

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
SUPPLÉMENT MARIAGE ET FÊTES : 7,00€/ PERSONNE
HEURE DE SERVICE : REPAS 20H30 – 24 HEURES,
HEURE SUPPLÉMENTAIRE : 57.00€ / 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€

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



RESTAURATION EN SALLE PRIVATIVE AU COMPLEXE HÔTELIER REGAIN

MENU GIONO 33,50€

CROUSTADE FORESTIÈRE,
COROLLE DE SOLE
SAUCE CRUSTACÉS
ET SON FLAN DE LÉGUMES, RIZ
PILAF, TOMATE PROVENÇALE
ASSORTIMENT DE FROMAGES
FORÊT NOIRE

MENU PAGNOL 33,50€

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 PINEDE 33,50€

SALADE GASCOGNE ET SES
GÉSIEURS ET MAGRETS FUMÉS
PAVÉ DE SAUMON SAUCE BASILIC
RIZ PILAF, FLAN DE LÉGUMES,
ASSORTIMENT DE FROMAGES
NOUGAT GLACÉ

MENU ROMARIN 33,50€

BOUCHÉ AUX FRUITS DE MER
DÉLICE DE POULET AUX CÈPES
RÖSTIS, FLAN DE LÉGUMES,
TOMATE PROVENÇALE
ASSORTIMENT DE FROMAGES
CRAQUANT AUX TROIS CHOCOLATS

MENU DURANCE 33,50€

BRICK DE CHÈVRE AU MIEL
FILET MIGNON DE PORC
AUX GIROLLES
RÖSTIS,
FLAN DE LÉGUMES,
TOMATE PROVENÇALE
ASSORTIMENT DE FROMAGES
BAVAROIS AUX FRAISES ET SON
COULIS

MENU ALPILLES 33,50€

ASSIETTE DE JAMBON CRU
FILET DE SANDRE SAUCE CIBOULETTE
RIZ PILAF, FLAN DE LÉGUMES
TOMATE PROVENÇALE
ASSORTIMENT DE FROMAGES
TARTE TATIN

LES MENUS COMPRENENT VIN BLANC,
ROSÉ ET ROUGE BASE UNE BOUTEILLE
POUR 3 PERSONNES, ET LE CAFÉ,

LES MENUS COMPRENNENT VIN BLANC, ROSÉ ET ROUGE
BASE UNE BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES, ET LE CAFÉ

MENU LUBERON 43,50€

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 57,00€

LE MELI MELO DE ST JACQUES ET GAMBAS AU SAFRAN
LE FILET DE BŒUF ROSSINI
POMMES DARPHIN, CRAQUANT DE LÉGUMES,
ASSORTIMENT DE FROMAGES
LE SOUFLÉ GLACÉ AU COINTREAU

MENU CÔTE BLEUE 57,00€

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 73€

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
SOUFLÉ GLACÉ AU COINTREAU ET SES
SUPRÊMES D'ORANGES CONFITES

MENU PRESTIGE 61€

FOIE GRAS DE CANARD NATURE,
COMPOTÉE D'OIGNONS ET BRIOCHE
FILET DE SANDRE AUX TAGLIATELLES
FRAICHES 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)

MENU ENFANT 11,50€

ASSIETTE COMPOSÉE
(CHARCUTERIE + CRUDITÉS)
PILONS DE POULET OU STEAK HACHÉ
FRITES
TARTE AUX POMMES