

Gregory & Isabelle

# CHEF GASCON

À DOMICILE

---

À Lannemezan | Contact : 05 62 38 60 30  
Devis sur demande  
Avec ou sans service



# CHOIX

## DE LA FORMULE

Vous pouvez valider la formule proposée si elle correspond à vos attentes.

Dans le cas contraire, n'hésitez pas à nous faire part de vos demandes ou de vos modifications : nous adaptons chaque détail selon vos besoins.

Les réservations sont confirmées uniquement après signature du devis et versement d'un acompte de 50 %.

---

| Contact : 05 62 39 60 30

| [restaurantfendrevand@gnss.fr](mailto:restaurantfendrevand@gnss.fr)



# BRUNCH



A partir de 39 €

**Nous restons sur place pour les entrées.  
À établir avec vous selon vos envies et la  
saison**

Vermicelles (volant, chocolaté, bûche)

Tarte des Pyrénées

Fromage blanc, œufs

Plateau de fruits frais

Charcuterie

Fromages

Oufs brouillés

Ouillades :

Rouleau de bœuf, carbonnade de porc noir de Bigorre,  
cœur de canard, oie, brochettes de volaille...

Légumes grillés, pommes de terre sautées, salade, salade  
composée

# BRUNCH



# PAELLA

A PARTIR DE 14,50€

Offrez à vos invités un moment gourmand et chaleureux avec notre paella, idéale pour tous vos événements :

Escalopes, amuse-bouches, repas entier ou en rassemblements familiaux.

Paella aux fruits de mer et poulet, poulet, escalopes : 14,50 € par personne

Pourquoi choisir notre paella ?

Caractéristique : Un plat généreux et brûlant, parfait pour partager des moments inoubliables.

Qualité : Tous nos ingrédients sont frais (pigeons, viandes, fruits de mer).

Préparer : Préparer en avant dans notre cuisine, pour une organisation sans stress. Choisissez vos plats.

Adapté à tous vos événements : De 40 à 100 personnes !



# BUFFET FROID A PARTIR DE 25 €

en fonction sans service

À PARTIR DE 19€  
TARIF VARIABLE SELON VOTRE SÉLECTION  
10 PIÈCES/ PERSONNE (DÉJÀ COMPLET)

## quelques exemples

• soupe de tomates de Saint-Jacques  
• coquilles au crabe

• coquilles de crevette aux herbes

• saumon au four garni de crème aux champignons

• filets de saumon de genre sauté de légumes, accompagnement de patate sautée, fromage de chèvre

• poulet (chicken) au citron de genre sauté de légumes, accompagnement de patate sautée, fromage de chèvre

• escalopes de veau sautées...

• saumon de fromage au vinaigre

• saumon sauté

• saumon sauté

• saumon sauté garni de légumes

• saumon sauté

• saumon sauté

• saumon sauté

• saumon sauté

• saumon sauté

• saumon sauté...

*Remarque des autorités obligatoires le lendemain de la prestation.*



# BUFFET

EN LIVRAISON SANS SERVICE



# FOOD-TRUCK

Service sur place

A partir de 45 €

## 4 froids, 4 chauds, plateau de fromage, 2 desserts

### Salé Froid

Burger au jambon de charbon de porc noir, moutarde épice,  
Rogee à la bière de fleur Blanche/Garden,  
Burger au bœuf gras de la ferme du Marais, oignons crus  
Navette à la coupe des Pyrénées, garniture, tomate crumble  
Navette au thon mayonnaise citronnelle  
Apéritif saumon / alternative (pendant la saison)  
Tartare de foie - aux foies gras, fromage frais aux herbes  
Carpaccio de tomate (pendant la saison), beurré d'ail noir  
Groses de légumes marbels, mayonnaise française,  
Navettes au poulet crumble, pipettes, gras cru  
Châtaignes, moutarde fine  
Plateau d'huîtres: huître, mayonnaise  
Tartiflette beurré oignons, anchois frais, ail en sautoir  
Groses saumon de herbivore, salade d'herbes, riz  
Groses de saumon  
Groses crevettes, avocat, pamplemousse  
Plateau de charcuterie...

### Salé Chaud

Croque fêta au charbon de porc noir, fromage  
Steak de veau jusqu'à sauté, garniture du moment  
Œuf au persillade / croquette  
Vol au vent aux tris de veau  
Bœuf bourguignon / aux herbes  
Tendron aux garniture selon la saison  
Tartare d'herbe  
Burger bœuf  
Burger au bœuf noir  
Wol de navette, oignon, carotte, avocat, bœuf  
Cassoulet lapin/pois crumble au miel  
Beurre de l'agneau  
Groses de foie de porc  
Rigettes frites à la française  
Tartare de porc grillé...

Plateau de fromage, confiture maison, pain

### Dessert

Glaces  
Fraises (pendant la saison)  
Tarte au citron meringuée  
Chocolat  
Creme / foie / foie rouge / mangue  
Mousse d'abricot, beurré  
Bûche de saumon, foie rouge  
Pommes au sucre  
Plateau de fruits du moment  
Bûche de saumon  
Creme à la citrouille poivré  
Bûche  
Chocolat au citron...

Formule idéale pour vos événements en extérieur (de 30 à 100 personnes).

# FOOD TRUCK





# REPAS ASSIS

À PARTIR DE 35€

À PARTIR DE 48€



## ENTRÉES :

Traditionnel salade familiale  
Fouilléré aux fruits de mer  
Pâté de foie, pâtisserie de carottes...

## PLATS :

Filet saumon de genre  
Tournedos de paupiette de veau, sauce aux champignons  
Carréaux: gratin dauphinois, légumes du moment.

Platons de fromage + 4/ personnes

## Desserts :

Pâtisseries aux fruits du moment  
Tarte croustille et sa mousse chocolat  
Canelles Navarraise  
Pâtis maison ...

## ENTRÉES

Croûtes de foie de Canis-Balegou  
Sal au veau  
Terrine de foie gras de canard...

## PLATS

Boudes de volaille cuit basse température  
Filet de chevreuil ou loup au sautoir...  
Carréaux: gratin dauphinois, légumes du moment.

## DESSERTS

Sacherin à notre façon (jambon ou glace maison de votre choix)  
Mousse au chocolat  
Tarte citrons  
Bûche au rhum...

Prix ajustables selon votre choix (entrée, plat, dessert) pour 20 à 25 convives. Possibilité de personnaliser la menu.



