

Menu à € 25

Merci de bien vouloir faire un choix unique pour l'ensemble des participants
Please make only one choice for the entire group

Salade César : salade cœur de romaine, anchois, poulet, parmesan, croûtons, sauce César
Caesar salad : cos lettuce, anchovies, chicken, parmesan, croutons, Caesar sauce

Ou/Or

Tartelette façon Pissaladière

Tart with caramelized onions and anchovies

Ou/Or

Velouté de potimarron légèrement vanillé

Cream of pumpkin with delicate vanilla flavor

Ballotine de poulet à l'Italienne, Écrasé de pommes de terre et jus de viande
Wrapped chicken oven cooked, mashed potatoes, gravy sauce

Ou/Or

Pièce de cabillaud, poêlée de légumes et sauce citronnée

Piece of cod fish, sautéed vegetables and lemon sauce

Ou/Or

Gnocchis aux cèpes et jambon Serrano

Gnocchi's with mushrooms and Serrano ham

Carpaccio d'ananas et coulis de fruits rouges

Pineapple carpaccio with red fruits coulis

Ou/Or

Religieuse au chocolat

Chocolate filled pastry

Ou/Or

Tarte Tropicane

Saint Tropez pie

Forfait boissons à € 10 par personne :

1 bouteille de vin pour 3 personnes, eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé.

Drinks package at € 10 per person: 1 bottle of wine for 3 people, still and sparkling mineral water, coffee or tea.

Pour agrémenter votre déjeuner nous vous offrons les options ci-dessous:

In accompaniment of your meal, we offer you more options:

Amuse-bouche : + € 3 par personne

Assiette de fromage (Cheese plate) : + € 5 par personne

Mignardises servies avec le café (« Mignardises » servies avec le café) : + € 3 par personne

Coupe de Champagne brut (servie en apéritif ou avec le dessert) : + € 7 par personne

(Glass of Champagne served as an aperitive or with the dessert)

Si certains participants ont des impératifs alimentaires (allergies, végétariens...), nous vous prions de bien vouloir nous en informer à l'avance. Notre Chef pourra leur préparer, sur demande préalable, un menu adapté.

If some participants have special food requirements (allergies, vegetarian...), please advise the hotel prior the arrival of the group. Our Chef will prepare them an adapted menu.

Menu à € 30

Merci de bien vouloir faire un choix unique pour l'ensemble des participants
Please make only one choice for the entire group

Terrine de foie gras, Chutney de figues et pain brioché
Foie gras terrine, Fig chutney, soft bread

Ou/Or

Galette de pommes de terre et chair de crabe, Sauce cocktail
Potatoes and crab meat galette, Cocktail sauce

Ou/Or

Tartare aux deux saumons, Mousse citronnée
Fresh and smoked salmon tartare, lemon whipped cream


Daurade royale, Mousseline de céleri, Sauce vierge
Sea bream, Celery mousseline, Virgin sauce

Ou/Or

Tournedos de canard, Purée de patates douces, Jus réduit
Grilled piece of duck, Sweet mashed potatoes, Gravy

Ou/Or

Longe de veau, Gratin Dauphinois, Jus de viande
Veal loin, Potatoes gratin, Gravy



Cœur coulant au chocolat et crème montée
Chocolate lava cake and whipped cream

Ou/Or

Paris-Brest
Traditional French pastry with cream

Ou/Or

Cheesecake à la mangue
Mango cheesecake


Forfait boissons à € 10 par personne :

1 bouteille de vin pour 3 personnes, eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé.

Drinks package at € 10 per person: 1 bottle of wine for 3 people, still and sparkling mineral water, coffee or tea.

Pour agrémenter votre déjeuner nous vous offrons les options ci-dessous:

In accompaniment of your meal, we offer you more options:

Amuse-bouche : + € 3 par personne

Assiette de fromage (Cheese plate) : + € 5 par personne

Mignardises servies avec le café (« Mignardises » servies avec le café) : + € 3 par personne

Coupe de Champagne brut (servie en apéritif ou avec le dessert) : + € 7 par personne

(Glass of Champagne served as an aperitive or with the dessert)

Si certains participants ont des impératifs alimentaires (allergies, végétariens...), nous vous prions de bien vouloir nous en informer à l'avance. Notre Chef pourra leur préparer, sur demande préalable, un menu adapté.

If some participants have special food requirements (allergies, vegetarian...), please advise the hotel prior the arrival of the group. Our Chef will prepare them an adapted menu.

Notre menu enfant (jusqu'à 12 ans)

Our children's menu

.....12,00 €

1 Boisson au choix / 1 Soft drink with available choices

(Pepsi, Pepsi max, Orangina, 7up, jus de fruits)

Steak haché

Beefburger

Ou / Or

Escalope de dinde panée

Breaded turkey breast

Spaghettis et sauce tomate

Spaghettis and tomatoe sauce

Ou / Or

Frites

French Fries

Glace deux boules (vanille, fraise ou chocolat)

Ice cream with two scoops (vanilla, strawberry or chocolate)



Conception & réalisation



30 rue de la Maladrerie • 60310 LASSIGNY • Tél 03 44 37 03 64 • www.duo-artisansdidees.com

Edition février 2016 par Gauthier Liziar

Oléo
Pazzio
- méditerranéan bistro

Courtyard by Marriott®
4 bis, Rue Alain Fournier
Toulouse Airport
31300 Toulouse, France
www.courtyardtoulouse.com
Tel : +33 5 34 39 80 00
Fax : +33 5 34 39 80 40

COURTYARD®
Marriott®

TOULOUSE AIRPORT