



HÔTEL de FRANCE

Auch en Gascogne



FORMULES DE GROUPE



4 ESPACES
POUR TOUTES VOS OCCASIONS

PROFITEZ, ON S'OCCUPE DE VOUS

4 ESPACES

POUR TOUTES VOS OCCASIONS

LES SALONS DE L'HOTEL DE FRANCE

Pour un moment entre collègues ou en famille



de 12 à 35 personnes



climatisé



LA GRANDE SALLE

Pour une occasion à célébrer,
une équipe à féliciter,
un moment unique



de 8 à 50 personnes



climatisé



LE ROOFTOP

Pour un moment convivial
dans un lieu unique



de 20 à 60 personnes



LA CANTINE

Pour un moment décontracté,
avec terrasse privative



de 10 à 150 personnes



climatisé

REPAS SERVI À TABLE

Entrée, plat, dessert, vins et café compris



40 €
par personne



Dans les
Salons de l'Hôtel



À partir
de 12 convives



Salon privé
à partir de 20 convives

**Nous vous remercions d'établir un menu unique
servi à tous les convives, entrée + plat + dessert**

Mise en bouche



Salade Gasconne

ou choux fleur rôti, émulsion de petit manseng, capres et amandes

ou cassolette de fruit et légumes de saison au bleu de Léo

ou gratin d'andouillette à la moutarde de Gascogne

ou maigre façon aguachile

ou terrine de foie gras et condiment (+10€)

ou langoustines croustillantes en kadaïf,
concassée de tomate et sabayon au citron (+10€)



Magret de canard rôti

ou notre saucisse au canard et champignons, lentilles bio du pays

ou filet de volaille avec la farce de la poule, pommes grenailles et champignons

ou pavé de merlu, fricassée de légumes, poitrine de porc Noir de Bigorre

ou poêlée d'encornets persillée, piperade

ou gigot d'agneau des Pyrénées rôti, jus à la sauge (+5€)

ou tourte de Canard au foie gras, jus à l'huile de truffe (+10€)

ou filet de veau « Lou Béthet », gâteau de pomme de terre (+10€)

ou pavé de bar sauvage, légumes au jus, sauce Auscitaine (+10€)



Sélection de trois fromages du MOF (+7€)



entremet « Royal » au chocolat, glace vanille

ou tarte tatin pomme coing, crème épaisse

ou charlotte aux poires

ou omelette Norvégienne flambée à l'Armagnac

ou gâteau de fête personnalisé chocolat/caramel ou entremet aux fruits

APÉRITIF, EAUX ET BULLES

**SERVI UNIQUEMENT
AVEC LA FORMULE
REPAS SERVI À TABLE**



FLOC DE GASCOGNE

ou assortiment de kirs
servi avec les tartinables du moment

5 € / pers.



POUSSE RAPIÈRE

servi avec les tartinables du moment

7 € / pers.



COUPE DE CHAMPAGNE

servie avec les tartinables du moment

12 € / pers.



OPTIONS COCKTAIL APÉRITIF

Ardoise de Carpaccio de foie gras

15 € / pers.

Bloc de foie gras mi-cuit (120g)

25 € / pers.

Ardoise de Jambon de Noir de Bigorre

21 € / pers.



EAUX MINÉRALES

Ogeu plate et pétillante

2,5 € / pers.



CHAMPAGNE A LA BOUTEILLE

Brut maison

65 €

Taittinger cuvée Prestige

80 €



COCKTAIL DINATOIRE



40 €
par personne



Dans les
Salons de l'Hôtel



À partir
de 15 convives

Service de 10 bouchées salées et 4 bouchées sucrées par personne

(exemples de canapés pour information,
la sélection varie en fonction des meilleurs produits disponibles)

- Les tartinables

avec notre pain au levain -

- * Pâté de papi, caviar d'aubergines
- * Houmous aux pois chiche bio du Gers et dahl

- En verrine et du bout des doigts -

- * Soupe froide de betterave
- * Crème de carotte au curry
- * Harengs / pomme de terre
- * Panna cotta au chèvre, colis de piquillos
- * Saumon mariné et ananas
- * Lentilles bio du Gers/magret séché
- * Tartelette avocat, tartelette saumon
- * Mini-choux chèvre frais / figues
- * Mini-buns aux légumes, caviar d'aubergines

- Les Pics-

- * Vitello tonato, tataki de boeuf
- * Brochette melon/pastèque, saumon mariné

- Les Chauds -

- * Navettes magret séché / bleu
- * Croq' courgettes/chèvre, jambon blanc/emmental
- * Crevettes croustillantes en kadaïf
- * Escargots, falafel, accras, pieds de cochon...

