

*La Ripaille*

• BRASSERIE DE LA GARE •



GRAND  
HÔTEL  
D'ORLÉANS

# MENÚ GRUPOS

## 2026



*de 20 personas*

**Grand Hôtel d'Orléans & La Ripaille**

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

**Group sales department :** +33 5.61.62.98.47 / +33 6.68.14.78.19

[commercial@grand-hotel-orleans.fr](mailto:commercial@grand-hotel-orleans.fr)

# MENU RIPAILLE

## 35€



### ENTRANTES

Nuestro foie gras de pato casero

Salmón gravlax, según la temporada

Huevo perfecto al estilo meurette y chips de bacon

### PLATOS

Filete de pechuga de pato medio asado con verduras de temporada

Filete de bacalao estofado en vino blanco y risotto cremoso al parmesano

Pierna de cordero asada durante 7 horas con cerveza y patatas nuevas

Cassoulet con confit de pato de Maison Samaran

### QUESOS

Tabla de quesos: **+2,50 € por persona**

Tabla de quesos de Chez Xavier (tienda de quesos local): **+5,00 € por persona**

### POSTRES

Tiramisú

Fondant de chocolate con corazón de caramelo salado

Tartaleta de frutas de temporada

### DRINKS

Paquete de bebidas con vino Esprit de Villemarin + café: **+3,00 € por persona.**

Paquete de bebidas con vino de la carta + café a partir de **6,00 € por persona.**

Aperitivo a partir de **3 € por persona.**

**Grand Hôtel d'Orléans & La Ripaille**

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

+33 5.61.62.98.47 / +33 6.68.14.78.19 - commercial@grand-hotel-orleans.fr

# MENU SUD-OUEST

## 30€



### ENTRANTES

Ensalada gascona.

Huevo Percet y guarnición de temporada.

Pâté en croute de Maison Garcia.

Ensalada templada de Rocamadour.

### PLATOS PRINCIPALES

Confit de pato local, patatas asadas y salsa de pato.

Pastel de carne de ternera.

Cassoulet con muslos de pato de Maison Samaran.

Filete de salmón a la parrilla con chile de Espelette y salsa de pimientos dulces.

### QUESOS

Cheese plate : **+2,50€ per person**

Cheese plate from Chez Xavier (local cheese shop) : **+5,00€ per person**

### POSTRES

Seasonal fruit crumble

Chocolate fondant

Walnut tartlet

Crème brûlée

### DRINKS

Paquete de bebidas con vino Esprit de Villemarin + café: **+3,00 € por persona.**

Paquete de bebidas con vino de la carta + café a partir de **6,00 € por persona.**

Aperitivo a partir de **3 € por persona.**

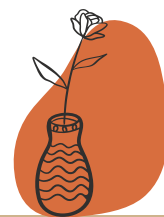
**Grand Hôtel d'Orléans & La Ripaille**

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

+33 5.61.62.98.47 / +33 6.68.14.78.19 - commercial@grand-hotel-orleans.fr

# MENU TOULOUSE

## 25€



### ENTRADA

Pastel de pato desmenuzado con ensalada.

Ensalada de mollejas confitadas.

Huevo perfecto con crema de chorizo de Maison Garcia.

Sopa del día (caliente o fría, según la temporada).

Paté casero de Maison Garcia.

### PLATOS PRINCIPALES

Salchicha de Toulouse de Maison Garcia, con puré de patatas casero.

Muslo de pollo asado con especias, salsa espesa y guarnición de temporada.

Estofado de ternera con tagliatelle fresco.

Pescado del día con verduras de temporada.

### QUESO

Tabla de quesos: **+2,50 € por persona**

Tabla de quesos de Chez Xavier (tienda de quesos local): **+5,00 € por persona**

### POSTRES

Ensalada de fruta fresca

Mousse de chocolate

Helado Ripaille (ciruelas pasas y Armagnac)

Postre del chef

### BEBIDAS

Paquete de bebidas con vino Esprit de Villemarin + café: **+3,00 € por persona.**

Paquete de bebidas con vino de la carta + café a partir de **6,00 € por persona.**

Aperitivo a partir de **3 € por persona.**

**Grand Hôtel d'Orléans & La Ripaille**

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

+33 5.61.62.98.47 / +33 6.68.14.78.19 - commercial@grand-hotel-orleans.fr

# MENU VIOLETTE

## 32€



EN COLABORACIÓN CON LA MAISON  
DE LA VIOLETTE

Kir espumoso con violeta ✨

### ENTRANTES

Ensalada del suroeste al estilo Ripaille con violeta

Salmón gravlax con violeta

### PLATOS PRINCIPALES

Filete de pechuga de pato desglasado con miel de violeta

Filete de bacalao asado con costra de violeta

Cassoulet con muslos de pato de Maison Samaran

### QUESO

Tabla de quesos: **+2,50 € por persona**

Tabla de quesos de Chez Xavier (tienda de quesos local): **+5,00 € por persona**

### POSTRES

Violeta crema quemada

Violeta copa de helado

### BEBIDAS

Paquete de bebidas con vino Esprit de Villemarin + café: **+3,00 € por persona.**

Paquete de bebidas con vino de la carta + café a partir de **6,00 € por persona.**

Aperitivo a partir de **3 € por persona.**

**Grand Hôtel d'Orléans & La Ripaille**

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

+33 5.61.62.98.47 / +33 6.68.14.78.19 - commercial@grand-hotel-orleans.fr

# SUPLEMENTOS



## PAQUETE DE BEBIDAS: VINO Y CAFÉ.

Paquete de bebidas con vino Esprit de Villemarin + café: **+3,00 € por persona**

Paquete de bebidas con vino de la carta + café a partir de **6,00 € por persona**

## APERITIFS

Kir: **3,00 € por persona.**

Floc de Gascogne, Blanquette de Limoux (aperitivos locales): **4,00 € por persona.**

Ponche casero: **5,00 € por persona.**

Copa de champán: **8,00 € por persona.**

## AGUA MINERAL

Agua mineral sin gas: **1,25 € por persona (1 botella para 4)**

Agua con gas: **1,25 € por persona (1 botella para 4)**

## ¿ALGUNA OTRA SOLICITUD?

¡Solo pregúntenos!

**Grand Hôtel d'Orléans & La Ripaille**

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

+33 5.61.62.98.47 / +33 6.68.14.78.19 - [commercial@grand-hotel-orleans.fr](mailto:commercial@grand-hotel-orleans.fr)



