

*La Ripaille*

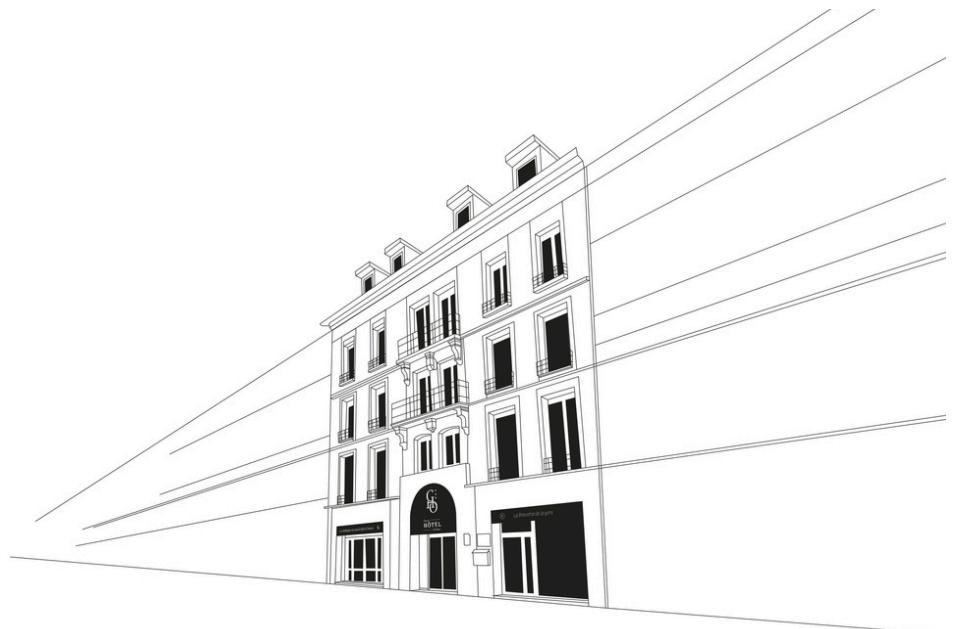
• BRASSERIE DE LA GARE •



GRAND  
HÔTEL  
D'ORLÉANS

# MENUS GROUPES

## 2026



*à partir de 20 personnes*

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

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

**Service commercial & groupes : 05.61.62.98.47 / 06.68.14.78.19**

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

# MENU RIPAILLE

35€



## ENTRÉES

Notre foie gras de canard maison

Gravlax de saumon, selon la saison

Œuf parfait façon meurette & chips de lard

## PLATS

Demi magret de canard rôti et ses légumes de saison

Pavé de cabillaud braisé au vin blanc accompagné de son risotto crémeux au parmesan

Gigot d'agneau de 7h à la bière d'Olt et ses pommes grenailles

Le Cassoulet au confit de canard de la *Maison Samaran*

## FROMAGE

Assiette de fromages : **+2,50€ par personne**

Assiette de fromages de *Chez Xavier* : **+5,00€ par personne**

## DESSERTS

Tiramisu

Moelleux chocolat, cœur caramel beurre salé

Tartelette aux fruits de saison

## BOISSONS

Forfait boissons avec vin de pays *Esprit de Villemarin* + café : **+3,00€ par personne**

Forfait boissons avec *vins à la carte* et café à partir de **5,00€ par personne**

Apéritif à partir **3€ par personne**

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

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 / 06.68.14.78.19 - [commercial@grand-hotel-orleans.fr](mailto:commercial@grand-hotel-orleans.fr)



# MENU SUD-OUEST

## 30€

### ENTRÉES

Salade Gasconne (gésiers, magret séché, cou farci au foie gras)

Œuf parfait & accompagnement de saison

Pâté en croute *Maison Garcia*

Salade de Rocamadour chaud

### PLATS

Confit de canard du Sud-Ouest, pommes de terre rôties & jus de canard

Parmentier de bœuf

Cassoulet aux manchons de canard *Maison Samaran*

Pavé de saumon grillé, sauce au piment d'Espelette & poivrons

### FROMAGE

Assiette de fromages : **+2,50€ par personne**

Assiette de fromages de *Chez Xavier* : **+5,00€ par personne**

### DESSERTS

Crumble aux fruits de saison

Moelleux au chocolat

Tartelette aux noix

Crème brûlée

### BOISSONS

Forfait boissons avec vin de pays *Esprit de Villemarin* + café : **+3,00€ par personne**

