

PARTAGEZ *l'esprit de Noël* REPAS DE FIN D'ANNÉE

MENU DE FÊTES

30€ / personne

Terrine de volaille à la pistache

Ou

Ballotine de foie gras et ses toasts

Filet de canette au miel et romarin,
poêlée de fenouilles et champignons

Ou

Daurade Royale à la peau croustillante,
mousseline de céleri

Bûche de Noël

Ou

Tarte au chocolats en mendiant

NOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRES ET DÎNATOIRES

50€ / personne

15 pièces par personne,
eaux minérales, vin, café et thé.

Menu envoyé sur demande

20 personnes minimum

MENU DE FÊTES

40€ / personne

Presser de foie gras à l'huile
de noisette, toast de brioche

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques
en escabèche

Ou

Velouté de courge aux châtaignes
et fourme d'Ambert

Pavé de veau rôti au thym,
fondant de pomme de terre à l'ail

Ou

Dos de cabillaud en croute d'herbes, lé-
gumes glacés

Ou

Magret de canard, sauce miel, mousseline
de céleri

Bûche de Noël

Ou

Moelleux chocolat cœur de pistache

Ou

Charlotte noix de coco

Afterworks, repas et cocktails déjeunatoires ou dinatoires
disponibles midi et soir, sur réservation uniquement.

Privatisation possible avec supplément.

Pour un devis personnalisé, contactez-nous :

☎ 05 34 39 80 13

✉ cindy.grigaut@marriott.com

COURTYARD
BY MARRIOTT

Toulouse Airport