



*Les Menus Mariage  
Du Relais Gascon*







## Formule mariage à 70.00€

**Apéritif :** Planteur maison, soupe de méthode traditionnelle aux agrumes, floc de Gascogne, kir impérial, jus de fruits.

**Amuses bouches :** mini verrine à l'italienne, verrine crevettes cocktail, verrine picolata, verrine crumble poire et foie gras, mini brochettes de poulet tandoori aux figues séchés, mini-brochette de légumes froid en cajun, Tartine de campagne méditerranéenne, tartine jambon pays et tomate fraîche, chouquette au conté et épices doux, olives marinées

### *NOS ANIMATIONS PLANGHA : sup de 3.00€*

Pépites de foie gras frais poêlés et st jacques fraîches ::

### *NOTRE FARANDOLE D'ENTRÉES*

**Chaud froid de foie gras de canard :** escalope de foie gras de canard poêlée, sauce mendiant (aux fruits sec) et terrine de foie gras au naturel sel de Guérande et petit pain de campagne

**Ou**

**Terre et mer :** méli-mélo de noix de St Jacques et escalope de foie gras de canard poêlée, fettuccines de légumes, sauce au Floc de Gascogne

**Ou**

**Salade des mousquetaires :** Médaillon de foie gras de canard sur pain de campagne, demie caille grillée, magret confit en fines lamelles, mesclun de salade aux tomates séchées et pain pérenne

**Ou**



Assiette scandinave : saumon fumé et frais marinés à l'aneth, médaillon de homard, brochette de grosses crevettes, poivron d'el péquillos farci au cabillaud frais, mesclun de salade, sauce crème acidulé citronné.

## *NOTRE FARANDOLE DE POISSONS*

Mignon de saumon et gambas décortiquées aux asperges vertes  
Beurre émulsionné aux agrumes

**Ou**

Mélimélo de noix de St Jacques et grosses crevettes décortiquées,  
julienne de légumes sauce crémée safranée aux épices doux

**Ou**

Pavé de cabillaud en croute d'herbes vertes,  
Sauce pesto de tomates séchées au basilic.

## *TROU GASCON*

Sorbet orange ou lemoncello et « folle blanche »

**Ou**

Sorbet poire et « alcool de poire »



## UN PLAT CHAUD

Le tournedos de magret de canard grillé,  
jus de viande à la figue ou jus de viande au thym frais et ail confit

Ou

Le filet de bœuf flambé à l'armagnac, sauce aux cèpes,

Ou

Escalopine de filet mignon de veau poêlé, sauce aux morilles crémees

*Servi avec pommes grenaille, jardinière de légumes, tomates grappes cocktail*

## SÉLECTION DU BERGER

Croustillant de Brie farci au mascarpone et fines herbes servi chaud  
Mesclun de salade, vinaigrette au parmesan

Ou

Plateau de fromages, mesclun de salade,  
vinaigrette au parmesan



## ***NOS DESSERTS MAISON***

Assiette de mignardises : à définir selon les saisons, glace et coulis de fruits

**Ou**

Entremet aux pommes caramélisées façon tatin, crème anglaise au café

**Ou**

Gâteau des mariés présenté :(selon les saisons) Fraisier, poirier, entremets, fruits rouge, fruits exotiques, mousse aux cerises amarena, mousse café et chocolat, charlotte tiramisu et fraises, poire et pain d'épices. Opéra

## ***NOTRE SÉLECTION DE VINS RÉGIONAUX :***

Bordeaux.: Château Motte Maucourt , Côte de Gascogne : vins rouge : Château Larroque, Chiroulet, St Mont Corbières : domaine du parc

**Ou**

Nos vins blancs : Domaine Uby : blanc sec ou doux ou domaine Pellehaut

**Café**



Le menu est proposé pour un groupe de vingt-cinq personnes minimum

Pour information :

- ✚ Le nappage, le chemin de table, les serviettes, le buffet d'apéritif et le dressage des tables sont organisés par nos soins.
- ✚ Pour l'animation de votre mariage, nous travaillons avec des professionnels (*Dj, musiciens musette ou rock*) avec lesquels nous pouvons vous mettre en relation.
- ✚ Notre fleuriste peut également vous proposer un devis personnalisé.
- ✚ La décoration de la salle est prise en charge par le client : *ballons, tulles de décoration, housse de chaises etc.*
- ✚ La réglementation oblige à libérer les lieux vers 4 h du matin.
- ✚ Le Relais Gascon peut accueillir jusqu'à 100 personnes. Au-delà, le repas de mariage peut se dérouler dans un lieu choisi par le client.

