

La Ripaille

• BRASSERIE DE LA GARE •



GRAND
HÔTEL
D'ORLÉANS

MENUS GROUPES

2023



Grand Hôtel d'Orléans et La Ripaille

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 - contact@grand-hotel-orleans.fr

MENU RIPAILLE

32€



Les entrées

Notre foie gras de canard maison

Comme un pastis gascon en tourte Quercynoise (gésiers, confit, jus de canard)

La coquille Saint Jacques gratinée

Les plats

Magret de canard rôti et ses légumes de saison

Pavé de cabillaud braisé au vin blanc accompagné de son risotto crémeux au parmesan

Gigot d'agneau de 7h, raz el hanout et pommes grenailles

Le Cassoulet Ripaille (saucisse de Toulouse et confit de canard)

Le fromage

Assiette de fromages : **+2,50€ par personne**



Plateau de fromages de chez Xavier (figure Toulousaine) : **+5,00€ par personne**

Les desserts

Crumble aux fruits de saison

Tiramisu de Brigitte

Baba au rhum de Céline, chantilly

Tartelette chocolat

Les boissons

Coupe de champagne + vin + café : **+ 13,00€ par personne**

Forfait boissons avec vin de pays Esprit de Villemarin + café : **+2,00€ par personne**

Apéritif à partir **3€ par personne**



Grand Hôtel d'Orléans et La Ripaille

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 - contact@grand-hotel-orleans.fr

MENU SUD-OUEST

26€



Les entrées

La salade Gasconne (gésiers de canard, magret séché, bloc de foie gras)

Oeuf poché et son accompagnement de saison

Rillettes d'oie "*Maison Garcia*"

Aumonière chèvre & jambon sec, déclinée selon la saison

Les plats

Le confit de canard du Sud-Ouest en duo de pommes rôties, jus de canard

Farandole de poissons, sauce au piment d'Espelette

Rôti de porc moutardé, légumes de saison

Parmentier de bœuf ou sa déclinaison au saumon

Le Vrai Cassoulet (saucisse de Toulouse et manchons de canard)

Le fromage

Assiette de fromages : **+2,50€ par personne**



Plateau de fromages de chez Xavier (figure Toulousaine) : **+5,00€ par personne**

Les desserts

Pomme rôtie façon grand-mère

La douceur chocolat du chef

Tartelette citron meringuée

Desserts à la carte : +3,00€ par personne

Les boissons



Forfait boissons avec vin de pays *Esprit de Villemarin* + café : **+2,00€ par personne**

Forfait boissons avec *vins à la carte* et café à partir de **5,00€ par personne**

Apéritif à partir **3€ par personne**

MENU TOULOUSE

23€



Les entrées

Comme un cake aux champignons et effiloché de canard, salade de jeunes pousses

La salade du marché

Oeuf cocotte, ricotta et saumon

La soupe du maraîcher (chaude ou froide, selon la saison)

Le pâté de campagne "*Maison Garcia*", moutarde au moût de raisin

Les plats

La véritable saucisse de Toulouse de la Maison Garcia, écrasé de pomme de terre maison

Cuisse de poulet rôti aux épices, jus corsé et accompagnement de saison

Blanquette de veau, riz blanc

Poisson du jour et ses légumes de saison

Le fromage

Assiette de fromages: **+2,50€ par personne**



Plateau de fromages de chez Xavier (figure Toulousaine) : **+5,00€ par personne**

Les desserts

Salade de fruits frais

Panna Cotta maison, coulis de fruits rouges

La coupe Ripaille (Glace pruneaux Armagnac)

Dessert du chef

Les boissons

Forfait boissons avec vin de pays *Esprit de Villemarin* + café : **+2,00€ par personne**

Forfait boissons avec *vins à la carte* et café à partir de **5,00€ par personne**

Apéritif à partir **3€ par personne**



Grand Hôtel d'Orléans et La Ripaille

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 - contact@grand-hotel-orleans.fr

MENU VIOLETTE

28€



La Ripaille en partenariat avec la maison de la Violette

Kir pétillant à la Violette

Les entrées

Salade Sud-Ouest façon Ripaille à la violette

Notre foie gras maison à la violette

Les plats

Magret déglacé au miel de violette, accompagnement du moment

Pavé de cabillaud rôti en croûte de violette, poêlée forestière et sa mousseline de patate douce

Le Vrai Cassoulet

Le fromage

Assiette de fromages : **+2,50€ par personne**



Plateau de fromages de chez Sena (figure Toulousaine) : **+5,00€ par personne**

Les desserts

Les envies de violette du Chef

Les boissons



Forfait boissons avec vin de pays *Esprit de Villemarin* + café : **+2,00€ par personne**

Forfait boissons avec *vins à la carte* et café à partir de **5,00€ par personne**

Apéritif à partir **3€ par personne**

Suppléments



Forfait boissons (vin et café) avec vins à la carte

Vins Rouges

- Domaine de Ribonnet, Comté Tolosan : 4,00€ par personne

Vins Blancs

- Domaine de la Pointe, Les Pieds dans le sable blanc : 4,00€ par personne
- Vin moelleux : 4,00€ par personne



Vin Rosé

- Côte de Provence : 3,00€ par personne

Apéritifs

- Floc de Gascogne, Kir vin blanc, Blanquette de Limoux : 3,00€ par personne
- Punch Maison : 6,00€ par personne
- Coupe de champagne : 8,00€ par personne



Eau minérale

- Eau minérale plate : 1,50€ par personne (1 bouteille pour 4)
- Eau gazeuse : 1,50€ par personne (1 bouteille pour 4)
- Bouteille supplémentaire : 5,00€

Carte des desserts +3€

- Crumble aux fruits de saison
- Tiramisu de Brigitte
- Baba au rhum de Céline, chantilly
- Tartelette chocolat

