Desserts

- Choux à la crème et leurs craquelins
- ~
- Verrine de Pana cotta aux fruits rouges
- ~
- Millefeuilles
- ~
- Entremet gourmand aux amandes et au café
- ~
- Paris-Brest à notre façon
- ~
- Tartelette aux marrons
- ~
- Forêt noire
- ~
- Craquant léger au citron meringué

Et aussi

Les entrées, plats et desserts présents dans notre « menu plaisir », revu régulièrement, peuvent aussi être réservés dans le cadre de votre séjour. N'hésitez pas à nous demander la carte actuelle si vous ne l'avez pas encore reçue.

Entrée - Plat - Dessert - Eau ¼ - Café
29 € par personne



FORMULE ESCAPADE GOURMANDE

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



Entrées

- Trilogie sur la Black Tiger
- ~
- Langoustine snackée au combawa, vinaigrette de mangue et Achard de légumes
- ~
- Trilogie de foie gras
- ~
- Tatin de foie gras, pomme, caramel au rhum
- ~
- Salade Périgourdine
(Foie gras maison, gésier, magret séché maison, toast au lou montagnol)
- ~
- Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette d'agrumes, mousse de lait
- ~
- Tartare de Saint-Jacques, sur sa gelée de pomme verte
- ~
- Tartare de Saint-Pierre au pomelos et verveine, tuile noire au sésame

Plats

- Risotto de Saint-Jacques, beurre de corail
- ~
- Demi-pigeon au foie gras en tourte, trilogie de riz
- ~
- Tournedos Rossini, pressé de pommes de terre
- ~
- Côtelettes d'agneau grillées, figue, pomme grenaille rissoyée, tian de légume
- ~
- Ris de veau sauce morilles, écrasé de pommes vitelottes, choux de Bruxelles glacés au beurre.
- ~
- Grenadin de veau, purée de potimarron, carottes rôties, crumble pain d'épices aux agrumes.
- ~
- Filet de Saint-Pierre, mousseline de panais, riz sauvage au lard.
- ~
- Ris d'agneau en persillade

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

- Volcan du moment
- ~
- Croustillant Passion-Framboise-Ananas
- ~
- Trilogie de mignardises
- ~
- Entremet aux trois chocolats
- ~
- Pavlova aux fruits de saison
- ~
- Soufflé glacé aux fraises
- ~
- Trianon chocolat praliné
- ~
- Opéra

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 nous demander la carte actuelle si vous ne l'avez pas encore reçue.

Et aussi

Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Eau ¼ - Café
45 € par personne



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 notre brochure dédiée.

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 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** ».

Nous contacter

commercial@caussecomtal.com

www.caussecomtal.com

05.65.74.90.98

Hôtel Causse Comtal – Route d'Espalion
12630 Montrozier - France

Notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions et vous accompagner dans l'organisation de votre séjour.

