

Hostellerie Le Ratelier

MENU 1 Hiver 2021

à 31 € (2 entrées)
ou 27 € (1 entrée)

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 Crêpe poireaux champignon, (sauce porto blanc moutarde)
ou Parfait de foie de volaille, (grenades, mélasse)

OXOXOXO

- ② Confit de canard, (orge perlée, graine de citrouille, oignon, jus)
ou Suprême de poulet fumé maison, (mais, pannais, bacon Crumb, jus)
ou Epaule d'agneau, (petits pois, champignon, ail noir, jus de cuisson) +2 €
ou Filet mignon de porc, (carotte, crème citronné, brocolis, jus)
ou Dos de Lieu noir, (gratin de poireaux, sauce laksa)

OXOXOXO

- ③ Plateau de fromage (3 assortiments).

OXOXOXO

- ④ Tarte à la rhubarbe.
ou Omelette Norvégienne.
ou Saint Honoré.
ou Gâteau aux deux chocolats.
ou 2 Dessert au choix, avec précommande.

Menu enfant à 11,50 €.

1 verre de jus de fruit.

Nuggets poulet pop-corn

Burger maison,
Fish and chips maison
Hot dog

Glace.

Hostellerie
Le Ratelier

MENU 2 Hiver 2021

à 43 € (2 entrées)
ou 38 € (1 entrée)

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

- ① Thon aux sésames, (choux rouge, katsu)
ou Raviole de canard, consommé asiatique
ou Terrine de caille, (noix marinées, figues)
ou Foie gras maison, mi cuit, (confiture, pickles)
ou Carpaccio de Saint Jacques, (salsa de tomates, pickles, yuzu)

OXOXOXO

- ② Filet de bœuf, (champignons, baby carottes, sauce poivre)
ou Quasi de veau, (gratin de poireaux, sauce moutarde)
ou Epaule d'agneau, (champignons, petit pois, ail noir, jus de cuisson)
ou Magret de canard, (orge perlée, graine de citrouille, oignon, jus)
ou Dos de Cabillaud, (pomme grenaille-épinard sauce homard)

OXOXOXO

- ③ Plateau de fromage (3 assortiments).

OXOXOXO

- ④ Tarte à la rhubarbe.
ou Omelette Norvégienne.
ou Saint Honoré.
ou Gâteau aux deux chocolats.
ou 2 Dessert au choix, avec précommande.

Hostellerie Le Ratelier

Forfaits boissons Hiver 2021

(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 Larroque
ou Gaillac rosé, Dom Larroque

Gaillac tradition, Dom. Larroque
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	16 €	
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

Hostellerie Le Ratelier

FORFAIT RECEPTION hiver 2021
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** : 31, ou 38, ou 43 } 31
38
43

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 31	③ 38	③ 43	③
④ 9	④ 9	④ 12	④
⑤ 4	⑤ 8	⑤ 8	⑤
		⑦ 3,50 + 3	⑦
57 €	77 €	91.50 €	