



HÔTEL DE FRANCE
AUCH

MAISON CASASSUS

Bienvenue à Auch

2 ADRESSES

3 AMBIANCES POUR VOS ÉVÉNEMENTS

**LA CANTINE
DE L'HÔTEL DE FRANCE**
Ancien Collège Carnot
97 boulevard Sadi Carnot
32 000 Auch

HÔTEL DE FRANCE
Place de la libération
32 000 Auch

05 62 61 71 71

reception@hoteldefrance-auch.com

A l'Hôtel de France, nous vous recevons...

...À LA GRANDE SALLE DE L'HÔTEL DE FRANCE



Un voyage Gastronomique à la découverte de la cuisine de Vincent, Le Chef et son équipe mettent en scène les meilleurs produits du moment...

Consultez nous pour une expérience sur mesure !

...DANS LES SALONS DE L'HÔTEL DE FRANCE

Dans un cadre chargé d'histoire, nous vous accueillons avec le plaisir de partager les bons produits du Gers, dans l'assiette et dans le verre, pour un moment de convivialité et de partage.

Formule tout compris à partir de 35€



...LA CANTINE DE L'HÔTEL DE FRANCE



À 500m de l'hôtel, dans l'ancien collège Carnot, face au musée des Amériques, ce lieu décontracté vous propose une cuisine du Terroir dans un cadre moderne et pleins de surprises... Sans oublier la Prussienne pour des grillades aux charbons de bois.

**Formule du midi à partir de 16€
et le soir à partir de 25€**

VOTRE REPAS DANS LES SALONS DE L'HÔTEL DE FRANCE

35€ - vin et café compris

Nous vous remercions de choisir un menu unique, entrée, plat et dessert que nous servirons à tous les convives.

MISE EN BOUCHE

LES ENTRÉES

Salade Gasconne

Truite des Pyrénées, à la russe, à la japonaise !

Crème de butternut, chantilly gingembre et croustillant au butternut

Le Veau Lou Béthet, comme un vitello tonnato, à notre façon...

Carpaccio de foie gras de canard à l'huile de noisette (+3 €)

Terrine de Foie gras de canard mi cuit, condiment du moment (+7 €)

Le foie gras de canard en deux services, médaillon et foie poêlé (+8 €)

Les langoustines croustillantes en kadaïf, haricots tarbais en salade acidulée (+7 €)

Les entrées conviviales à partager

Autour de la saison et de la région (+7 €)

Autour du Canard (+10 €)

LES PLATS

Echine de cochon du pays en croute aux herbes, panisses et sauce BBQ

Pavé de merlu de ligne sur sa crème de brocoli, poitrine de Porc Noir translucide

Jarret de veau Lou Béthet, mousseline de céleri boule et jus à la cardamome

La pintade fermière, cuisinée comme un coq au vin

Bar ou daurade d'élevage France juste rôti, posé sur une sauce vierge exotique (+3 €)

Magret de canard du Gers rôti, condiment datte orange et armotes (+3 €)

Agneau label rôti, jus au romarin (+5 €)

Filet de bœuf ou de veau du pays en médaillon rôti (+7 €)

Saumon d'Ecosse en croute, « classique » sauce choron (+5 €)

L'ASSORTIMENT DE FROMAGE DE DOMINIQUE BOUCHAIT (+7€)

LES DESSERTS

Coulant au chocolat, cœur passion

Le Vacherin fruits exotiques

Omelette Norvégienne, flambée à l'Armagnac

Tarte fine aux pommes, glace vanille

A partager...gâteau de fête chocolat, caramel brownie

POUR COMMENCER VOTRE ÉVÈNEMENT DANS LES SALONS DE L'HÔTEL DE FRANCE

Servis uniquement avec la formule de groupe

«Eaux minérales»

2.5€

Eaux minérales plates et pétillantes
à discrétion.

Apéritif

«Floc de Gascogne» OU «Vin de Gascogne»

4€

Floc de Gascogne ou vins blancs de Gascogne
Servi avec les Tartinables du moment

Apéritif

« Pousse Rapière »

6€

Pousse Rapière
Servi avec les tartinables du moment

Apéritif

« Champagne »

9€

Coupe de champagne
Servi avec les tartinables du moment



Quelques exemples de bouchées

Accompagnement « cocktail »

Nous proposons un assortiment de canapés pour
accompagner votre apéritif
5 pièces servies - **7€ par personne**

« Champagne ! »

Pour commencer ou avec le dessert...
Champagne Brut – **45€ la bouteille**
Taittinger Cuvée Prestige – **55€ la bouteille**

LES COCKTAILS DINATOIRE DANS LES SALONS DE L'HÔTEL DE FRANCE

Dans nos formules cocktail, vous trouverez un assortiment de bouchée parmi les incontournables du Chef et ceux de la saison.

