

*La Ripaille*

• BRASSERIE DE LA GARE •



GRAND  
HÔTEL  
D'ORLÉANS

# MENUS GROUPES

## 2022



Grand Hôtel d'Orléans et La Ripaille

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 - [contact@grand-hotel-orleans.fr](mailto: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)

Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux et pleurotes

### 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

Chou profiterole

Tiramisu maison de Brigitte

Baba au rhum de Céline, chantilly maison

Le Vrai Cheesecake

### 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](mailto:contact@grand-hotel-orleans.fr)

# MENU SUD-OUEST

## 26€



### Les entrées

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

Oeuf parfait et son accompagnement de saison

Rillettes de canard du Sud-Ouest

Croustillant de chèvre au miel

### Les plats

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

Saumon comme une blanquette, petits légumes et riz pilaf

Confit de porc à la bière et légumes de saison

Parmentier de canard

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 de notre région, moutarde au moût de raisin

### Les plats

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

Haut de cuisse de poulet Fermier, accompagnement de saison et sa sauce suprême

Le bœuf Bourguignon du Chef, tagliatelles

Sauté d'agneau aux olives et son couscous aux légumes

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**

# 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**

Grand Hôtel d'Orléans et La Ripaille

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 - [contact@grand-hotel-orleans.fr](mailto:contact@grand-hotel-orleans.fr)

# 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€

- Profiteroles maison
- Tiramisu maison de Brigitte
- Baba au rhum de Céline, chantilly maison
- Le Vrai Cheesecake