*Le menu est identique pour les convives, excepté personne allergique ou végétarienne  
Définir le menu des enfants entre 8.00€ le plat et 12.00€ le menu  
Confirmation du nombre de personnes 1 semaine à l'avance  
(Un acompte de 30% est demandé lors de la réservation)*



## Formule mariage à 60.00€

**Apéritif :** planteur maison, soupe de méthode tradition aux agrumes, floc de Gascogne, kir impérial et jus de fruits,

**Amuses bouches :** mini-verrine à l'italienne, verrine légumes froid et lard frit, verrine cocktail crevettes, verrine crumble poire et foie gras, mini-brochettes de poulet tandoori aux figues fraîches, mini-brochettes légumes froides en cajun, Tartine de campagne tomate et jambon pays, pesto de tomate séché et filet d'anchois, chouquette au conté et épices doux, olives marinées.

### *NOS ANIMATIONS PLANCHA : sup de 3.00€*

Pépites de foie gras frais poêlées et st jacques fraîches :

### *NOTRE FARANDOLE D'ENTRÉES :*

**Chaud froid de foie gras de canard :** Escalope de foie gras de canard poêlée sauce mendiant (aux fruits sec) et terrine de foie gras au naturel sel de Guérande et petit pain de campagne

**Du**

**Terre et mer :** Mélimélo de noix de St Jacques et escalope de foie gras de canard poêlées, fettucines de légumes, sauce au floc de Gascogne.





**Ou**

**Salade des mousquetaires** ; Médaillon de foie gras de canard sur pain de campagne, demie caille grillée, magret confit en fines lamelles, mesclun de salade aux tomates séchées et pain pérenne

**Ou**

**Assiette de la mer** : Méli-mélo de noix de St Jacques et grosses crevettes décortiquées servies en coquilles, julienne de légumes, beurre blanc citronné

## **TROU GASCON**

Sorbet orange ou et « folle blanche »

**Ou**

sorbet poire et « alcool de poire »

## **UN PLAT CHAUD**

**Trilogie de canard** : brochette de magret aux pruneaux, côtelette de canard, demi-confit au caramel d'épices, jus de viande au romarin.

**Ou**

**Filet de bœuf flambé à l'armagnac**, sauce aux cèpes



Ou

Filet mignon de veau rôti, sauce aux morilles crémees.

Ou

Carré d'agneau des Pyrénées en croute de tabac de cuisine,  
Jus de viande au thym frais et ail confit

*Servi avec pommes grenaille en persillade, jardinière de légumes de saison  
et tomates grappes confites*

### **SÉLECTION DU BERGER :**

Plateau de fromages (5 variétés à définir)  
servi avec salade mélangée, vinaigrette au parmesan

Ou

Croustillant de brie farci au mascarpone et fines herbes servi chaud.  
Mesclun de salade, vinaigrette au parmesan

### **NOS DESSERTS MAISON**

Assiette de mignardises, selon saison, crème anglaise et coulis de fruits

Ou



Gâteau des mariées à présenter (*à définir*)

**Entremet** aux pommes caramélisées façon tatin, **entremet** aux fruits de la passion, fruits rouge, **entremet** Cerise amarena, **Entremet** chocolat /café, **Charlotte** tiramisu aux fraises, **Charlotte** poire et pain d'épices. **Opéra**.

Nos desserts sont servis avec coulis de fruits ou crème anglaise, crème fouettée et fruits

### ***NOTRE SÉLECTION DE VINS RÉGIONAUX :***

**Bordeaux** (Château Motte Maucourt), Vins **rouge** : (**Côtes de Gascogne**) domaine Larroque, domaine de chiroulet, domaine Plaimont (St Mont) **Corbières** : domaine du parc

Vin blanc : (**cote de Gascogne**) domaine **Uby** sec ou doux, domaine Pellehaut.

