



# *Les Menus Traiteur Mariage Du Relais Gascon*



Service compris et prix nets



## Formule Mariage Traiteur à 70.00€

**Apéritif :** Planteur maison, soupe de méthode traditionnelle aux fruits exotique, floc de Gascogne, kir impérial, jus de fruits

**Amuses bouches :** mini verrine mousse d'avocat et saumon fumé, verrine légumes froids au basilic, verrine crumble poire et foie gras, mini-quiches aux fromages, mini-brochettes de blanc de volaille à l'ananas, petit pain tomate et jambon de pays, chouquette, et olives marinées

### *NOTRE FARANDOLE D'ENTREES*

**Chaud froid de foie gras de canard :** escalope de foie gras de canard poêlée, sauce mendiant (aux fruits sec) et terrine de foie gras au naturel sel de Guérande et petit pain pérenne

**Du**

**Terre et mer :** méli-mélo de noix de St Jacques et escalope de foie gras de canard poêlée, fettuccines de légumes, sauce au Floc de Gascogne

**Du**

**Délice de d'Artagnan :** Terrine de foie gras de canard sur toast de pain d'épice demie-caille grillée, fines tranches de magret confit, mesclun de salade

**Du**

**Pomme fruit « pink lady » farcie** au foie gras frais lardé sauce au muscat



## ***NOTRE FARANDOLE DE POISSONS***

Filet de St Pierre rôti aux asperges vertes, beurre blanc aux agrumes

**Ou**

Mélimélo de noix de St Jacques et grosses crevettes, julienne de légumes,  
sauce crémée safranée aux épices doux

**Ou**

Feuilleté de cabillaud farci aux petits légumes et mousse de crabe,  
beurre blanc nantais au citron vert

## ***TROU GASCON***

Sorbet orange et « folle blanche »

## ***UN PLAT CHAUD***

Le tournedos de magret de canard grillé, sauce au madiran et pruneaux

**Ou**

Le filet de bœuf flambé à l'armagnac, sauce aux cèpes,

**Ou**

Escalopine de filet mignon de veau poêlé, sauce aux morilles crémees

*Servi avec pommes Jackson et tian de légumes*



## *SELECTION DU BERGER*

**Croustillant de Brie farci aux herbes** servi chaud  
Mesclun de salade, vinaigrette au parmesan

**Ou**

**Plateau de fromages**, mesclun de salade,  
vinaigrette au parmesan

## *NOS DESSERTS MAISON*

**Assiette de mignardises**: à définir selon les saisons, glace et coulis de fruits

**Ou**

**Entremet aux pommes caramélisées façon tatin**, crème anglaise au café

**Ou**

**Gâteau des mariés présenté**: (selon les saisons) Fraisier, poirier, entremets, fruits rouge, fruits exotiques, mousse aux cerises amarena, mousse café et chocolat, charlotte fruits rouge, aux deux chocolats



## NOTRE SELECTION DE VINS

Gaillac : Domaine de Mazou (rouge, blanc et rosé)  
**Ou**

Côte de Gascogne : vins rouge : Château Larroque, Chiroulet, Mirail ou St Mont  
**Ou**

Domaine Uby : blanc sec ou doux ou domaine Pellehaut  
**Café**

Le menu est proposé pour un groupe de quinze personnes minimum

### Pour information :

- ✚ La vaisselle, le nappage, le chemin de table, les serviettes, ( en papier tissé), le buffet d'apéritif et le dressage des tables sont organisés par nos soins.
- ✚ Pour l'animation de votre mariage, nous travaillons avec des professionnels (*Dj, musiciens musette ou rock, photographe*) avec lesquels nous pouvons vous mettre en relation.
- ✚ Notre fleuriste peut également vous proposer un devis personnalisé.
- ✚ La décoration de la salle est prise en charge par le client : *ballons, tulles de décoration, housse de chaises etc.*
- ✚ La réglementation oblige à libérer les lieux vers 4 h du matin.
- ✚ Le Relais Gascon peut accueillir jusqu'à 100 personnes. Au-delà, le repas de mariage peut se dérouler dans un lieu choisi par le client.

*Le menu est identique pour les convives, excepté personne allergique ou végétarienne  
Définir le menu des enfants entre 8.00€ le plat et 12.00€ le menu  
Confirmation du nombre de personnes 1 semaine à l'avance  
(Un acompte de 30% est demandé lors de la réservation)*



## Formule Mariage Traiteur à 65.00€

**Apéritif:** planteur maison, floc de Gascogne, kir impérial jus de fruits,

**Amuses bouches:** mini-verrine mousse d'avocat et saumon fumé, verrine légumes froid et lard frit, mini-brochettes de blanc de volaille et ananas, mini-brochettes crevettes à l'orientale, quichettes aux épices doux, chouquette aux fromages, petit pain tomaté et jambon pays