COCKTAIL DINATOIRE

35€ par personne

Assortiment de Kir vin blanc et rouge des Côtes de Gascogne
Assortiment de jus de fruits, eaux minérales et softs
Servi avec feuilletés et Gougères
Dix accompagnements salés, quatre sucrés

COCKTAIL DINATOIRE

48€ par personne

Assortiment de Kir royal et Champagne, blanc et rouge des Côtes de Gascogne
Assortiment de jus de fruits, eaux minérales et softs
Servi avec feuilletés et Gougères
Douze accompagnements salés, six sucrés

LES VERRINES DE SAISON

Tartare de truite des Pyrénées
Salade de lentilles bio du Gers, magret séché
Crème de carotte au cumin
Rillettes de maquereau au citron vert
Soupe courgette basilic
Betterave et chèvre bio...

LES CHAUDS

Crevettes en kadaïf
Brochettes de cœur de canard aux abricots
Royale de foie gras, fricassée de champignons
Filet de bar, sauce safran du gers
Magret cuit longtemps, jus corsé
Risotto de petit épeautre aux champignons
Les tartines gratinées...

A PARTAGER

Carpaccio de foie gras
Ardoise de Jambon de Noir de Bigorre
Plateau de légumes bio du gers croquants, dips maison – houmous, mayonnaise, cocktail...
Carpaccio de daurade au citron vert
Le pâté de papi...

LES MINI SANDWICHES

Mini burger régalis et magret séché
Navettes croque-monsieur
Mini burger aux légumes bios d'ici
Mini club-sandwich

LES PÂTISSERIES DE FABIEN

Brownie chocolat caramel
Mini tartelette citron meringuée
Mini tartelette chocolat
NY Cookies
Mini éclairs ou paris brest, choux craquelin...
Financier framboise
Macarons
Verrine citron framboise
Verrine Cheese cake ou Tiramisu...
Banoffee
Salade de fraise à la verveine...



Quelques exemples de bouchées - selon les meilleurs produits disponibles.

LA CANTINE DE L'HÔTEL DE FRANCE

À 500M DE L'HÔTEL DE FRANCE

« MENU D'ICI »

25 €

Par personne hors boissons

ENTRÉE AU CHOIX

Salade Gasconne
OU Velouté de Butternut
OU Assortiment d'entrée & Tapas du moment

PLAT AU CHOIX

Magret de canard en cocotte
OU Volaille du Gers rôtie à la Prussienne
OU Poisson du moment

DESSERT AU CHOIX

Tarte du moment
OU Assortiment de dessert

« BARBECUE »

25 €

Par personne hors boissons

GRANDES ARDOISES À PARTAGER

Assortiment de charcuterie, pot de Tartinable,
bouchées salées du moment...

AUTOUR DE LA PRUSSIENNE

Assortiment de grillades, Volaille fermière du Gers,
Brochette de Bœuf, cœur de canard, saucisse de
Toulouse, poitrine de porc accompagné de pomme
de terre et légumes rôtis

LES DESSERTS DE FABIEN

Assortiment de tarte et pâtisserie du moment

« AFTERWORK »

10 €

Par personne hors boissons

Ardoises de charcuteries, fromages,
pâté et pot de Tartinable...

« LE MIDI »

16 €

Par personne hors boissons

ENTRÉE AU CHOIX

Entrée du jour
OU Soupe du moment

PLAT AU CHOIX

Plat du jour
OU Brochette cœur de Canard persillée

DESSERT AU CHOIX

Dessert du jour

« COCKTAIL DINATOIRE »

25 €

Par personne hors boissons

Assortiment de charcuterie de la Famille GESTA
Ardoise de Jambon de l'Adour
Pâté de Papi
Pot de Tartinable de saison (houmous, rillettes de
maquereaux au citron vert, caviar d'aubergine...)
Tartines gratinées
Mini club sandwich
Brochette de coeur de canard aux pruneaux
Assortiment de verrines et pâtisseries
de notre Chef pâtissier

Du côté des boissons

NOS FORFAITS VINS AVEC LES REPAS

Forfait vin fontaine en Pot + 3€/personne
Forfait vin bouteilles sélection des côtes
de Gascogne + 7€/personne

NOS CARAFES POUR L'APÉRITIF

Kir (cassis ou pêche) 20€
Punch' Gascon 25€
Pousse Rapière 25€
Cocktail Sans Alcool 18€