**Café**



Le menu est proposé pour un groupe de vingt-cinq personnes minimum

Pour information :

- ✚ Le nappage, le chemin de table, les serviettes, le buffet d'apéritif et le dressage des tables sont organisés par nos soins.
- ✚ Pour l'animation de votre mariage, nous travaillons avec des professionnels (*Dj, musiciens musette ou rock*) avec lesquels nous pouvons vous mettre en relation.
- ✚ Notre fleuriste peut également vous proposer un devis personnalisé.
- ✚ La décoration de la salle est prise en charge par le client : *ballons, tulles de décoration, housse de chaises etc.*
- ✚ La réglementation oblige à libérer les lieux vers 4 h du matin.
- ✚ Le Relais Gascon peut accueillir jusqu'à 100 personnes. Au-delà, le repas de mariage peut se dérouler dans un lieu choisi par le client.

*Le menu est identique pour les convives, excepté personne allergique ou végétarienne*

*Définir le menu des enfants entre 8.00€ le plat et 12.00€ le menu*

*Confirmation du nombre de personnes 1 semaine à l'avance*

*(Un acompte de 30% est demandé lors de la réservation)*



## Formule mariage tapas à 55.00€

**Apéritif :** planteur maison, soupe de méthode traditionnelle aux agrumes, floc de Gascogne, kir impérial, jus de fruits  
(Assortiments de petits gâteaux sec et olives marinées)

Coté tapas - servies en buffet :

### Mini brochettes chaudes

**Brochette** de poulet tandoori, **brochette** crevettes à l'orientale,  
**Brochette** magret de canard et abricot sec

### Mini brochettes froides

**Brochette** grillées de légumes en cajun, **brochette** magret confit et tomate cerise,  
**brochette** de fruits (selon saison)

### Coté verrines

**Verrine** à l'italienne, **Verrine** crumble poires et foie gras.  
**Verrine** légumes et lard frit, **verrine crevettes en cocktail**

### Coté tartines de campagne

**Tartines de campagne :** au foie gras de canard, jambon pays, pesto de tomate séché  
poivrons d'el péquillos et filet d'anchois

Servi avec vasque de vins (à définir : rouge, blanc et rosé)



## UN PLAT CHAUD

Les côtelettes de canard grillées sur écrasé de patate douce  
Jus de viande à la figue ou poivrade

Ou

Trilogie de canard : La côtelette de canard, brochette de magret de canard aux pruneaux et demi confit de canard au caramel d'épices, jus de viande au foie gras

Ou

Filet de bœuf flambé à l'armagnac, sauce aux cèpes

Ou

Double côte de veau désossée grillée, jus de viande à la crème de sauge

*Servi avec pommes grenaille en persillade, jardinière de légumes de saison et grappes de tomates cocktail confites*

## SÉLECTION DU BERGER

Plateau de fromages (5 variétés à définir)

Mesclun de salade, vinaigrette au parmesan

Ou

Croustillant de brie farci au mascarpone et aux fines herbes servi chaud.

Mesclun de salade, vinaigrette au parmesan



## ***NOS DESSERTS MAISON***

Ardoise de mignardises (*à définir selon les saisons*)

**Du**

Gâteau des mariés à présenter (*à définir*)

**Nos choix d'entremets** : aux pommes caramélisées Façon tatin, aux fruits exotique, aux fruits rouge, au cerise amarena, chocolat\café, **Nos charlottes** : poire et pain d'épices, tiramisu et fraises. **Poirier, fraisier, opéra.**

## ***NOTRE SÉLECTION DE VINS RÉGIONAUX :***

**Gaillac** (rouge, blanc et rosé), **Côte de Gascogne rouge** : St Mont, château Larroque, domaine chiroulet, **Corbières** : domaine du parc

**Nos vins blancs** : domaine Uby sec ou doux ou domaine Pellehaut



Le menu est proposé pour un groupe de quinze personnes minimum

### Pour information :

- ✚ Le nappage, le chemin de table, les serviettes, le buffet d'apéritif et le dressage des tables sont organisés par nos soins.
- ✚ Pour l'animation de votre mariage, nous travaillons avec des professionnels (*Dj, musiciens musette ou rock*) avec lesquels nous pouvons vous mettre en relation.
- ✚ Notre fleuriste peut également vous proposer un devis personnalisé.
  
