

Gregory et Isabelle

CHEF GASCON

À DOMICILE

À Lannemezan | Contact : 05 62 39 60 30
Déjà 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 : 07 82 39 60 30

| restaurantlembres@50@gmail.com



BRUNCH



A partir de 39 €

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

Vendredi-sabon (croissant, chocolat, bûche)

Tarte des Pyrénées

Fromage blanc, œufs

Platons de fruits frais

Charcuterie

Fromages

Oufs bœufillés

Omelettes :

Rendons de bœuf, carbonnade de porc noir de Bigorre,

cœur de canard, ardoise, brochettes de volaille...

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

BRUNCH



PAELLA

A PARTIR DE 16€

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

Stages, anniversaires, repas entre amis ou rassemblements familiaux.

Paella aux fruits de mer et poulet, poulet, chorizo et si vous préférez

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).

Pratique : Préparée en accord avec votre cuisine, pour une organisation sans stress.

Adaptée à tous vos événements : En .pdf à télécharger



BUFFET FROID À PARTIR DE 29 €

en boissons sans service

À PARTIR DE 120€
TARIF VARIABLE SELON VOTRE SÉLECTION
6 PIÈCES* PERSONNE (REPAS COMPLET)

quelques exemples

1 soupe de tomates de Santolopons
1 cocktail de crevettes

1 entrée de la cuisine des épaves

1 burger au bon pain de la ferme des moutons

1 salade d'œufs de poule avec de légumes, tomates et pain sans sucre, fromage de chèvre

1 assiette d'œufs de poule avec de légumes, tomates, fromage de chèvre, carottes

*Boissons de charcuterie...

*Boissons de fromage et sans pain

1 bon pain

1 bon pain

1 bon pain (selon la saison)

1 bon pain

1 bon pain

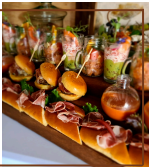
1 bon pain

1 bon pain

1 bon pain

1 bon pain

Service de proximité obligatoire le dimanche et la nuit.



BUFFET

EN LIVRAISON SANS SERVICE



FOOD-TRUCK Service sur place

A partir de 45 €

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

Boissons Froides

Burgers au jus/boites de charlies de pure viande, sandwichs végétaux,
Burgers à la bière de brasserie Blagnac-Carles
Burgers au lait gras de la ferme de Lézons, légumes crus
Nouvelle : à la coupe des Pyrénées, garnitures, tomate crumble
Nouvelle au lait moyennement épaissie
Appareil à sucres / Merveilles (pendant la saison)
Tartares de foie / avec foies gras, fromage frais aux herbes
Carpasche de tomate (pendant la saison), bruschetta d'olive noire
Service de légumes marinés, sauce de la ferme,
Tartares au poulet cru, pipettes, puree chaude
Chips/jambons, sandwichs froids
Plateau d'huiles, huile moyennement
Tartarite-bruschetta légumes, anchois frais, olive noire
Service maison de tartares, salade d'herbes, etc.
Service de café
Services crêpes, crêpes, gaufres maison
Plateau de charcuterie...

Boissons Chaudes

Croque-monsieur/charlies de pure viande/fromage
Nids de volailles jusqu'à 2 œufs, garnitures de moment
Œufs au poivre/ail / au lait
Vol-au-vent avec des légumes
Bœuf haché de bœuf aux herbes
Touffes au saumon garnitures selon la saison
Tartares d'œufs
Burgers froids
Burgers au fromage cru
Waf de nouilles légumes, carottes, tomates, herbes
Cassoulet légumier garni au miel
Bruschetta de légumes
Cassoulet de fruits de mer
Nougilles frites à la menthe
Tartares de pure grillé...

Plateau de fromage, confitures maison, pain

Desserts :

Tartares
Fraises (pendant la saison)
Œufs au citron marinés /
Creme au lait
Creme / fruits / fruits rouges / manges
Mousse d'abricot, bruschetta
Œufs au lait aux agrumes, pain orange
Panna cotta
Plateau de fruits de moment
Bûche
Creme à la citrouille pastichee
Bûche
Creme au citron...

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

FOOD TRUCK





Au feu de bois

GRILLADE

Convivial / été /

Notre formule grillade, c'est l'assurance d'un repas convivial et sans égalité !

Assiette :

Moules grillées (pau, cassis, vin blanc)

Salade de grillades, pommes de terre sautées

Salades au choix + carottes, pommes de terre, patate, etc, viande

Fromage frais ou petit suisse au

Château de Beaupré + 4,90€

ou Froment + 5,90€

Boisson au choix votre formule ?

Boisson et rafraichissement (Espace Fromage Fromagerie, comme à la campagne)

Une grande table de grillades, que le feu grill, se commence par la grillade,

être à servir + toujours purifier dans votre cuisine, vous savez plus qu'à grillade.

Partelle pour tous vos Fromages + marigots, sans croûtes, après votre repas un
tablette, bouteille (le ou à la pression).

A partir de 45 €



REPAS ASSIS

À PARTIR DE 35€

À PARTIR DE 48€



ENTRÉES :

Traditionnel salade familiale
Fouillat aux fruits de mer
Œuf de tortille, painade de carotte...

PLATS :

Filet saumon de genre
Terrines de papillote de veau, sauce aux champignons
Carré de veau d'Alsace, légumes de saison.

Plat ou de fromage + 4/ personnes

Desserts :

Pâtisseries aux fruits de saison
Tarte croquante et sa sauce chocolat
Charlotte Savoignonne
Œuf sucré ...

ENTRÉES

Croûtes de tortille de Saint-Basques
Œuf sucré
Terrine de foie gras de canard...

PLATS

Bœuf de volaille cuit basse température
Filet de dinde ou porc ou veau...
Carré de veau d'Alsace, légumes de saison.

DESSERTS

Charlotte à notre façon (parfait ou glace maison de votre choix)
Mousse au chocolat
Tarte citron
Bûche de Noël...

Prix ajustables selon votre choix (entrée, plat, dessert) pour 20 à 40 personnes. Possibilité de personnaliser la carte.