Forfait boissons avec *vins à la carte* et café à partir de **5,00€ par personne**

Apéritif à partir **3€ par personne**

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

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 / 06.68.14.78.19 - [commercial@grand-hotel-orleans.fr](mailto:commercial@grand-hotel-orleans.fr)

# MENU TOULOUSE

## 25€

*valable les midis du lundi au vendredi*



### ENTRÉES

Cake à l'effiloché de canard, salade de jeunes pousses

Salade de gésiers confits

Œuf parfait, crème chorizo *Maison Garcia*

*La soupe du maraîcher* (chaude ou froide, selon la saison)

Le pâté de campagne "Maison Garcia"

### PLATS

Véritable saucisse de Toulouse *Maison Garcia*, écrasé de pomme de terre maison

Cuisse de poulet rôti aux épices, jus corsé et accompagnement de saison

Daube de bœuf, tagliatelles fraiches

Poisson du jour et ses légumes de saison

### FROMAGE

Assiette de fromages : **+2,50€ par personne**

Assiette de fromages de *Chez Xavier* : **+5,00€ par personne**

### DESSERTS

Salade de fruits frais

Mousse au chocolat

La coupe Ripaille (Glace pruneaux Armagnac)

Dessert du chef

### BOISSONS

Forfait boissons avec vin de pays *Esprit de Villemarin* + café : **+3,00€ par personne**

Forfait boissons avec *vins à la carte* et café à partir de **5,00€ par personne**

Apéritif à partir **3€ par personne**

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

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 / 06.68.14.78.19 - [commercial@grand-hotel-orleans.fr](mailto:commercial@grand-hotel-orleans.fr)

# MENU VIOLETTE

## 32€



EN PARTENARIAT AVEC

LA MAISON  
DE LA VIOLETTE

Kir pétillant à la violette



### ENTRÉES

Salade Sud-Ouest façon Ripaille à la violette

Gravlax de saumon à la violette

### PLATS

Demi magret de canard déglacé au miel de violette

Pavé de cabillaud rôti en croute de violette

Cassoulet aux manchons de canard *Maison Samaran*

### FROMAGE

Assiette de fromages : **+2,50€ par personne**

Assiette de fromages de *Chez Xavier* : **+5,00€ par personne**

### DESSERTS

Crème brûlée à la violette

Coupe de glace à la violette

### BOISSONS

Forfait boissons avec vin de pays *Esprit de Villemarin* + café : **+3,00€ par personne**

Forfait boissons avec *vins à la carte* et café à partir de **5,00€ par personne**

Apéritif à partir **3€ par personne**

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

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 / 06.68.14.78.19 - [commercial@grand-hotel-orleans.fr](mailto:commercial@grand-hotel-orleans.fr)

# SUPPLÉMENTS



## FORFAITS VIN ET CAFÉ

Vin de pays *Esprit de Villemarin* (1 bouteille pour 4 personnes) + café **3,00€ par personne**

Vin à la carte (1 bouteille pour 4 personnes) + café **à partir de 6,00€ par personne**

## APÉRITIFS

Kir vin blanc : **3,00€ par personne**

Floc de Gascogne, Blanquette de Limoux : **4,00€ par personne**

Punch Maison : **5,00€ par personne**

Coupe de champagne : **8,00€ par personne**

## EAU MINÉRALE

Eau minérale plate : **1,25€ par personne** (1 bouteille pour 4)

Eau gazeuse : **1,25€ par personne** (1 bouteille pour 4)

## UNE AUTRE ENVIE ?

Demandez-nous !

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

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 / 06.68.14.78.19 - [commercial@grand-hotel-orleans.fr](mailto:commercial@grand-hotel-orleans.fr)

