



## LES BOÎTES :

### LE BEL APÉRITIF 35€

conseillé pour 4 personnes

- 4 mini bun jambon et régalis
- 16 verrines assorties : 4 séries de 4 verrines
- 1 pot de pâté de canard de Papy Jacques
- Carpaccio de Foie Gras de canard
- Pain toasté

Bel Apéritif et Big Cocktail

Commandes 48h avant au plus tard, merci

### LE BIG COCKTAIL 25€ PAR PERS

Pour un cocktail déjeuner ou dîner complet,  
Commande à partir de 4 personnes minimum

- mini bun magret séché et régalis
- mini bun aux légumes
- assortiment de verrines du moment – 4 séries de 4 verrines
- Pot de pâté de canard de Papy Jacques
- Carpaccio de Foie Gras
- Jambon de Noir de Bigorre
- Pot d'Houmous (pois chiche bio du Gers)
- Ardoise de fromages
- Assortiment de dessert de Fabien : 4 verrines sucrées, 2 gâteaux de voyage

## LES PLATEAUX :

### COMMANDES

- LA VEILLE (ou avant...)
- A RETIRER A PARTIR DE 11H

### LE PLATEAU DE LA SEMAINE

- ENTREE + PLAT + DESSERT : 16 €  
Pain au levain/eau 50cl/couverts/serviette
- ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT: 14 €
- PLAT DE LA SEMAINE : 11 €

SEMAINE DU LUNDI 21 AU  
SAMEDI 26 SEPTEMBRE

CHOIX POUR LE PLATEAU :

#### LES ENTREES

Salade de légumes, émulsion au wasabi (V)\*

La pâté de papi, cornichons

#### LES PLATS

Tartare de truite des Pyrénées, salade de pommes de terre

Gratin de pâtes aux champignons et Parmesan (V)\*

#### LES DESSERTS

Salade de fruits exotiques au citron vert

Mousse au chocolat noir, biscuit sans farine

\*(V) plat Végétarien

### LE PLATEAU PRESTIGE

- Terrine de foie gras
  - Plat de la semaine au choix
  - Fromage de dominique
  - Dessert au choix
- Pain au levain/eau 50cl/couverts/serviette

LE PLATEAU – 26,5 €

## LOUS REGAETS

L'HÔTEL DE FRANCE



05.62.61.71.71

DU LUNDI AU SAMEDI

- ✓ Plateaux repas
- ✓ COCKTAIL APÉRITIF
- ✓ COCKTAIL D'INAUTOIRE
- ✓ GÂTEAUX DE FÊTE...

CARTE COMPLÈTE DISPONIBLE SUR  
[www.HOTELDEFrance-AUCH.com](http://www.HOTELDEFrance-AUCH.com)



### COMMANDES

- LA VEILLE (ou avant...)
- A RETIRER à partir de 11H à l'Hôtel de France

### FOURNISSEUR ET PRODUITS

**Hubert Lacoste**, Dominique Bouchait, Sillières,  
**La poule Noire**, JEAN-PAUL BEUSTE, Tradition des  
coteaux, **le Porc Noir de Bigorre**, La ferme du Serré,  
Gers safran, **le Puntoun**, Philippe Baron, la Ferme  
d'Alex, Henry Primeur, le veau Lou Béthet, **le Bœuf de  
Mon Voisin**, la truite des Pyrénées, Georges Joya, La  
ferme du Rey, BOUCHERIE SAJOUS, les volailles  
fermières du Gers...Fumaison Occitane, le  
domaine des acacias, Arnaud Chotard, GARONNE MARÉE,  
la ferme En Castera.

# A LA CARTE

## LES ENTREES...

Jambon de Noir de Bigorre	18 €
Cecina de Leon	18 €
Pot de pâté de Papi Jacques canard, pruneaux / Armagnac	5 €
La terrine de foie Gras (160g)	18 €
Le Toast de terrine de foie gras et condiment (la pièce)	5 €
Carpaccio de foie gras	18 €
Carpaccio de dorade au citron vert	18 €
Pot de Houmous (pois chiche bio du Gers)	5 €
Verrines salées : 4 séries de 4 verrines	18 €
16 « mini buns » magret séché et régalis	18 €
16 « mini buns » aux légumes	18 €
Fromages de Dominique Bouchait, MOF	20 €

## ... LES PLATS ...

Filet de volaille farci, sauce abricot cardamome	14 €
Pavé de poisson du marché, pommes vapeur et sauce safranée	14 €
Ris de veau meunière, fricassée de légumes du moment	22 €

# A LA CARTE

## ... LES GATEAUX

### ● COMMANDE 48H A L'AVANCE

● le rond 18cm, 4/6p : 26 €

● le rond 20cm, 6/8p : 32 €

- Tarte aux fruits du moment crumble
- Entremet Brownie, mousse chocolat au lait, caramel
- Entremet Vanille et Fruits rouges

## PETITS PLAISIRS SUCRES

conseillé pour 4 personnes

**Les verrines 20 €**

16 verrines assorties : 4 séries de 4 verrines

**La voyageuse 16 €**

Assortiment de 16 petits fours

4 séries de 4 pièces

## POUR VOS EVENEMENTS

- ✓ repas de famille
- ✓ entre amis
- ✓ associations
- ✓ mariage
- ✓ baptême
- ✓ pot de départ...

Merci de nous contacter au 05 62 61 71 71 ou de passer nous rencontrer pour préparer au mieux votre événement.

**COMMANDES AU 0562617171**

# LA CAVE

## VIN ROUGES

VDF, Altera, Van de Castelee	10 €
VDF, Cap à Cap, Pyrénéaïa, Merlot	10 €
IGP Gascogne, Terroir Gascon, Chiroulet	10 €
IGP Gascogne, Marcottes, Pellehaut	10 €
AOC Madiran, Laffite Teston, Reflets du Terroir	10 €
AOC Côtes du Rhône, Challias le Parran	15 €
AOC Languedoc, Pic Saint loup, Le loup du Pic de Puech Haut	15 €
AOC Graves, Château Léhoul	20 €

## VINS BLANCS

IGP Gascogne, Terres Blanches, Chiroulet	10 €
AOC Saint Mont, Vignes Retrouvées, AOC	10 €
VDF, Cap à Cap, Pyrénéaïa, Sauvignon et Petit manseng	10 €
IGP Gascogne, Côte d'Heux, Chiroulet	15 €
IGP Gascogne, Ampéromeryx, Pellehaut	15 €
IGP Gascogne, Eté Gascon, Pellehaut	10 €
IGP Gascogne, Soleil d'Automne, Chiroulet	10 €

## VINS ROSE

Rosé d'enfer, AOC Saint Mont	10 €
Puech Haut, Cuvée Argali	15 €