



HÔTEL DE FRANCE
— AUGI —

MAISON CASASSUS

Bienvenue à Auch

- Formule groupe à partir de 12 personnes -

Le menu de printemps 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

Organisez votre événement avec les équipes de l'Hôtel de France

05 62 61 71 71

reception@hoteldefrance-auch.com

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



Un moment privilégié

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

Menu « Tot ço » - 59€

Menu « Tot ço que cal » - 85€

Ouvert midi et soir du mercredi au samedi et le dimanche midi

... AU 9, BISTRO GASCON

le 9
Bistro Gascon

Un cadre moderne pour une expérience décontractée des meilleurs produits d'ici. Classiques Gascons et propositions de saison rythment notre carte...

Menu du jour le midi à partir de 19€
Menu carte à partir de 32€

Ouvert tous les jours midi et soir



...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 et alentours, dans l'assiette et dans le verre pour un moment de convivialité

Formule tout compris à partir de 40€

Mise en bouche, entrée, plat, dessert, vins et café

*Privatisation d'un 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

A 500m de l'hôtel, dans l'ancien collège Carnot, face au musée des Amériques ; un lieu décontracté où nous proposons une cuisine du terroir, dont la recette de famille incontournable

Formule le midi à partir de 21€

Formule tout compris à partir de 40€

Mise en bouche, entrée, plat, dessert, vins et café
Sur privatisation de soir à partir de 20 personnes

VOTRE REPAS DANS LES SALONS DE L'HÔTEL DE FRANCE

40€ - vins 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

LES ENTREES

- ou** « gaspacho » de petit pois, chèvre de Fabien mariné et fraises au balsa du pays (V)
- ou** les queues de crevettes en kadaïf, sauce vierge aux herbes
- ou** artichauts et légumes en barigoule, pain grillé au lard de Noir de Bigorre
- 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** filet de rouget snackés à la salamandre, « houmous » de tarbais et citron confit (*supplément 5€ par personne*)

magret de canard rôti

LES PLATS

- ou** cocotte de gigot de mouton « Barèges Gavarnie » aux légumes et sarriette
- ou** tourte de cochon du pays
- ou** pavé de merlu, beurre noisette au chorizo
- ou** gigot d'agneau des Pyrénées rôti, jus à la sauge (*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 fricassée de légumes de printemps (*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 passion et glace

LES DESSERTS

- ou** vacherin aux fraise Basilic
- ou** tarte tatin, crème épaisse
- ou** omelette Norvégienne flambée à l'Armagnac
- ou** gâteau de fête –« chocolat caramel » ou « fraisier »

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 – 7€ par personne

« Champagne »

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

VOTRE COCKTAIL DINATOIRE

proposé à partir de 15 convives
40€ par personne, vins et café compris

Cocktail Dînatoire

Service de 10 bouchées salées et 4 bouchées sucrées par personne

(exemples de canapés pour information, la sélection varie en fonction des meilleurs produits disponibles)



Les tartinables ...

Pâté de papi

Houmous aux pois chiche bio du Gers

Rillettes de volaille



En verrine et du bout des doigts...

Crème de carottes au curry

Truite des Pyrénées marinée comme un « Gravlax »

Légumes rôtis émulsion d'herbes

Petit éclair chèvre frais et légumes

Petit éclair saumon « fumaison occitane » et crème acidulée

Mini-buns aux légumes



« Les Chauds »

Navettes jambon fromage et huile de truffe

Croquemonsieur Saumon « fumaison Occitane » et chèvre frais...

Croquemonsieur jambon fromage

Crevettes croustillantes en kadaïf

« Parce qu'on est dans le Gers... »

Brochettes de cœur de canard et abricot

*Carpaccio de foie gras, huile de noisette et balsamique
servi par nos Maîtres d'Hôtel devant vos invités*

Tout en « douceurs »...

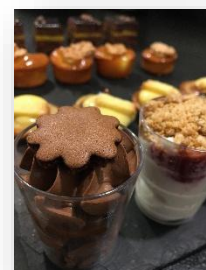
verrine panna cotta exotique,

mini choux vanille fruits rouges

brownie chocolat caramel

tartelettes tatin

mini éclairs - Paris Brest



*Vin rouge et blanc (sec et moelleux) des côtes de Gascogne
assortiment de jus de fruits*