### *NOTRE FARANDOLE D'ENTREES*

**Chaud froid de foie gras de canard:** Escalope de foie gras de canard poêlée sauce mendiant (aux fruits sec) et terrine de foie gras au naturel sel de Guérande et petit pain pérenne

**Du**

**Salade des mousquetaires:** Terrine de foie gras de canard sur toast de pain d'épice, demi-caille grillée et fines franches de magret confit, mesclun de salades

**Du**

**Assiette de la mer:** Fricassée de noix de St Jacques et grosses crevettes servies en coquilles, julienne de légumes, beurre blanc citronné aux herbes



## **TROU GASCON**

Sorbet orange et « folle blanche »

## **UN PLAT CHAUD**

**Trilogie de canard** : brochette de magret aux pruneaux, tresse d'aiguillettes, demi-confit au caramel d'épices, jus au romarin.

**Ou**

Filet de bœuf flambé à l'armagnac, sauce aux cèpes

*Servi avec pommes Jackson, flan de courgettes et jardinière de légumes*

## **SELECTION DU BERGER :**

**Plateau de fromages** (5 variétés à définir)  
servi avec salade verte vinaigrette au parmesan

## **NOS DESSERTS MAISON**

**Assiette de mignardises**, selon saison, crème anglaise et coulis de fruits

**Ou**

**Gâteau des mariées** à présenter (à définir)

Entremet aux pommes caramélisées, entremet aux fruits de la passion, fruits rouge,  
Cerise amarena, chocolat /café, tiramisu aux fraises



## NOTRE SELECTION DE VINS

**Gaillac** (domaine de Mazou, rouge, blanc et rosé)

**Ou**

**Vins rouge:**(Côtes de Gascogne) domaine Larroque domaine Plaimont (St Mont)

**Ou**

**Vin blanc:** domaine Uby ou domaine Pellehaut.

Le menu est proposé pour un groupe de quinze personnes minimum

### Pour information :

- ✚ La vaisselle, le nappage, le chemin de table, les serviettes.(papier tissé) le buffet d'apéritif et le dressage des tables sont organisés par nos soins.
- ✚ Pour l'animation de votre mariage, nous travaillons avec des professionnels (*Dj, musiciens musette ou rock, photographe*) avec lesquels nous pouvons vous mettre en relation.
- ✚ Notre fleuriste peut également vous proposer un devis personnalisé.
- ✚ La décoration de la salle est prise en charge par le client : *ballons, tulles de décoration, house de chaises etc.*
- ✚ La réglementation oblige à libérer les lieux vers 4 h du matin.
- ✚ Le Relais Gascon peut accueillir jusqu'à 100 personnes. Au-delà, le repas de mariage peut se dérouler dans un lieu choisi par le client.

*Le menu est identique pour les convives, excepté personne allergique ou végétarienne*

*Définir le menu des enfants entre 8.00€ le plat et 12.00€ le menu*

*Confirmation du nombre de personnes 1 semaine à l'avance*

*(Un acompte de 30% est demandé lors de la réservation)*





## Formule Brunch à 60.00€

**Apéritif:** planteur maison, soupe de méthode traditionnelle aux fruits de la passion  
floc de Gascogne, kir impérial, jus de fruits  
(Assortiments de petits gâteaux sec et olives marinées)

Coté tapas - servies en buffet:

### Mini brochettes chaudes

**Brochette** blanc de volaille et ananas, **brochette** crevettes à l'orientale,  
**Brochette** magret de canard et abricot sec

### Mini brochettes froides

**Brochette** grillées de légumes au cumin, **brochette** magret confit et tomate cerise,  
**brochette** de fruits (selon saison)

### Coté verrines

**Verrine** mousse d'avocat, coulis de tomate et saumon fumé,  
**verrine** légumes et lard frit, **verrine** cocktail de crabes

### Coté tartines

**Pain** d'épice et foie gras de canard (terrines), **pain** tomate confite et jambon pays,

Servi avec vasque de vins (à définir: rouge, blanc et rosé)



## **UN PLAT CHAUD**

Steak de magret de canard sur écrasé de patate douce  
sauce à la figue ou poivrade

**Ou**

Cuisse de canard farcie aux cèpes, sauce porto et foie gras

**Ou**

Filet de bœuf flambé à l'armagnac, sauce aux cèpes

Servi avec farandole de légumes (pommes Jackson, flan de courgette et jardinière)

## **SELECTION DU BERGER**

Plateau de fromages (5 variétés à définir)  
Mesclun de salade, vinaigrette au parmesan

## **NOS DESSERTS MAISON**

Ardoise de mignardises (à définir selon les saisons)

**Ou**

Gâteau des mariées (à définir) entremet ; charlotte ; etc.



