

Hostellerie

Le Ratelier

MENU 1 Oct. 2020

à 30 € (5 plats)
ou 25 € (4 plats)

Pour 15 personnes minimum. Choix unique à nous communiquer 10 jours avant.

- ① Raviolis de canard, consommé asiatique.
ou Risotto à l'encre de seiche et gambas
ou Tarte de légumes de saison.
ou Assiette Gasconne + 3 € (foie gras, magret séché, gésiers)

OXOXOXO

- ② Pavé de Selle d'Agneau (légumes de saison et gratin de pomme de terre) sauce Porto ou poivre.
ou Confit de canard, (Pommes Sarladaises)
ou Demi Magret de canard (2 sauces, Cranberry et poivre) légumes de saison et gratin de pommes de terre.
ou Quasi de veau + 2 € (fromage blanc, moutarde, gratin poireau et reblochon).
ou Suprême de poulet sauce Porto ou poivre, (rösti de patate douce, maïs.)
ou Cabillaud en brick, légumes de saison,, laksa sauce.

OXOXOXO

- ③ Plateau de fromage (3 assortiments).

OXOXOXO

- ④ Omelette Norvégienne.
ou Paris Brest.
ou Bavarois aux fruits de saison.
ou Gâteau aux deux chocolats.

Menu enfant à 11,50 €.

1 verre de jus de fruit.

Crudités charcuterie,
Fish and chips,

ou

Steak façon burger,
Glace.

Tarifs au 06/2020.

2075 chemin du Ratelier, Hounédis, **31530 MONTAIGUT-SUR-SAVE** - Tél. **05.61.85.43.36**

(à 20 kms. de Toulouse au Nord-Ouest, à la lisière de la Forêt de Bouconne) site internet : <http://www.leratelier.fr/>

Facebook : [Le Râtelier](#)

Instagram : [leratelier31](#)

email : leratelier@wanadoo.fr

Hostellerie

Le Ratelier

à 43 € (5 plats)
ou 38 € (4 plats)

Pour 15 personnes minimum. Choix unique à nous communiquer 10 jours avant.

- ① Foie gras de canard maison et sa confiture.
ou Feuilleté de truite et saumon aux poireaux.
ou Brick de chèvre et gésiers.
ou Assiette Gasconne (foie gras, magret séché, gésiers).

OXOXOXO

- ② Filet de bœuf, légumes de saison et gratin de pomme de terre
ou Demi Magret de canard. (2 sauces, Cranberry et poivre) légumes de saison et gratin de pommes de terre..
ou Quasi de veau, (fromage blanc, moutarde à l'ancienne, gratin poireau reblochon).
ou Cassoulet, (manchon, saucisse de Toulouse, filet de porc).
ou Dos de Loup, (purée d'avocat, croquette de crabe , beurre blanc)

OXOXOXO

- ③ Plateau de fromage (3 assortiments).

OXOXOXO

- ④ Omelette Norvégienne.
ou Paris Brest.
ou Bavarois aux fruits de saison.
ou Gâteau aux deux chocolats.

Le Ratelier

(Celui-ci s'entend par adulte)
Vins en abondance jusqu'au café.

① à 8,00 (par adulte)

Le Punch à l'orange maison
Vin de pays bouché
Le Café

② à 10.00 (par adulte)

Le Punch à l'orange maison
Gaillac blanc sec perlé, Dom Larroque
ou Gaillac rosé, Dom Larroque

Gaillac tradition, Dom. Larroque
Le Café

La carafe de Punch
supplémentaire 30 €

③ à 11.50 (par adulte)

Le Punch à l'orange maison
Côtes de Gascogne Chardonnay
ou Côtes de Gascogne rosé

Fronton Ch. Saint Louis
ou Bordeaux, Beau Mayne, Dourthe
Le Café

④ à 13.50 (par adulte)

Le Punch à l'orange maison
Pacherenc sec Ch. Barréjat
ou Bourgogne Aligoté,
ou Côtes de Gascogne, Gros Manseng, Dom. De Papolle
ou Fronton rosé, Ch. Bellevue La Forêt

Fronton, Ch. Bellevue la Forêt
ou Buzet Baron d'Ardeuil
ou Madiran tradition Ch. Barréjat
Le Café

Quelques prix à la carte :

Champagnes : Nicolas Feuillatte	52 €	(8 €/coupe)
: Mumm Cordon Rouge	62 €	(10 €/coupe)
Vins doux : Gaillac	16 €	
Blanquette de Limoux	25 €	
Digestifs	8 €	

Tarifs au 06/2020

2075 chemin du Ratelier, Hounédis, **31530 MONTAIGUT-SUR-SAVE** - Tél. **05.61.85.43.36**

(à 20 kms. de Toulouse au Nord-Ouest, à la lisière de la Forêt de Bouconne) site internet : <http://www.leratelier.fr/>

Facebook : [Le Râtelier](#)

Instagram : [leratelier31](#)

email : leratelier@wanadoo.fr

Le Ratelier

① **Accueil apéritif : vin d'honneur**

A volonté : durée environ 1 heure 30.

- a) = Punch à l'orange, jus de fruits, sodas ... 8
- b) = a + Whisky, Ricard, Martini, Muscat ...(a + b) 12

② **Canapés salés** : 10 pièces par personne 7

③ **Menus à** : 30, ou 38, ou 43

④ **Vins durant le repas**

Si la formule apéritif, § ① à été choisie, moins 2 € sur le forfait boissons

⑤ **La coupe du dessert** :

- Blanquette de Limoux 4
- Champagne Nicolas Feuillatte brut 8

⑥ **Danse**, Par vos propres moyens, (jusqu'à 4 heures du matin maxi)

⑦ **Prestations complémentaires** :

- - Location housses de chaises en tissus blanc + nœud + Nappe blanche 2,50
- Trou Normand, Gascon, Russe ... 3,50

- Location de salle 500 € pour mariage ou soirée dansante, d'Avril à Octobre, (si moins de 100 personnes).

Exemples de formules,

I	II	III	IV
① a) 8	① b) 12	① b) 12	①
	② 7	② 7	②
③ 30	③ 38	③ 43	③
④ 8	④ 9.50	④ 11.50	④
⑤ 8	⑤ 8	⑤ 8	⑤
		⑦ 3,50 + 2.50	⑦
54	74.50	87.50	