



HÔTEL DE FRANCE
— AUGI —

MAISON CASASSUS

Bienvenue à Auch

- Formule groupe à partir de 12 personnes -

Le menu hiver 2024-2025

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 38€

*Privatisation du salon incluse à partir de 16 convives
De 12 à 15 convives, privatisation possible avec un supplément*



...LA CANTINE DE L'HÔTEL DE FRANCE



Le Magret en Cocotte de l'Hôtel Dupont

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 le midi à partir de 21€
le soir 25€ - hors boissons**

VOTRE REPAS DANS LES SALONS DE L'HÔTEL DE FRANCE

38€ - vin et café compris

*Nous vous remercions d'établir un menu unique, servi à tous les convives
à partir de 16 personnes, la privatisation du salon est incluse*

Mise en bouche

Salade Gasconne

ou « roll » avec l'andouillette de chez Aqui cho, sauce wasabi

ou ravioles de volaille croustillantes, salade folle

ou œuf mollet, meurette au gout d'ici

ou la truite des Pyrénées marinée « gravlax » crème de tarbais et citron confit

ou terrine de foie gras et son condiment (*supplément 10€ par personne*)

ou Noix de Saint Jacques cuites au beurre, déglacée au vinaigre de petit manseng
Mousseline de potimarron (*supplément de 10 € par personnes*)

magret de canard rôti

ou filet de dorade juste rôti, vierge exotique

ou filet de poulet fermier pané, « ketchup » de potimarron

ou gigot d'agneau des Pyrénées, jus à la sarriette (*supplément de 5€ par personne*)

ou la tourte de Canard au foie gras jus relevé à l'huile de truffe (*supplément de 10€ par personne*)

ou le filet de veau « Lou Béthet », « gâteau » de pomme de terre et échalotes confites (*supplément de 10€ par personne*)

ou pavé de bar sauvage légumes au jus et sauce Auscitaine (*supplément de 10€ par personne*)

Sélection de trois fromages du MOF (*supplément 7€ par personne*)

coulant au chocolat, cœur pistache et glace

ou Bab'Armagnac, glace vanille

ou Tarte Tatin, crème épaisse

ou omelette Norvégienne flambée à l'Armagnac

ou gâteau de fête –« chocolat caramel » ou « fruits exotiques »

LES ENTREES

LES PLATS

LES DESSERTS

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»

5€

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

Apéritif « Pousse Rapière »

7€

Pousse Rapière
Servi avec les tartinables du moment

Apéritif « Champagne »

12€

Coupe de champagne
Servie avec les tartinables du moment



Quelques exemples de bouchées

Accompagnement « Cocktail »

Nous proposons un assortiment de canapés pour
agrémenter votre apéritif
3 pièces – 6€ par personne

« Champagne »

Pour commencer ou avec le dessert...
Champagne Brut – 60€ la bouteille
Taittinger Brut Prestige – 75€ la Bouteille