

*La Ripaille*

• BRASSERIE DE LA GARE •



GRAND  
HÔTEL  
D'ORLÉANS

# MIENÚ DE GRUPO 2025



Grand Hôtel d'Orléans et La Ripaille

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

**Service commercial & groupes : 05.61.62.98.47 / 06.68.14.78.19**

**commercial@grand-hotel-orleans.fr**

# MENÚ RIPAILLE

35€

## Entradas

- Nuestro foie gras de pato casero
- Gravlax de salmón
- Huevo perfecto estilo meurette & chips tocino

## Platos principales

- Medio magret de pato asado y verduras de temporada
- Filete de bacalao braseado y verduras de temporada
- Pierna de cordero de 7 horas cocida en cerveza y patatas nuevas
- Cassoulet con confit de pato de *Maison Samaran*

## Queso

- Plato de queso +2,50€
- Plato de queso de *Farigola* (quesería local) + 5,00€

## Postres

- Tiramisú
- Pastel de chocolate con centro de caramelo de mantequilla salada
- Tartaleta de frutas de temporada

## BEBIDAS

### Paquete de bebidas vino y café.

- Vino *Esprit de Villemarin* + café +3€ por persona
- Vino en el menú y café +7€ por persona
  - Vinos tintos*  
Domaine de Ribonnet, Comté Tolosan
  - Vinos blancos*  
Domaine de la Pointe,  
Les pieds dans le sable blanc
  - Vinos rosados*  
Côte de Provence AOP,  
Domaine Grandpré

### Aperitivos

- Vino blanco Kir +3€
- Floc de Gascogne,  
Blanquette de Limoux +4€
- Punch casado +5€
- Copa de Champagne +8€

### Agua mineral

- Agua sin gas +1,25€
- Agua con gas +1,25€

*Los precios son por persona.  
1 botella (vino y agua) para 4.*

# MENÚ SUROESTE

## 30€

### Entradas

- Ensalada Gascona
- Huevo perfecto y su acompañamiento de temporada
- Pâté en croute “*Maison Garcia*”
- Ensalada de Rocamadour caliente

### Platos Principales

- Confit de pato, patatas asadas y jugo de pato
- Harchis parmentier de ternera
- Cassoulet con mangas de pato de *Maison Samaran*
- Filete de salmón a la parrilla, salsa de pimientos de Espelette y pimientos

### Queso

- Plato de queso +2,50€
- Plato de queso de *Farigola* (quesería local) + 5,00€

### Postres

- Crumble de frutas de temporada
- Pastel de chocolate
- Tartaleta de nueces
- Crema brûlée

### BEBIDAS

#### Paquete de bebidas vino y café.

- Vino *Esprit de Villemarin* + café +3€ por persona
- Vino en el menú y café +7€ por persona
  - Vinos tintos*  
Domaine de Ribonnet, Comté Tolosan
  - Vinos blancos*  
Domaine de la Pointe,  
Les pieds dans le sable blanc
  - Vinos rosados*  
Côte de Provence AOP,  
Domaine Grandpré

#### Aperitivos

- Vino blanco Kir +3€
- Floc de Gascogne,  
Blanquette de Limoux +4€
- Punch casado +5€
- Copa de Champagne +8€

#### Agua mineral

- Agua sin gas +1,25€
- Agua con gas +1,25€

*Los precios son por persona.  
1 botella (vino y agua) para 4.*

# MENÚ TOULOUSE

25€

válido para el amuerzo de lunes a viernes

## Entradas

- Pastel de pato desmenuzado y ensalada
- Ensalada de mollejas confitadas
- Huevo perfecto y crema de chorizo
- Sopa del día (fría o caliente, según la temporada)
- Paté de campaña, mostaza de mosto de uva

## Platos principales

- Auténtica salsicha de Toulouse con puré de patatas casero
- Muslo de pollo asado con especias, jugo fuerte y acompañamiento de temporada
- Estofado de ternera, tallarines frescos
- Pescado del día y verduras de temporada

## Queso

- Plato de queso +2,50€
- Plato de queso de *Farigola* (quesería local) + 5,00€

## Postres

- Ensalada de fruta frescas
- Panna cotta casera con coulis de frutos rojos
- Helado de ciruelas al armañac
- Postre del Chef

## BEBIDAS

### Paquete de bebidas vino y café.

- Vino *Esprit de Villemarin* + café +3€ por persona
- Vino en el menú y café +7€ por persona
  - Vinos tintos*  
Domaine de Ribonnet, Comté Tolosan
  - Vinos blancos*  
Domaine de la Pointe,  
Les pieds dans le sable blanc
  - Vinos rosados*  
Côte de Provence AOP,  
Domaine Grandpré

### Aperitivos

- Vino blanco Kir +3€
- Floc de Gascogne,  
Blanquette de Limoux +4€
- Punch casado +5€
- Copa de Champagne +8€

### Agua mineral

- Agua sin gas +1,25€
- Agua con gas +1,25€

Los precios son por persona.  
1 botella (vino y agua) para 4.

# MENÚ VIOLETA

32€

*La Ripaille en colaboración con la Maison de la Violette*

La Maison de la Violette

Kir espumoso con violeta

## Entradas

- Ensalada del suroeste al estilo ripaille con violetas
- Gravlax de salmón con violeta

## Platos principales

- Media magret de pato desglasada con miel de violeta
- Filete de bacalao asado con corteza de violetas
- Cassoulet con mangas de pato de *Maison Samaran*

## Queso

- Plato de queso +2,50€
- Plato de queso de *Farigola* (quesería local) + 5,00€

## Postres

- Crema brûlée de violetas
- Helado de violeta

## BEBIDAS

### Paquete de bebidas vino y café.

- Vino *Esprit de Villemarin* + café +3€ por persona
- Vino en el menú y café +7€ por persona
  - Vinos tintos*  
Domaine de Ribonnet, Comté Tolosan
  - Vinos blancos*  
Domaine de la Pointe,  
Les pieds dans le sable blanc
  - Vinos rosados*  
Côte de Provence AOP,  
Domaine Grandpré

### Aperitivos

- Vino blanco Kir +3€
- Floc de Gascogne,  
Blanquette de Limoux +4€
- Punch casado +5€
- Copa de Champagne +8€

### Agua mineral

- Agua sin gas +1,25€
- Agua con gas +1,25€

*Los precios son por persona.  
1 botella (vino y agua) para 4.*

