

BRUNCH DU LENDEMAIN

18,50€ Par personne

De 10 heures à 13 heures
(Service de 3 heures)

Mini viennoiseries
Beurre, confiture, miel
Plateau de fromages
Panier de charcuterie
Taboulé, salade Grecque
Tarte aux pommes
Corbeille de fruits de saison
Petits pains
Yaourt
Jus d'orange
Eau
Vin rouge en pichet
Café, Thé

Supplément mignardises : 5,00€/ personne
Heure de service : repas 20h30 - 24 heures,
Heure supplémentaire : 57€ / salarié
Si apéritif vendu et servis par nous : 18h30 - 20h30,
Si uniquement le service 34,50€ de l'heure par salarié,
Nappage tissu
Pièce montée simple 3 choux/ personne : 3.80€
Pièce montée nougatine : 4.80€
Si nous servons la pièce montée avant 24h00,
Cette prestation sera comprise. Après elle sera facturée au tarif de l'heure
supplémentaire.
Droit de bouchon : 7€ par bouteilles apportées
Bouteille de champagne : 31,50€
Bouteille de champagne réserve : 44,50€



RESTAURATION EN SALLE PRIVATIVE

Menu GIONO 40.50€

Croustade forestière,
Corolle de Sole sauce Crustacés
Et son flan de légumes, riz pilaf,
Tomate provençale
Assortiment de fromages
Forêt noire

Menu PINEDE 40.50€

Salade Gascogne et ses gésiers et
magrets fumés
Pavé de saumon sauce basilic
Riz pilaf, Flan de légumes,
Assortiment de fromages
Nougat glacé

Menu DURANCE 40.50€

Brick de chèvre au miel
Filet mignon de porc aux giroles
Röstis, flan de légumes,
Tomate provençale
Assortiment de fromages
Bavarois aux fraises et son coulis

Menu PAGNOL 40.50€

Duo de tartare de saumon
Magret de Canard aux Cèpes
Ses pommes paillasson
Flan de légumes
Tomate Provençale
Assortiment de fromages
Entremet Chocolat Orange,

Menu ROMARIN 40.50€

Bouché aux fruits de mer
Délice de poulet aux Cèpes
Röstis, flan de légumes,
Tomate provençale
Assortiment de fromages
Craquant aux trois chocolats

Menu ALPILLES 40.50€

Assiette de jambon cru
Filet de Sandre sauce ciboulette
Riz pilaf, flan de légumes
Tomate Provençale
Assortiment de fromages
Tarte Tatin

SARL C.G.D.A LES PORTES DE HAUTE PROVENCE,
ROUTE DE MARSEILLE 04220 SAINTE TULLE

TÉL : 04 92 70 21 71 FAX : 04 92 70 21 97 SITE WEB : WWW.HOTEL-REGAIN-MANOSQUE.COM

SIRET: 400 590 725 000 26- AGRÉMENT JEUNESSE ET SPORTS- HABILITATION TOURISME N°2008-478

Les Menus comprennent vin blanc, rosé et rouge base
Une bouteille pour 3 personnes, et le café.

MENU LUBERON 51€

*Les gambas rôties au beurre d'agrumes
Le magret de canard aux cèpes
Gratin Dauphinois, craquant de légumes,
Assortiment de fromages
Nougat glacé au coulis de framboise*

MENU PROVENCE 64€

*Le meli melo de St jacques et gambas au safran
Le filet de bœuf Rossini
Pommes Darphin, craquant de légumes,
Assortiment de fromages
Le soufflé glacé au cointreau*

MENU CÔTE BLEUE 64€

*Le croustillant de Foie gras du sud ouest
Et ses pommes fondantes
Les noisettes d'agneau à la fleur de thym et au miel
Pommes Darphin, craquant de légumes,
Assortiment de fromages
L'assiette gourmande suivant la saison*

MENU GALA 80€

*Foie gras mi-cuit accompagné de
son chutney de fruits et
Sa confiture d'oignons
Petite poêlée de lotte et St jacques
au coulis de vieux pineau
Moment glacé
(glace pomme verte et génépi des
Alpes)
Tournedos de veau, crème de
girolles,
Pomme Anna, Darioles légumes,
Assiette de trois fromages et
salade mesclun
Prestige chocolat et ses crèmes
Ou
Soufflé glacé au cointreau et ses
suprêmes d'oranges confites*

MENU ENFANT 11,50€

*Assiette composée
(Charcuterie + crudités)
Pilons de Poulet ou steak haché
Frites
Tarte aux pommes*

MENU PRESTIGE 68€

*Foie gras de canard nature,
Compotée d'oignons et brioche
Filet de Sandre aux tagliatelles
fraîches et aux légumes et son
coulis de safran
Moment glacé
(glace pomme verte et génépi des
Alpes)
Magret de canard aux girolles,
pomme Anna et craquant de
légumes,
Assiette de 3 fromages et sa
salade de mesclun
Cascade de desserts
(3 à votre choix)*

*Les menus comprennent vin blanc, rosé et rouge
Base une bouteille pour 3 personnes, et le café*