- Parce qu'on est dans le Gers -

- * Brochettes de cœur de canard et abricot
- * Carpaccio de foie gras, huile de noisette et balsamique de l'Aïrial, servi devant vos invités

- Tout en douceurs -

- * Forêt noire, moelleux citron
- * Choux craquelin, brownie chocolat caramel
- * Tartelette tatin, tartelette citron

**Vins rouge et blanc (sec et moelleux)
des côtes de Gascogne
assortiment de jus de fruits**



COCKTAIL ROOFTOP



35 € par personne
Hors boisson



Au Rooftop



À partir
de 20 convives

Servi le midi de 12h à 15h30 et le soir de 18h30 à 22h00

Croq' emmental/jambon
Croq' courgette/chèvre
Beurre parfumé
Plateau de charcuterie avec le pâté de papi
Tataki de bœuf mariné

Poisson en bellevue
Moules marinières
Rillettes de maquereau
Caviar d'aubergines
Houmous aux pois chiche bio du Gers
Tomates cerises

Comté de "Léo, le fromager"

Un plat chaud de votre choix en cocotte
Risotto de petit épeautre aux champignons
ou Rougail saucisse
ou Poulet au curry

En supplément

Les huitres n°3 - 24 € la douzaine
Le bloc de foie gras (120g) - 25 €

Les desserts de Fabien

Russe
Brownie choco caramel
Fruits frais, coulis et chantilly



FORFAIT BOISSONS

Cocktail ou mocktail d'accueil
Vin des côtes de Gascogne
1 bouteille pour 3
15 € par personne

Carte des boissons disponible

Rooftop

EXPÉRIENCE SUR-MESURE

LA GRANDE SALLE

Avec sa très grande hauteur sous plafond magnifiée par ses lustres chandeliers et son imposante cheminée, la Grande Salle vous offre un service attentionné et chaleureux où le personnel est à votre écoute.

Derrière l'élégante verrière, se prépare une cuisine raffinée et gourmande, faisant la part belle aux produits régionaux.

La carte s'adapte aux saisons et aux richesses de nos terroirs. Les repas s'achèvent sur les desserts tout en subtilité de Fabien Casassus, notre chef pâtissier. Une sélection de vins et d'Armagnacs vous attendent pour accompagner le tout. C'est là que Bruno Casassus, Meilleur Ouvrier de France, entre en scène pour vous conseiller les meilleurs accords.

Tarifs et renseignements
sur demande

05 62 61 71 71



COCKTAIL OU REPAS



35 €
par personne



À la Cantine
Ancien collège Carnot



Le midi du lundi
au samedi



Privatisation le soir
à partir de 30 convives

La Cantine

REPAS ASSIS

Verre d'accueil

Service de kir pêche ou cassis

Les entrées

Tranche de Pâté de Papi

ou Crème de légumes du moment

ou Salade Gasconne (+3 €/pers.)

Les plats

Le magret de canard en cocotte
de l'Hôtel Dupont

ou Poisson du moment, jus relevé

Les desserts

Glace vanille maison

ou Coupe d'Artagnan - Glace vanille,
pruneaux arrosée d'armagnac
(+3 € par pers.)

ou Tarte Citron Meringuée, sorbet

ou Brownie Chocolat Caramel,
glace Vanille

Vins des Côtes de Gascogne

COCKTAIL "CANTINE"

Côté salé

Truite des Pyrénées marinée

Crème de carotte au curry

Bun magret séché et brebis,

Bun aux légumes

Croq' jambon blanc/fromage et

Croq' courgette

Les Tartinables

avec notre pain au levain

Caviar d'aubergines, Paté de papi,
Houmous aux pois chiche bio du Gers

Parce qu'on est dans le Gers

Brochettes de cœur de canard
aux abricots

Côté sucré

Brownie chocolat caramel

Muffin aux fruits

Moelleux citron

Tartelette pomme

**Vins blancs sec et moelleux, vin rouge
Jus de fruits et thé glacé maison**



TRAITEUR

Louis Régalets



Découvrez le confort d'être accompagné par des professionnels de l'accueil et de la gastronomie, pour vous servir et vous régaler.

Nous vous aiderons à faire les bons choix pour que vous passiez un excellent moment avec vos invités.

Une équipe de cuisine et son chef Vincent qui utilise les meilleurs produits de saison, de Gascogne et du Sud-Ouest.

Une équipe de salle efficace et discrète amenée par Bruno pour vous servir jusqu'à l'Armagnac...

Votre plaisir est le nôtre !



NOTRE DYNAMIQUE

Plus de 15 ans d'événements avec nos clients.

Des liens forts avec les **meilleurs producteurs** du Gers, de Gascogne et du Sud-Ouest.

Une équipe de service **encadrée** par des **professionnels**.

Un seul objectif : réaliser ce que nous avons prévu ensemble.

Une équipe habituée aux événements festifs et hors norme.



Depuis 2011 - Soirée du grand Chapitre des Mousquetaires d'Armagnac - Dîner de Gala Annuel pour 400 à 500 personnes dans les cloîtres de Condom.

Depuis 2012 - Traiteur du chapitre magistral de la commanderie de Gasconne de l'Ordre International des Anysetiers

Depuis 2011 - Mariages et fêtes de famille dans les domaines du Gers et alentours :

- Château de Puissentut - Homps 32
- Château du Coulomé - Coulomé-Mondebat, 32
- Domaine de Pagayrac Gaujac, 32
- Domaine du Castagné - Auch, 32
- Château de Maillac - Montréal du Gers, 32
- Château Saint Denis - Sauveterre Saint Denis, 47
- Domaine de Barthas - Castelnau Magnoac, 65
- Domaine d'Ensalette - Pessan, 32
- La Chartreuse de Dane - Saint Jean Poutge, 32

...et bien sûr dans les salons de l'Hôtel de France.





05 62 61 71 71 – 06 79 60 55 49
reception@hoteldefrance-auch.com