



Les menus

Le chef utilise des produits locaux et de saison, le contenu des menus peut donc être modifié suivant les saisons.

Capacité de 15 à 60 personnes.

Menu n°1 : 22€*

Cocktail de bienvenue
...
Tartare de saumon
...
Confit de canard et gratin dauphinois, légumes
...
Fromages de l'Ariège
...
Tartelette gourmande du moment
...
Vin et café compris

Menu n°2 : 26€*

Cocktail de bienvenue
...
Salade Ariégeoise (gésiers magrets séchés,
lardons, chèvre, Bethmale...)
...
Brochette de magret et gratin dauphinois,
légumes
...
Fromages de l'Ariège
...
Pâtisserie gourmande du moment
...
Vin et café compris

À noter : Les menus présentés ci-dessus sont des exemples. Le chef se réserve le droit de modifier sa carte suivant les saisons et les produits du marché.

Ce prix comprend : Le repas (vin et café compris) au restaurant suivant le menu choisi - la gratuité chauffeur de bus.

Ce prix ne comprend pas : Le transport - l'assurance voyage/annulation - les boissons et options en supplément - les dépenses personnelles.

Informations complémentaires

Accès bus : parking à proximité.

Dates : Toute l'année.

NOUS CONTACTER

Office de tourisme des vallées
de l'Arize et de la Lèze

Elodie MACHICOT

05 61 69 99 90

www.tourisme-arize-leze.com

production@tourisme-arize-leze.com

