

## Office de Tourisme Intercommunal Moissac - Terres des Confluences

Siège principal : 1 Boulevard de Brienne 82200 MOISSAC

05 32 09 69 36

[www.tourisme-moissac-terresdesconfluences.fr](http://www.tourisme-moissac-terresdesconfluences.fr)

[groupes@tourisme-moissacconfluences.fr](mailto:groupes@tourisme-moissacconfluences.fr)

Sous réserve d'accueil au restaurant selon votre choix de menu, lors de la confirmation ferme.

Attention : certains restaurants fermés le dimanche, peuvent accueillir les groupes sous conditions.

N/Réf : NB/MK - le 08 juillet 2021

### Propositions de Menus Groupes 2021

Déjeuner sur le territoire Moissac Terres des Confluences

#### Restaurants à Moissac

### Menu n°1

*Situé dans le périmètre abbatial dans une ambiance conviviale et cosy de son patio.*

*Cuisine traditionnelle à base de produits frais régionaux*

**50 couverts en intérieur – 50 couverts en extérieur.**

Kir de bienvenue

Salade Gourmande

Cuisse de Canard Confite ou Poisson du marché

Tarte aux fruits de saison

¼ de Vin et Café

### Menu n°2 *(supplément de 5€/personne pour le choix de ce menu)*

*Sur le parvis de l'Abbatiale, cuisine du terroir autour de produits frais et de saison. Référencé au Guide Michelin, Gault et Millau, Le Routard, Hubert, Hachette et Lonely Planet*

**30 couverts en intérieur - 80 couverts en extérieur.**

Mesclun de salade au foie gras maison et magret de canard séché ou Cabécou fermier du Quercy rôti sur salade au jambon de truie de montagne ou Saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts

Cuisse de poulet fermier à la truffe noire melanosporum du Quercy ou Echine de porc rôti au verjus de chasselas de Moissac ou Merlu de ligne au piment d'Espelette

Baba au rhum-chasselas de Moissac ou Sabayon aux fruits de saison ou Crème glacée et sorbet d'un maître glacier

¼ de Vin et Café

\* *supplément apéritif Quercy des Iles (jus de Chasselas de Moissac, rhum de Martinique, vanille de Madagascar, piment d'Espelette) : 5 €/personne.*

## **Propositions de Menus Groupes 2021**

*Déjeuner sur le territoire Moissac Terres des Confluences*

### **Restaurants à Moissac**

#### *Menu n°3*

*Situé sur les hauteurs de Moissac à 10 minutes en bus du centre historique, à flanc de coteaux avec vues panoramiques depuis les salles de restaurant.*

**50 couverts en intérieur - 30 couverts en extérieur.**

Kir de bienvenue ou Quercy des Iles\*

Terrine de Canard ou Salade composée

Cuisse de Canard confite et accompagnement ou Dos de Cabillaud

Tarte de saison ou Glaces

¼ de Vin et Café

*\* supplément apéritif Kir ou Quercy des Iles (jus de Chasselas de Moissac, rhum de Martinique, vanille de Madagascar, piment d'Espelette) : 2 €/personne.*

*\* supplément assiette de 3 fromages : 2 €/personne.*

## **Propositions de Menus Groupes 2021**

*Déjeuner sur le territoire Moissac Terres des Confluences*

### **Restaurants à Castelsarrasin**

#### *Menu n°4*

*Situé à Castelsarrasin, à moins de 20 minutes en bus,*

*Restaurant traditionnel possédant 2 salles dont une avec une cheminée. Une terrasse ombragée par 2 tilleuls pour des repas en plein air - 100 couverts en intérieur - 60 couverts en extérieur.*

Ballotine de pintade aux pruneaux

Cassoulet

Fondant au chocolat

¼ de Vin et Café

*\* supplément apéritif Kir et 2 amuses bouche : 3€/personne.*

*\*supplément fromage (2 portions, salade et confiture) : 3€/personne.*

**Office de Tourisme Intercommunal Moissac - Terres des Confluences**

Siège principal : 1 Boulevard de Brienne 82200 MOISSAC

**05 32 09 69 36**

[www.tourisme-moissac-terresdesconfluences.fr](http://www.tourisme-moissac-terresdesconfluences.fr)

[groupes@tourisme-moissacconfluences.fr](mailto:groupes@tourisme-moissacconfluences.fr)

**Propositions de Menus Groupes 2021**

*Déjeuner sur le territoire Moissac Terres des Confluences*

**Restaurants à Castelsarrasin**

***Menu n°5***

*Situé à Castelsarrasin, à moins de 20 minutes en bus,  
Dans un cadre à la décoration résolument moderne une cuisine de tradition, variée et chaleureuse est  
proposée - **40 couverts en intérieur - 30 couverts en extérieur.***

Salade de chèvre chaud ou Avocat saumon

Blanquette de veau ou Poisson selon arrivage (Bar ou Daurade)

Crème brûlée ou Fondant au chocolat

¼ de Vin et Café

*\* supplément apéritif Vin cuit ou Ricard : 2,70 €/personne.*