

LE ROBINSON

CABARET - DINER SPECTACLE

Le Robinson vous présente ses formules pour la saison 2017-2018 comprenant :

→ **Un Repas Gastronomique** concocté par le maître des lieux :
Alain Fauré diplômé des "Arts de la Table".

→ **Un de nos 5 Spectacles :**



→ **Une soirée dansante après le spectacle.**

Capacité 160pers. Parking privé, salle climatisée, accès facile à 15 minutes de Toulouse

Nos Formules Dîner-Spectacle

Spectacle & Soirée dansante inclus.

Sept. 2017

Formule "Iles Marquises" à 56€

Salade Gourmande et son foie gras
ou
Cassolette de fruits de mer gratinée aux cèpes

* * *

Eventail de Magret de canard
Sauce aux 3 poivres

ou

Dos de saumon rôti, sauce Champagne
Et sa fondue de poireau

* * *

Assortiment de 3 desserts

Formule "Ile de Pâques" à 46€

Salade de gésiers confits déglacés au vinaigre
de framboise

* * *

Cuisse de canard confite
Et sa sauce au porto

ou

Filet de loup sauce ciboulette

* * *

Assortiment de 3 desserts

Suggestion de Suppléments Valable pour tous nos Menus :

- Cocktail, vin & Café : 6€/personne
- Supplément Champagne : 8€/ personne
- Supplément assiette de 3 Fromages : 7€/ personne

Sans oublier notre carte des vins (à partir de 16€ la Bouteille)

Formule "Ile de Robinson" (St Juan Fernandez) à 76€

Salade Gourmande et son foie gras

* * *

Cassolette de fruits de mer
gratinée aux cèpes

* * *

Filet de Bœuf sauce marchand de vin

* * *

Assortiment de 3 desserts

Pour votre anniversaire, Pensez à demander un gâteau personnalisé !

TARIF GROUPE
VALABLE POUR UN MINIMUM DE 15 PERSONNES.

La Carte du Robinson

Pour des menus entièrement personnalisés

Sept. 2017

Choisir **UN MENU UNIQUE** pour tous les participants.

Menu type minimum : entrée, plat, dessert.

Possibilité d'ajouter divers plats & vins à votre convenance.

	CHOIX	PRIX UNITAIRE TTC	TOTAL
SPECTACLE	1	20 €	20 €
Cocktail du Robinson		4€	
ENTREES			
Salade de gésiers confits déglacés au vinaigre de framboise		11€	
Croustillant de poulet aux saveurs méditerranéennes		13€	
Salade Gourmande (foie gras, gésiers, magrets fumés)		15€	
POISSONS			
Filet de loup sauce ciboulette		9€	
Cassolette de fruits de mer gratinée aux cèpes		15€	
Dos de saumon rôti et sa sauce champagne		15€	
VIANDES (garniture de légumes avec tous les plats)			
Cuisse de canard confite sauce au porto		9€	
Eventail de Magret de canard sauce aux 3 poivres		15€	
Filet de bœuf sauce au choix (foie gras, marchand de vin, cèpes)		20€	
DESSERTS			
Assiette 3 Fromages		6€	
Bavarois Maison à la Poire sur Coulis de Chocolat		6€	
Assiette de 3 desserts		8€	
VINS (forfait par personne, soit 1 bouteille pour 4 pers.)			
Merlot rouge ou rosé, à définir		2€	
Fronton « Bellevue la foret » rouge ou rosé, à définir		5€	
CAFE			OFFERT

- Le menu que vous aurez établi devra nous être communiqué au moins 15 jours avant la date choisie.
- Un acompte de 30% de la somme finale, vous sera demandé afin de confirmer votre réservation.
- La facture finale correspondra au nombre définitif de personnes communiqué au moins 48h à l'avance.
- Le Droit de Bouchon, pour le champagne amené est de 2,30€/pers

Nos Suggestions de Formules Dîner Spectacle pour les groupes

Sept. 2017

Formule à 62€

Cocktail du Robinson

* * *

Salade Gourmande et son foie gras
ou

Cassolette de fruits de mer gratinée aux cèpes

* * *

Eventail de Magret de canard
Sauce aux 3 poivres

ou

Dos de saumon rôti, sauce Champagne
Et sa fondue de poireau

* * *

Bavarois Maison à la Poire
sur son Coulis de Chocolat

Merlot Rouge & Rosé - Café

Formule à 52€

Cocktail du Robinson

* * *

Salade de gésiers confits déglacés au vinaigre
de framboise

* * *

Cuisse de canard confite sauce au porto
ou

Filet de loup sauce ciboulette

* * *

Bavarois Maison à la Poire
sur son Coulis de Chocolat

Merlot Rouge & Rosé -Café

Formule à 82€

Cocktail du Robinson

* * *

Salade Gourmande et son foie gras

* * *

Cassolette de fruit de mer, gratinée aux cèpes

* * *

Filet de Bœuf sauce aux cèpes

* * *

Bavarois Maison à la Poire
sur son Coulis de Chocolat

Merlot Rouge & Rosé - Café