- ✚ La décoration de la salle est prise en charge par le client : *ballons, tulles de décoration, house de chaises etc.*
- ✚ La réglementation oblige à libérer les lieux vers 4 h du matin.
- ✚ Le Relais Gascon peut accueillir jusqu'à 100 personnes. Au-delà, le repas de mariage peut se dérouler dans un lieu choisi par le client.

*Le menu est identique pour les convives, excepté personne allergique ou végétarienne  
Définir le menu des enfants entre 8.00€ le plat et 12.00€ le menu  
Confirmation du nombre de personnes 1 semaine à l'avance  
(Un acompte de 30% est demandé lors de la réservation)*





**Le Relais Gascon, c'est aussi ...**

**Un service Traiteur à Domicile, l'organisation de votre repas de mariage,**

**Vos repas de famille (communions, anniversaires...), l'organisation d'événements festifs**

**Le Relais Gascon** propose une palette de saveurs diversifiées pour l'élaboration de vos réceptions professionnelles (séminaires, repas d'affaires) ou familiales (mariages, baptêmes, communions, repas de famille, réceptions).

Sylvain et Gaëlle LIZE-PICARD conçoivent, réalisent et décorent vos menus et buffets, en fonction de vos désirs et de votre budget. Que ce soit pour une simple livraison ou un grand événement, nous saurons répondre à vos attentes.

Plats préparés livrés à domicile ou à emporter ; nous vous proposons quelques suggestions de formules livrées chez vous ou servies au Relais Gascon, sur notre site [www.lerelaisgascon32.fr](http://www.lerelaisgascon32.fr)

Des repas de groupe sont proposés à des prix étudiés jusqu'à 300 personnes. La livraison peut être faite sur toute la région. Nous mettons aussi à votre disposition nos équipes pour l'animation de vos festivités : orchestre Musette et DJ, ainsi que les membres de notre service Restauration à Domicile.

### **Et La Boutique du Relais...**

Venez découvrir les nombreux plats cuisinés, conserves, pâtés et terrines que nous mettons à votre disposition dans la Boutique du Relais. Toute notre cuisine est préparée et élaborée à partir de produits frais locaux, entre autre le fameux Porc Noir de Bigorre et les Haricots Tarbais fort réputés. Un renseignement, un conseil ? Contactez Sylvain LIZE



**Le Relais Gascon - Lac La Téoulère 32430 - THOUX**  
Tél. : 09 70 35 01 97 - [www.lerelaisgascon32.fr](http://www.lerelaisgascon32.fr)



## Deux passionnés

**Gaëlle et Sylvain LIZE-PICARD**

*par les produits naturels  
typiques du Gers...  
et sans conservateurs !*

**Gaëlle** fait son apprentissage aux côtés de son père. Enfant, elle l'observe élever les cochons et préparer la charcuterie chez l'habitant, pendant que sa maman gave les canards au domicile familial d'Encausse, dans le Gers.

Il est donc naturel qu'elle devienne quelques années plus tard la cuisinière en chef du restaurant « *Le Relais Gascon* » qu'elle ouvre avec Sylvain à Thoux.

Soucieuse de proposer une cuisine typique du Gers et naturelle dans ses compositions, depuis plus de 10 ans, elle contribue à enrichir la gastronomie gersoise en s'efforçant de proposer des menus équilibrés et innovants tout en respectant les traditions ancestrales.

Aujourd'hui, Gaëlle est à l'origine des compositions de produits proposés par **LA BOUTIQUE** ainsi que des recettes qui vous permettront d'accommoder les plats à votre goût.

**Sylvain** apprend son métier de cuisinier auprès d'André GAILLARD, Maître Cuisinier à New York dans un restaurant 3 étoiles ; il devient ensuite sous-chef exécutif pendant plusieurs années sur les bateaux de croisière, avant d'être chef de cuisine au Portugal et aux Antilles. **Sylvain** a amené dans le Gers les souvenirs colorés d'une cuisine internationale, puisés à travers ses multiples voyages autour du monde.

C'est à cette occasion qu'il a surtout développé ses compétences en logistique gastronomique - gestion des commandes, distribution et service-après-vente...- un savoir-faire que **LA BOUTIQUE** propose aujourd'hui à sa clientèle.



**Le Relais Gascon - Lac La Téoulère 32430 - THOUX**

**Tél. : 09 70 35 01 97**

[www.lerelaisgascon32.fr](http://www.lerelaisgascon32.fr)