ICI, ON RESTE GROUPÉS !

MENUS GROUPES

Menu 1

Supplément de 5€/personne pour le choix de ce menu

Avec sa belle terrasse située sur le parvis de l'Abbaye de Moissac, ce restaurant semi-gastronomique vous propose une cuisine du terroir autour de produits frais et de saison.
Référencé au Guide Michelin, Gault et Millau, Le Routard, Hubert, Hachette et Lonely Planet.
70 couverts en intérieur - 100 couverts en extérieur.

Le foie gras maison mi-cuit sur un mesclun de salade au magret de canard séché ou Le Cabécou fermier rôti sur salade au jambon de pays

Poulet fermier au four, jus de foie gras ou Fricassé de veau fermier au verjus de Chasselas de Moissac

Sabayon de fruits de saison ou Les crèmes glacées d'un maitre glacier

¼ de Vin et Café

*** supplément apéritif : Kir pétillant à la violette de Toulouse ou Jus de Chasselas de Moissac : 3€ ou vin bouché : 5€.**

Menu 3

Situé à Castelsarrasin, à moins de 20 minutes en bus,
Restaurant traditionnel possédant 2 salles dont une avec une cheminée. Une terrasse ombragée par 2 tilleuls pour des repas en plein air.
100 couverts en intérieur - 60 couverts en extérieur.

Ballotine de pintade aux pruneaux et son confit d'oignon ou L'assiette de crudités et sa salade aux noix et gésiers

L'Incontournable Cassoulet aux trois viandes ou Le confit de canard gratin dauphinois légumes du marché

Le Fondant au chocolat, poire et noix ou La Mousse aux pommes et Armagnac

¼ de Vin et Café

*** supplément apéritif : Kir de bienvenue : 2€.**

Menu 2

Situé à proximité de l'Abbaye de Moissac, cet établissement vous accueille dans une ambiance chaleureuse et conviviale.
Cuisine traditionnelle à base de produits frais et régionaux.
50 couverts en intérieur - 50 couverts en extérieur.

Oeufs cocotte ou Soupe maison ou Terrine du Chef

Le Boeuf Bourguignon ou Le Poulet Basquaise

Le Pudding au Rhum ou La Croustade aux pommes ou Panna Cotta

¼ de Vin et Café

*** supplément apéritif Kir à la crème de cassis : 2.50€ ou Pousse-Rapière : 5€.**

Menu 4

Supplément de 11€/personne pour le choix de ce menu

Fort d'une histoire de plus de 600 ans, cet établissement situé sur les bords du Tarn à Moissac avec sa belle terrasse, fera vibrer vos papilles grâce à une cuisine d'auteur, bistronomique, de saison et 100% locale.
80 couverts en intérieur - 60 couverts en extérieur.

La Salade à l'œuf poché bio magret séché maison et croûtons aux épices

Le Fish and Chips et sa sauce tartare et fines herbes

Le Biscuit chocolat amandes et sa glace maison

¼ de Vin et Café

*** supplément apéritif : Kir 8€ ou Coupe de Champagne : 10€.**
**** supplément fromage : Assiette de 3 fromages : 8€.**

OFFICE DE TOURISME
MOISSAC-TERRES DES CONFLUENCES
TARN-ET-GARONNE

GRANDS SITES Occitanie SUD DE FRANCE

1 Boulevard de Brienne, 82200 Moissac | Tél. : 05 32 09 69 36 | groupes@tourisme-moissacconfluences.fr
www.tourisme-moissac-terresdesconfluences.fr

Certificat d'immatriculation au Registre des Opérateurs de Voyages et de Séjours IM082190004 - APE 79902 - Siret 831 782 867 000 20
Garantie financière APST - Responsabilité Civile Professionnelle MMA Assurances Le Mans n°145 531 053

Brochure groupes 2024 - Imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique