

**DOMAINE DE COMBE RAMOND**  
**81470 MAURENS-SCOPONT**

☎ 05 63 58 77 60 ☎ 06 61 15 77 60

✉ vignau@wanadoo.fr

*Tarifs restauration 2011*

*Menu à 30€*

*☞ Entrée ☞*

*Salade Gasconne aux gésiers de canard*  
*Ou*  
*Salade Paysanne tarnaise aux foies de volailles*

*☞ Plat ☞*

*Blanquette d'Agneau ou de Chevreau à l'ancienne. Riz sauvage*  
*Ou*  
*Steak de magret de canard sauce cèpes*  
*Ou*  
*Poulet fermier et sa crème d'estragon*

*(tous nos plats sont assortis de 2 légumes)*

*☞ Plateau de Fromage ☞*  
*(supplément. 3 €)*

*☞ Dessert ☞*

*Bavarois au coulis de fruits rouges*  
*Ou*  
*Entremet au chocolat, sauce anglaise*

*Option : Pièce montée (sup +2€)*

*☞ Café ☞*

**DOMAINE DE COMBE RAMOND**  
**81470 MAURENS-SCOPONT**

☎ 05 63 58 77 60 ☎ 06 61 15 77 60

✉ vignau@wanadoo.fr

*Menu à 35€*

*☞ Entrée ☞*

*Salade Gasconne aux copeaux de foie gras*  
*Ou*  
*Tartare de Saumon à l'aneth*

*☞ Plat ☞*

*Cuisse de Canard farcie aux cèpes,*  
*Pavé Dauphinois et Tomate à la provençale*  
*Ou*  
*Tagine d'agneau. Riz sauvage*  
*Ou*  
*Gigot d'agneau du Domaine à la Niçoise*

*(tous nos plats sont assortis de 2 légumes)*

*☞ Plateau de Fromage ☞*  
*(supplément. 3 €)*

*☞ Dessert ☞*

*Trilogie de desserts*  
*Ou*  
*Bavarois au coulis de fruits rouges*  
*Ou*  
*Entremet au chocolat, sauce anglaise*

*Option : Pièce montée (sup +2€)*

*☞ Café ☞*

**DOMAINE DE COMBE RAMOND**  
**81470 MAURENS-SCOPONT**

☎ 05 63 58 77 60 ☎ 06 61 15 77 60

✉ vignau@wanadoo.fr

*Menu à: 45€*

*☞ Entrée ☞*

*Foie gras fermier sur lit pain d'épices grillé  
et son shutney aux deux parfums*

*Ou*

*Gratin de poisson et fruits de mer en cassolette (chaud)*

*Ou*

*Sandre au beurre rouge (chaud)*

*☞ Plat ☞*

*Charlotte d'Agneau ou de Chevreau*

*Ou*

*Suprême de Volaille, Sauce aux Morilles*

*Ou*

*Faux filet de bœuf, Sauce Périgourdine*

*Ou*

*Gigot d'Agneau farci à la Niçoise*

*(tous nos plats sont assortis de 3 légumes)*

*☞ Plateau de Fromage ☞*

*☞ Dessert ☞*

*Bavarois au coulis de fruits rouges*

*Ou*

*Entremet au chocolat, sauce anglaise*

*Ou*

*Trilogie de Desserts Gourmands*

*Option : Pièce montée (sup +2€)*

*☞ Café ☞*

**DOMAINE DE COMBE RAMOND**  
**81470 MAURENS-SCOPONT**

☎ 05 63 58 77 60 ☎ 06 61 15 77 60

✉ vignau@wanadoo.fr

*Menu à 55€*

*1ère Entrée*

*Trilogie de Foie gras*

*Ou*

*Tartare de Saumon à l'aneth*

*2ème Entrée*

*Croustillant de Foie gras aux cèpes*

*Ou*

*Coquilles St Jacques et lotte marinées au lait de coco,  
gingembre en rondelle*

*Ou*

*Sandre au Beurre blanc*

*Pause glacée*

*Trou Gascon*

*Plat*

*Filet de Bœuf en croûte (50 pers. maxi)*

*Ou*

*Gigot d'Agneau farci à la Niçoise*

*Ou*

*Suprême de Pintadeau aux morilles*

*Ou*

*Charlotte d'Agneau ou de Chevreau au caviar d'aubergines*

*(tous nos plats sont assortis de 3 légumes)*

*Plateau de Fromage*

*Dessert*

*Bavarois au coulis de fruits rouges*

*Ou*

*Assortiment de Desserts Gourmand*

*Ou*

*Croustillant aux trois chocolats*

*Option : Pièce montée (sup +2€)*

*Café*

**DOMAINE DE COMBE RAMOND**  
**81470 MAURENS-SCOPONT**

☎ 05 63 58 77 60 📞 06 61 15 77 60

✉ vignau@wanadoo.fr

**A la carte :**

(Sur devis)

**Entrées froides :**

- Rouelle de Saumon sauvage à la Mousseline de crevette
- Tartare de Saumon à l'aneth
- Salade composée
- Assiette de Foie gras (80gr)
- Trilogie de Foie gras
- Salade Gasconne

**Entrées chaudes :**

- Gratin de Poisson et Fruits de mer en cassolette
- Sandre au beurre rouge
- Croustillant de foie gras aux cèpes
- Coquilles St Jacques et lotte, sauce coco et gingembre

**Pause glacée**

- Trou gascon (sup 3€)

**Plats :**

- Cuisse de canard farcie aux cèpes et bolets
- Cuisse de poulet fermier
- Steak de magret de canard sauce cèpes
- Gigot d'agneau farci à la niçoise
- Blanquette d'agneau ou de chevreau à l'ancienne
- Tajine d'agneau
- Filet de bœuf en croûte (maxi 50 pers.)
- Charlotte d'agneau ou de chevreau au caviar d'aubergines
- Suprême de pintadeau sauce aux morilles

**Accompagnements :**

**Viande :**

- Pommes fruits soufflées, à la cannelle (salé)
- Haricots verts en fagots
- Bouchons de courgettes gratinées
- Tomates à la provençale
- Champignons farcis à la duxelle
- Pavés de pommes de terre (façon dauphinois)
- Poêlée de légume
- Pommes de terre en ail chemisés
- Fonds d'artichaut
- Riz sauvage

**DOMAINE DE COMBE RAMOND**  
**81470 MAURENS-SCOPONT**

☎ 05 63 58 77 60 📞 06 61 15 77 60

✉ [vignau@wanadoo.fr](mailto:vignau@wanadoo.fr)

**Poissons :**

- *Pommes de terre tournées*
- *Courgettes vapeur*
- *Fenouil*
- *Carottes julienne*
- *Riz au safran*

**Fromage (sup 3€)**

- *Plateau de trois fromages*

**Dessert :**

- *Trilogie de desserts gourmands*
- *Entremet au chocolat, sauce anglaise*
- *Tiramisu*
- *Bavarois au coulis de fruits*
- *Fraisier à la crème légère à la vanille bourbon*
- *Entremet aux fruits de saison et son coulis de fruits rouges*
- *Croustillant de pommes caramélisées avec boule de glace à la violette de Toulouse*
- *Pièce montée avec choux farcis et caramélisés (option + 2€/pers)*

\*\*\*\*\*

**DOMAINE DE COMBE RAMOND**  
**81470 MAURENS-SCOPONT**

☎ 05 63 58 77 60 📞 06 61 15 77 60

✉ vignau@wanadoo.fr

**Forfait vins :**

**Formule 4,5€ /pers 1bouteille pour 3pers.**

- Excellence du Comte de Négret (fronton)
- Eau minérale sur demande
- \*11 € par bouteille supplémentaire entamée.

**Formule 6€ /pers 1bouteille pour 3pers.**

- Domaine des Cassagnols (Gaillac AOC)
- Eau minérale sur demande
- \*15 € par bouteille supplémentaire entamée.

**Formule 7€ /pers 1bouteille pour 3pers.**

- Château Grand Moulin (Corbières)
- Eau minérale sur demande
- \*18 € par bouteille supplémentaire entamée.

**Formule sans les vins :**

- Droit de bouchon 4€/bouteille entamée

**Champagne :**

- Martel prestige (Brut) 35€
- Mercier (1/2 sec) 60€

\*\*\*\*\*

**Nos cocktails :**

**Formule à 10 €/personne sans alcool**

- Assortiment de petits fours et canapés 8 pièces / pers.
- Jus de fruits, sodas, eau gazeuse.

**Formule à 12 €/personne**

- Idem plus kir (1 coupe par personnes)

**Formule à 14 €/personne**

- Assortiment de petits fours et canapés 8 pièces / pers.
- Jus de fruits, sodas, eau gazeuse.
- Soupe de champagne, Punch ou Sangria.\*

**Formule à 17 €/personne**

- Assortiment de petits fours et canapés 12 pièces / pers.
- Jus de fruits, sodas, eau gazeuse.
- Soupe de champagne, Punch ou Sangria.\*

\*\*\*\*\*

\*Nota : Les alcools sont calculés pour une moyenne de 20cl par personne.

**DOMAINE DE COMBE RAMOND**  
**81470 MAURENS-SCOPONT**

☎ 05 63 58 77 60 📞 06 61 15 77 60

✉ vignau@wanadoo.fr

**Brunch à 15 €**

*Boissons chaudes :*

- Café, thé, chocolat, lait

*Boissons froides :*

- Jus de fruits

*Viennoiseries, Pain, céréales, confitures*

*Gâteaux maison*

*Œufs dur ou brouillés*

*Charcuterie :*

- Jambon de pays
- Bacon

*Crudités:*

- Salade verte

*Fruits de saison*

**Buffet froid du lendemain à 18€**

*Salades composées :*

- Salade de riz niçois au thon
- Taboulé oriental aux raisins

*Crudités:*

- Salade verte
- Salade de tomates
- Carottes râpées
- Concombre à la menthe

*Charcuterie*

- Pâté de campagne

*Viandes*

- Rôti de bœuf
- Rôti de porc
- Côtelettes d'agneau du domaine 2/pers (sup 3€)

*Fromage*

- Brie de Meaux

*Dessert*

- Salade de fruits frais de saison

*Vins de Gaillac (en cubi)*

*Café*

**DOMAINE DE COMBE RAMOND**  
**81470 MAURENS-SCOPONT**

☎ 05 63 58 77 60 📞 06 61 15 77 60

✉ vignau@wanadoo.fr

**Buffet froid du lendemain à 25€**

**Salades composées (3 au choix) :**

- Piémontaise au jambon ou poulet
- Salade de farfalle et poulet grillé
- Salade de perles océane
- Salade de riz niçois au thon
- Lentilles à la paysanne avec dés de jambon
- Taboulé oriental aux raisins
- Salade Phébus

**Crudités:**

- Salade verte
- Salade de tomates
- Carottes râpées
- Concombre à la menthe

**Charcuterie**

- Pâté de campagne
- Saucisse de foie et saucisse sèche
- Boudin noir

**Viandes**

- Rôti de bœuf
- Rôti de porc
- Côtelettes d'agneau du domaine 2/pers (sup 3€)

**Fromage**

- Brie de Meaux
- Lacaune ou Pyrénées

**Dessert**

- Salade de fruits frais de saison

**Vins de Gaillac (en cubi)**

**Café**