

LE RELAIS GASCON

Du mercredi au samedi - (midi et soir)
Dimanche et Jours Fériés - (uniquement le midi)



Formules Banquets

15 Personnes minimum (Repas de Groupes,
Anniversaire, Baptême, cousinade...)

Menu identique pour les convives excepté personne allergique ou végétarienne
Définir le menu des enfants : 8€ le plat et 12€ le menu
Confirmation du nombre des personnes: 1 semaine à l'avance
un acompte de 30% sera demandé lors de la réservation.

FORMULE 38€

APÉRITIF

Planteur maison, Kir impérial, jus de fruits
Accompagné de chips et olives marinées

Mises en bouche (sup 4€/pers.)

- Wraps au saumon et fromage frais citronné à l'aneth
 - Verrine de crevettes en mimosa
- Pancon tomate aux poivrons et filets d'enchois
- Verrine Panna cotta au chèvre et caramel de betterave
- Assortiment de Saucisson sec et Chorizo sur ardoise.

ENTRÉES

• Assiette Tapas :

Bruschetta pesto Rosso et mozzarella, aubergines grillées aux épices cajun, brochette de crevette et chorizo, Rillettes de sardines ail et fines herbes sur toast accompagné de salade

• Salade terroir :

Gésiers, Magret séché, Terrine de canard, profitérole à la mousse de foie gras au porto, oeufs...

• Croustillant :

Aux pommes caramélisés, boudin noir et pépites de foie gras, Sauce floc de Gascogne

• Risotto aux Gambas décortiquées :

Crème à la bisque de crustacés et copeaux de parmesan.

PLATS

- 1/2 Magret de canard en éventail (rosé), fleur de sel et jus de viande corsé
- Cuisseau de porcelet rôti en croûte de caramel d'épices et son jus de cuisson
 - Coeur de rumsteck grillé sauce échalotes
 - Quasi de veau confit, Sauce forestière

Toutes nos viandes sont servies avec PDT sautées et légumes de saison

- Filet de truite (élevée en France), Sauce passion/Riz madras et légumes de saison
- Linguines aux Fruits de mer (gambas décortiquées, palourdes, moules...)

FROMAGES (sup 2,50€/pers.)

- Assiette de 2 Fromages au choix (Brie, Cantal, Roquefort, cabécou) accompagné de salade
- Croustillant de brie farci au mascarpone et fruits sec servi chaud accompagné de salade

DESSERTS

- Tiramisu au palet breton et mascarpone au caramel beurre salé (Automne-Hiver) ou au Spéculoos et fraises (Printemps-été)
- Baba Gascon à l'armagnac, glace pruneaux/armagnac et confiture aux pruneaux
 - Tartelette au chocolat, boule de glace vanille et crème anglaise
- Assortiment de mignardises et brochettes de fruits frais à définir selon la saison
 - Gâteau d'anniversaire ou à présenter : Fraisier ou poirier (selon la saison), entremets : fruits rouges ou exotiques ou poires/Chocolat, ou pommes caramélisées/craquant spéculoos

VINS

GAillac :

- Domaine de Mazou (rouge, rosé, blanc)

Côte de Gascogne :

- Domaine Uby (blanc sec et doux)
- Domaine de Pellehaut (blanc)
- Domaine de Maubet (rouge)
- Domaine Plaimont (rouge et blanc)

CAFÉ

FORMULE 41€

APÉRITIF

Planteur maison, Pousse rapière, jus de fruits
Accompagné de chips et olives marinées

Mises en bouche (sup 4€/pers.)

- Wraps au saumon et fromage frais citronné à l'aneth
 - Verrine de crevettes en mimosa
- Pancon tomate aux poivrons et filets d'enchois
- Verrine Panna cotta au chèvre et caramel de betterave
- Assortiment de Saucisson sec et Chorizo sur ardoise.

ENTRÉES

- Salade Gourmande :

Gésiers , Magret séché, Toast de foie gras et son confit d'oignons, Rillettes au confit de canard...

- Duo Terre et Mer :

Poêlée de Saint-Jacques et fines tranches de foie gras sur toast accompagné de Salade

- Tataki de boeuf :

en croûte de sésame, tian de légumes , Sauce soja-gingembre/citron

- Méli-mélo de St Jacques et Grosses crevettes

Sur lit de tagliatelles de légumes, Sauce beurre citron vert

PLATS

- Tournedos de magret de canard, fleur de sel, jus de viande au miel ou aux poivres
 - Panaché Gascon (Brochette de magret et fruits sec et 1/2 confit de canard, sauce forestière)
 - Pavé de boeuf dans le filet, Sauce au choix (poivres, Roquefort, Échalotes)
 - Pressa de porc Ibérique marinée aux huiles parfumées, Sauce moutarde à l'ancienne
- Toutes nos viandes sont servies avec pommes grenaille et légumes de saison**
- Pavé de cabillaud rôti, sauce coco-curry/écrasé de PDT et légumes de saison
 - Assiette du pêcheur (Assortiment de poissons, gambas, coquillages.../ Pommes vapeur

FROMAGE (Sup 2,50€/Pers.)

