

Hôtel \*\*\*  
Restaurant

Les  
**2**  
Rives

# REPAS GROUPE PRINTEMPS

MENU À 25€ / PERSONNE

## ENTRÉE

Terrine maison

ou

Velouté du moment et œuf parfait de la "Maison Delcros"

## PLAT

Blancs de volaille Maison Delcros  
sauce aux champignons, purée de légumes et risotto

## DESSERTS

Coupétade

ou

Clafoutis du moment

## BOISSONS

vins et café inclus

nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes

## APÉRITIFS (NON INCLUS)

Un simple kir ou bien un cocktail  
avec petits fours,  
on s'adapte à vos demandes (non inclus)

**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

RESTAURANT  
**GOURMAND**

Hôtel \*\*\*  
Restaurant  
Les 2 Rives

La Mothe  
48 500 Banassac  
LA CANOURGUE

Tél : 04 66 32 99 97

Fax : 04 66 32 06 95



# REPAS GROUPE DE FIN D'ANNÉE

MENU À 29€ / PERSONNE

## ENTRÉE

Eclair Roquefort poire  
ou  
Soupe de poissons  
et son fromage râpé de chez "Saveur Lozère"

## PLATS

Araignée de Porc à la bière 48,  
tagliatelles fraîches et légumes poêlés  
ou  
Poisson du moment en croute d'herbe,  
riz, échalote et sauce

## DESSERTS

Tarte au citron meringuée  
ou  
Mousse au chocolat et son siphon au café

## BOISSONS

vins et café inclus  
nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes

## APÉRITIFS (NON INCLUS)

Un simple kir ou bien un cocktail  
avec petits fours,  
on s'adapte à vos demandes (non inclus)



**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

RESTAURANT  
**GOURMAND**

Hôtel \*\*\*  
Restaurant  
Les 2 Rives

La Mothe  
48 500 Banassac  
LA CANOURGUE  
Tél : 04 66 32 99 97  
Fax : 04 66 32 06 95

# REPAS DE FIN D'ANNÉE GROUPE

MENU À 35€ / PERSONNE

## ENTRÉES

Pâte en croute maison

ou

Paris Brest mousse de chèvre et  
truite fumée de St Fréal

## PLATS

Epaule d'agneau basse température,  
sauce citron menthe et purée de pommes de terre

ou

Cassolette de la mer gratinée  
et ses légumes printaniers

## DESSERTS

Mille-feuille chocolat au lait

ou

Tartelette banane vanille

## BOISSONS

vins et café inclus

nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes

## APÉRITIFS (NON INCLUS)

Un simple kir ou bien un cocktail  
avec petits fours,  
on s'adapte à vos demandes (non inclus)

**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

RESTAURANT  
**GOURMAND**

Hôtel \*\*\*  
Restaurant  
Les 2 Rives

La Mothe  
48 500 Banassac  
LA CANOURGUE

Tél : 04 66 32 99 97  
Fax : 04 66 32 06 95





# REPAS DE FIN D'ANNÉE GROUPE

MENU À 49€ / PERSONNE

## ENTRÉES

Duo d'asperges blanches et vertes, nage parmesan  
ou  
Foie gras mi-cuit maison et sa compotée de fruits de saison

## PLATS

La pièce de bœuf d'Aubrac "Elevage Rodier"  
tendre tranche cuite à basse température, écrasée de  
pommes de terre à l'ancienne et chips de légumes

ou  
Cabillaud siphon petit poids  
sauce safran mélange de céréales

## FROMAGES

\*\*\*

## ET DESSERTS

Rhubarbe confite, crémeux à la cardamome

ou  
Fôret noire

## BOISSONS

vins et café inclus  
nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes

## APÉRITIFS (NON INCLUS)

Un simple kir ou bien un cocktail  
avec petits fours,  
on s'adapte à vos demandes



**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

**RESTAURANT**  
**GOURMAND**

Hôtel \*\*\*  
Restaurant  
Les 2 Rives

La Mothe  
48 500 Banassac  
LA CANOURGUE  
Tél : 04 66 32 99 97  
Fax : 04 66 32 06 95





# BUFFET APÉRITIF OU FORMULE BUFFET DÎNATOIRE



À COMPOSER SELON VOS GOUTS

## FORMULES AU CHOIX

Boissons budget 4€/pers:

- kir
- Sangria, Spritz Maison
- autres à définir
  - bouchée salée : 2€/type (inclus 2 portions)
  - bouchée sucrée : 2€/type (inclus 2 portions)



## LES BOUCHÉES SALÉES

- Mini choux de rillettes de poissons
- Mini- choux mousse foie gras et confiture maison
- Mini-éclair roquefort poire
- Club sandwich de saison
- Mini-burger à la viande
- Wrap méli-mélo de légumes ou truite fumée
- Brochette de magret de canard
- Mini-croque Monsieur
- Croquetas de fromage de pays ou légumes
- Feuilletés au pesto, oignon et fromage
- Verrine truite fumée mousse citronnée
- Mini-pissaladière
- Mini- croissant au jambon
- Mini-tartelette à l'oignon
- Mini-tartelette au poisson et chantilly persil
- Gaspacho du moment
- Verrine mousse betterave et chèvre
- Farçous

\*\*\*\*

Nos planches à 45€ pour 4 à 5 personnes

- Charcuterie de pays
- Fromage Lozère - Aveyron
- Planche de la Mer

\*\*\*\*

"N'hésitez pas à nous partager vos envies pour faire de ce moment gourmand une expérience sur mesure !"

## LES BOUCHÉES SUCRÉES

- Mini-tartelette citron meringuée
- Mini-éclair : café, chocolat ou fruit
- Mini-crème brûlée
- Mini-choux chantilly et caramel
- Mini-tartelette chocolat
- Mini-panna-cotta aux fruits
- Entremets du moment
- Mini-roulé aux fruits de saison
- Vérine mousse vanille et compotée
- Mini flan à la vanille
- Mini-crème aux œufs : chocolat vanille



**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

**RESTAURANT**  
**GOURMAND**

Hôtel \*\*\*  
Restaurant  
Les 2 Rives

La Mothe  
48 500 Banassac  
LA CANOURGUE  
Tél : 04 66 32 99 97  
Fax : 04 66 32 06 95

Hôtel  
Restaurant

Les  
2  
Rives



# DU LOCAL ET DU FAIT MAISON DANS VOTRE ASSIETTE

## AU SERVICE DE VOS PAPILLES

Le titre Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'Etat pour la restauration française.

Notre restaurant a renouvelé ce titre en 2023, grâce au travail de toute l'équipe.

Ce label, inscrit dans la loi de Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualification du chef, traçabilité et saisonnalité des produits.



**Logis  
HOTELS  
RESTAURANTS**  
DEPUIS 1948

**RESTAURANT  
GOURMAND**

Hôtel \*\*\*  
Restaurant  
Les 2 Rives

La Mothe  
48 500 Banassac  
LA CANOURGUE  
Tél : 04 66 32 99 97  
Fax : 04 66 32 06 95