## NOTRE SELECTION DE VINS

**Gaillac** (rouge, blanc et rosé)

**Ou**

**Côte de Gascogne rouge:** St Mont ou château Larroque

**Ou**

**Blanc:** domaine Uby ou domaine Pellehaut

Le menu est proposé pour un groupe de quinze personnes minimum

### Pour information :

- ✚ Le nappage, le chemin de table, les serviettes, le buffet d'apéritif et le dressage des tables sont organisés par nos soins.
- ✚ Pour l'animation de votre mariage, nous travaillons avec des professionnels (*Dj, musiciens musette ou rock*) avec lesquels nous pouvons vous mettre en relation.
- ✚ Notre fleuriste peut également vous proposer un devis personnalisé.
- ✚ La décoration de la salle est prise en charge par le client: *ballons, tulles de décoration, house de chaises etc.*
- ✚ La réglementation oblige à libérer les lieux vers 4 h du matin.
- ✚ Le Relais Gascon peut accueillir jusqu'à 100 personnes. Au-delà, le repas de mariage peut se dérouler dans un lieu choisi par le client.

*Le menu est identique pour les convives, excepté personne allergique ou végétarienne  
Définir le menu des enfants entre 8.00€ le plat et 12.00€ le menu  
Confirmation du nombre de personnes 1 semaine à l'avance  
(Un acompte de 30% est demandé lors de la réservation)*



**Le Relais Gascon, c'est aussi ...**

**Un service Traiteur à Domicile, l'organisation de votre repas de mariage,**

**Vos repas de famille (communions, anniversaires...), l'organisation d'événements festifs**

**Le Relais Gascon** propose une palette de saveurs diversifiées pour l'élaboration de vos réceptions professionnelles (séminaires, repas d'affaires) ou familiales (mariages, baptêmes, communions, repas de famille, réceptions).

Sylvain et Gaëlle LIZE-PICARD conçoivent, réalisent et décoorent vos menus et buffets, en fonction de vos désirs et de votre budget. Que ce soit pour une simple livraison ou un grand événement, nous saurons répondre à vos attentes.

Plats préparés livrés à domicile ou à emporter ; nous vous proposons quelques suggestions de formules livrées chez vous ou servies au Relais Gascon, sur notre site [www.lerelaisgascon32.fr](http://www.lerelaisgascon32.fr)

Des repas de groupe sont proposés à des prix étudiés jusqu'à 300 personnes. La livraison peut être faite sur toute la région. Nous mettons aussi à votre disposition nos équipes pour l'animation de vos festivités : orchestre Musette et DJ, ainsi que les membres de notre service Restauration à Domicile.

### **Et La Boutique du Relais...**

Venez découvrir les nombreux plats cuisinés, conserves, pâtés et terrines que nous mettons à votre disposition dans la Boutique du Relais. Toute notre cuisine est préparée et élaborée à partir de produits frais locaux, entre autre le fameux Porc Noir de Bigorre et les Haricots Tarbais fort réputés. Un renseignement, un conseil ? Contactez Sylvain LIZE



**Le Relais Gascon - Lac La Téoulère 32430 - THOUX**  
**Tél. : 09 70 35 01 97 - [www.lerelaisgascon32.fr](http://www.lerelaisgascon32.fr)**



## Deux passionnés

### Gaëlle et Sylvain LIZE-PICARD

*par les produits naturels  
typiques du Gers...  
et sans conservateurs!*

**Gaëlle** fait son apprentissage aux côtés de son père. Enfant, elle l'observe élever les cochons et préparer la charcuterie chez l'habitant, pendant que sa maman gave les canards au domicile familial d'Encausse, dans le Gers.

Il est donc naturel qu'elle devienne quelques années plus tard la cuisinière en chef du restaurant « *Le Relais Gascon* » qu'elle ouvre avec Sylvain à Thoux.

Soucieuse de proposer une cuisine typique du Gers et naturelle dans ses compositions, depuis plus de 10 ans, elle contribue à enrichir la gastronomie gersoise en s'efforçant de proposer des menus équilibrés et innovants tout en respectant les traditions ancestrales.

Aujourd'hui, Gaëlle est à l'origine des compositions de produits proposés par **LA BOUTIQUE** ainsi que des recettes qui vous permettront d'accommoder les plats à votre goût.

**Sylvain** apprend son métier de cuisinier auprès d'André GAILLARD, Maître Cuisinier à New York dans un restaurant 3 étoiles ; il devient ensuite sous-chef exécutif pendant plusieurs années sur les bateaux de croisière, avant d'être chef de cuisine au Portugal et aux Antilles. **Sylvain** a amené dans le Gers les souvenirs colorés d'une cuisine internationale, puisés à travers ses multiples voyages autour du monde.

C'est à cette occasion qu'il a surtout développé ses compétences en logistique gastronomique - gestion des commandes, distribution et service-après-vente...- un savoir-faire que **LA BOUTIQUE** propose aujourd'hui à sa clientèle.



**Le Relais Gascon - Lac La Téoulère 32430 - THOUX**

**Tél. : 09 70 35 01 97**

[www.lerelaisgascon32.fr](http://www.lerelaisgascon32.fr)