- Assiette de 2 Fromages au choix (Brie, Cantal, Roquefort, cabécou) accompagné de salade
- Croustillant de brie farci au mascarpone et fruits sec servi chaud accompagné de salade



DESSERTS

- Tiramisu au palet breton et mascarpone au caramel beurre salé (Automne-Hiver) ou au Spéculoos et fraises(Printemps-été)
- Baba Gascon à l'armagnac, glace pruneaux/armagnac et confiture aux pruneaux
 - Tartelette au chocolat, boule de glace vanille et crème anglaise
- Assortiment de mignardises et brochettes de fruits frais à définir selon la saison
 - Gâteau d'anniversaire ou à présenter : Fraisier ou poirier (selon la saison), entremets : fruits rouges ou exotiques ou poires/Chocolat, ou pommes caramélisées/craquant spéculoos



VINS

Gaillac :

- Domaine de Mazou (rouge, rosé, blanc)

Côte de Gascogne :

- Domaine Uby (blanc sec et doux)
- Domaine de Pellehaut (blanc)
- Domaine de Maubet (rouge)
- Château Larroque (rouge)
- Domaine Plaimont (rouge et blanc)



CAFÉ



FORMULE 44€

APÉRITIF

Planteur maison, Pousse rapière, jus de fruits
Accompagné de feuilletés saucisse et fromage, chips et olives marinées

Mises en bouche (sup 4€/pers.)

- Wraps au saumon et fromage frais citronné à l'aneth
- Verrine de crevettes en mimosa
- Pancon tomate aux poivrons et filets d'enchois
- Verrine Panna cotta au chèvre et caramel de betterave
- Assortiment de Saucisson sec et Chorizo sur ardoise.

ENTRÉES

- Duo de foie gras chaud/froid
Escalope de foie poêlée aux Fruits de saison et terrine de foie gras, toasts grillés et Confit d'oignons
- Petite marmite d'écrevisses
sauce crémeuse safrané au fines bulles
- Cassolette d'escargots façon catalane
cuisiné à la tomate, lard et légèrement épicé
- Carpaccio de légumes et Brochette de Gambas
grillés aux huiles parfumées , Sauce vierge citronnée

PLATS

- Tournedos de magret de canard rosini, jus de viande corsé
 - Riz de veau poêlé aux morilles, Sauce crémeuse
 - Tournedos de boeuf rosini, Sauce forestière aux cèpes
 - Souris d'agneau confite au vinaigre balsamique et miel dans son jus
- Toutes nos viandes sont servies avec PDT grenaille et légumes de saison**
- Duo de moules et encornet farcis au boeuf et calamar, sauce armoricaine/Riz basmati
 - Filet de St Pierre, sauce aux agrumes/Tagliatelles à l'encre de seiche

FROMAGE (Sup 2,50€/Pers.)

- Assiette de 2 Fromages au choix (Brie, Cantal, Roquefort, cabécou) accompagné de salade
- Croustillant de brie farci au mascarpone et fruits sec servi chaud accompagné de salade

DESSERTS

- Tiramisu au palet breton et mascarpone au caramel beurre salé (Automne-Hiver) ou au Spéculoos et fraises (Printemps-été)
- Baba Gascon à l'armagnac, glace pruneaux/armagnac et confiture aux pruneaux
 - Tartelette au chocolat, boule de glace vanille et crème anglaise
- Assortiment de mignardises et brochettes de fruits frais à définir selon la saison
 - Gâteau d'anniversaire ou à présenter : Fraisier ou poirier (selon la saison), entremets : fruits rouges ou exotiques ou poires/Chocolat, ou pommes caramélisées/craquant spéculoos

VINS

Gaillac :

- Domaine de Mazou (rouge, rosé, blanc)

Côte de Gascogne :

- Domaine Uby (blanc sec et doux)
 - Domaine de Pellehaut (blanc)
 - Domaine de Maubet (rouge)
 - Château Larroque (rouge)
- Côte de St Mont (rouge et blanc)

CAFÉ

FORMULE CAMPAGNARDE 41€

Servie sous forme de buffet ou sur table

APÉRITIF

Planteur maison, Kir impérial, Jus de fruits
accompagné de feuilletés saucisse et fromage, chips, olives marinées

Mises en bouche (sup 4€/pers.)

- Wraps au saumon et crudités au fromage frais citronné à l'aneth
- Verrine de crevettes en mimosa
- Pancon tomate aux poivrons et filets d'anchois
- Verrine Panna cotta au chèvre et caramel de betterave
- Brochette de poulet mariné au curry/coco

FARANDOLE D'ENTRÉES

- Planche de charcuterie (Jambon de pays, jambon blanc, coppa, Rillettes de porc maison, chorizo froid et grillé, rosette, terrine de campagne...)
- Planche de légumes grillés marinés à l'huile d'olive et basilic (courgettes, aubergines, épis de maïs, poivrons del péquillos) et filets d'anchois

FARANDOLE DE VIANDES

Travers de porc sauce BBQ, Brochette de magret de canard, pièce de boeuf, brochette de coeurs de canard, chicken wings

Nos viandes sont servies avec sauce aux poivres, Échalotes

Poêlée de Pomme Grenaille et champignons à la graisse de canard et persillade, tomate provencale

PLATEAU DE FROMAGES

Brie, cantal, chèvre accompagné de salade

DESSERTS ET CAFÉ

- Assortiment de mignardises et brochettes de fruits frais selon la saison
- Gâteau d'anniversaire ou à présenter : entremet fruits rouges ou chocolat ou pommes caramélisées a la fleur de sel

VIN

Côte de Gascogne :

- Domaine de Pellehaut (blanc et rosé)
- Domaine de Maubet (rouge)
- Château Larroque (rouge)

Gaillac :

- Domaine de Mazou (rouge, blanc et rosé)