

# Hostellerie Le Ratelier

**MENU 1** ETE 2022

à 28 € (1 entrée)  
ou 34 € (2 entrées)

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

- ① Champignons virevoltants, (crème Philadelphia, ail noir)  
ou Saumon mariné, fumé maison (crème de raifort)  
ou Chicken pie, (croustade de poulet, poireaux, sauce Porto blanc)  
ou Tataki de bœuf, (bœuf maturé, échalotes, ail frit)  
ou Parfait de foie de volaille, (grenades, mélasse)  
ou Thon au sésame, (choux kale, sauce laksa)

OXOXOXO

- ② Confit de canard, (purée de céleri, légumes de saison, jus)  
ou Suprême de poulet, (pomme purée fumé, légumes de saison, jus)  
ou Epaule d'agneau, (petits pois, champignon, ail noir, jus de cuisson) +2 €  
ou Picanha de bœuf, (pomme purée fumé, carotte, sauce poivre) +2 €  
ou Dos de Lieu noir, (gratin de poireaux, sauce laksa)

Menu enfant à 11,50 €.

OXOXOXO

- ③ Plateau de fromage (3 assortiments).

OXOXOXO

- ④ Gâteau aux fruits rouges.  
ou Omelette Norvégienne.  
ou Saint Honoré.  
ou Gâteau aux deux chocolats.  
ou 2 Dessert au choix, avec précommande.

1 verre de jus de fruit.

---

Nuggets poulet pop-corn

---

Burger maison,

Fish and chips maison

---

Glace.

2075 chemin du Ratelier, Hounédès, **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](mailto:leratelier@wanadoo.fr)

*Hostellerie*  
*Le Ratelier*

**MENU 2** ETE 2022

à 38 € (1 entrée)  
ou 44 € (2 entrées)

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

- ① Dos de bonite, (piper, citron vert, cacahuètes)  
ou Magret fumé, (asperges, œuf de caille)  
ou Terrine de caille, (noix marinées, figues)  
ou Foie gras maison, mi cuit, (confiture, pickles)  
ou Cocktail de crevette, (choux, légumes)  
ou Carpaccio de Saint Jacques, (mangues, pickles, yuzu)

OXOXOXO

- ② Filet de bœuf, (pomme purée fumée, baby carottes, sauce poivre) +4 €  
ou Picanha de bœuf, (pomme purée fumé, baby carotte, sauce poivre)  
ou Quasi de veau, (gratin de poireaux, sauce porto blanc moutarde)  
ou Epaule d'agneau, (champignons, petit pois, ail noir, jus de cuisson)  
ou Magret de canard, (purée de céleri, légumes de saison, jus)  
ou Dos de Cabillaud, (légumes de saison, sauce homard)

OXOXOXO

- ③ Plateau de fromage (3 assortiments).

OXOXOXO

- ④ Gâteau aux fruits rouges.  
ou Omelette Norvégienne.  
ou Saint Honoré.  
ou Gâteau aux deux chocolats.  
ou 2 Dessert au choix, avec précommande

# Hostellerie Le Ratelier

## Forfaits boissons Été 2022

(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 11.00 (par adulte)  
Le Punch à l'orange maison  
Gaillac blanc sec perlé, Dom Labarthe  
ou Gaillac rosé, Dom Labarthe  
  
Gaillac tradition, Dom. Labarthe  
Le Café

La carafe de Punch  
supplémentaire 35 €

④ à 14.00 (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 Ch. Barréjat  
Le Café

### Quelques prix à la carte :

Champagnes : Nicolas Feuillatte	52 €	(8 €/coupe)
: Mumm Cordon Rouge	62 €	(10 €/coupe)
Vins doux : Gaillac	22 €	
Blanquette de Limoux	25 €	
Digestifs	8 €	

2075 chemin du Ratelier, Hounédès, **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](mailto:leratelier@wanadoo.fr)

# Hostellerie Le Ratelier

**FORFAIT RECEPTION** Eté 2022  
Pour soirée dansante, mariage,  
Tarifs

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

A volonté : durée environ 1 heure 30.

- a) = Punch à l'orange, jus de fruits, sodas ... 9  
b) = a) + Whisky, Ricard, Martini, Muscat ... (a + b) 14

② **Canapés salés** : 10 pièces par personne 8

③ **Menus à** : 34, ou 38, ou 44 } 34  
38  
44

④ **Vins durant le repas** } 9  
Si la formule apéritif, § ① à été choisie, moins 2 € sur le forfait boissons } 12

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 3  
- 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) 9	① b) 14	① b) 14	①
② ½ 4	② 8	② 8	②
③ 34	③ 38	③ 44	③
④ 9	④ 9	④ 12	④
⑤ 4	⑤ 8	⑤ 8	⑤
		⑦ 3,50 + 3	⑦
<b>60 €</b>	<b>77 €</b>	<b>92.50 €</b>	