

La Ripaille

• BRASSERIE DE LA GARE •



GRAND
HÔTEL
D'ORLÉANS

MENUS GRUPOS

2024



Grand Hôtel d'Orléans et La Ripaille

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 - contact@grand-hotel-orleans.fr

MENÚ RIPAILLE

34€



Entrantes

Nuestro foie gras de pato casero

Gravlax de salmón

Meurette de huevo perfecta con vino blanco

Los platos

Magret de pato asado con verduras de temporada

Filete de bacalao estofado al vino blanco con risotto cremoso de parmesano

Pierna de cordero a las 7 con cerveza Olt y patatas a la parrilla

Cassoulet con confit de pato

Queso

Tabla de quesos: +€2.50 por persona

Tabla de quesos Farigola: +€5.00 por persona



Postres

Tiramisú de Brigitte

Baba de ron con nata montada de Céline

Tartaleta de frutas de temporada

Las bebidas

Copa de champán + vino + café: + 13,00 euros por persona

Paquete de bebidas con vino local Esprit de Villemarin + café: +2,00 euros por persona

Aperitivo a partir de 3 euros por persona



Grand Hôtel d'Orléans et La Ripaille

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 - contact@grand-hotel-orleans.fr

MENÚ SUD-OUEST

28€



Entrantes

Ensalada gascona

Huevo perfecto y su acompañamiento de temporada

Paté en croute "Maison Garcia

Ensalada tibia Rocamadour

Los platos

Confit de pato del suroeste, patatas asadas y jugo de pato

Basquaise de pescado con pimiento de Espelette y arroz

Parmentier de ternera

Cassoulet con magret de pato

Queso

Tabla de quesos: +€2.50 por persona

Tabla de quesos Farigola: +€5.00 por persona



Postres

Crumble de frutas de temporada

Moelleux de chocolate

Tartaleta de limón y merengue

Las bebidas



Paquete de bebidas con vino local Esprit de Villemarin + café: +2,00 euros por persona

Paquete de bebidas con vinos a la carta y café a partir de 5,00 € por persona

Aperitivo a partir de 3 euros por persona

MENÚ TOULOUSE

25€



Entrantes

Pastel de pato desmenuzado con ensalada de lechugas y champiñones

Ensalada de mercado

Oeuf cocotte, ricotta y salmón

Sopa de huerta (caliente o fría, según la temporada)

Paté campestre "Maison Garcia" con mostaza de uva

Los platos

Auténtica salchicha de Toulouse de Maison Garcia, con puré de patatas casero

Muslo de pollo asado con especias, abundante jugo y acompañamientos de temporada

Estofado de ternera con patatas

Pescado del día con verduras de temporada

Queso

Tabla de quesos: +€2.50 por persona

Tabla de quesos Farigola: +€5.00 por persona



Postres

Ensalada de frutas frescas

Panna cotta casera con coulis de frutos rojos

La coupe Ripaille (helado de ciruela pasa al Armagnac)

Postre del Chef

Las bebidas



Paquete de bebidas con vino local Esprit de Villemarin + café: +2,00 euros por persona

Paquete de bebidas con vinos a la carta y café a partir de 5,00 € por persona

Aperitivo a partir de 3 euros por persona

Grand Hôtel d'Orléans et La Ripaille

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 - contact@grand-hotel-orleans.fr

MENÚ VIOLETTE

30€



La Ripaille en colaboración con la Maison de la Violette

Kir espumoso con violeta

Entrantes

Ensalada del suroeste al estilo Ripaille con violetas

Gravlax de salmón con violetas

Los platos

Magret desglasado con miel de violetas

Filete de bacalao asado con costra de violetas

Cassoulet con magret de pato

Queso

Tabla de quesos: +€2.50 por persona

Tabla de quesos Farigola: +€5.00 por persona



Postres

Panna cotta y coulis de violeta

Copa de helado de violeta

Las bebidas



Paquete de bebidas con vino local Esprit de Villemarin + café: +2,00 euros por persona

Paquete de bebidas con vinos a la carta y café a partir de 5,00 € por persona

Aperitivo a partir de 3 euros por persona

Grand Hôtel d'Orléans et La Ripaille

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 - contact@grand-hotel-orleans.fr

Suplementos



Paquete de bebidas (vino y café) con vino a la carta

Vinos tintos

- Domaine de Ribonnet, Comté Tolosan: 4,00€ por persona

Vinos blancos

- Domaine de la Pointe, Les Pieds dans le sable blanc : 4,00€ por persona
- Vino dulce : 4,00€ por persona



Vino rosado

- Côte de Provence : 3,00€ por persona

Aperitivos

- Floc de Gascogne, vino blanco Kir, Blanquette de Limoux: 3,00€ por persona
- Ponche de la casa: 6,00€ por persona
- Copa de champán: 8,00€ por persona



Agua mineral

- Agua mineral sin gas: 1,25€ por persona (1 botella para 4)
- Agua con gas: 1,25€ por persona (1 botella para 4)