

Un restaurant à proximité de votre entreprise

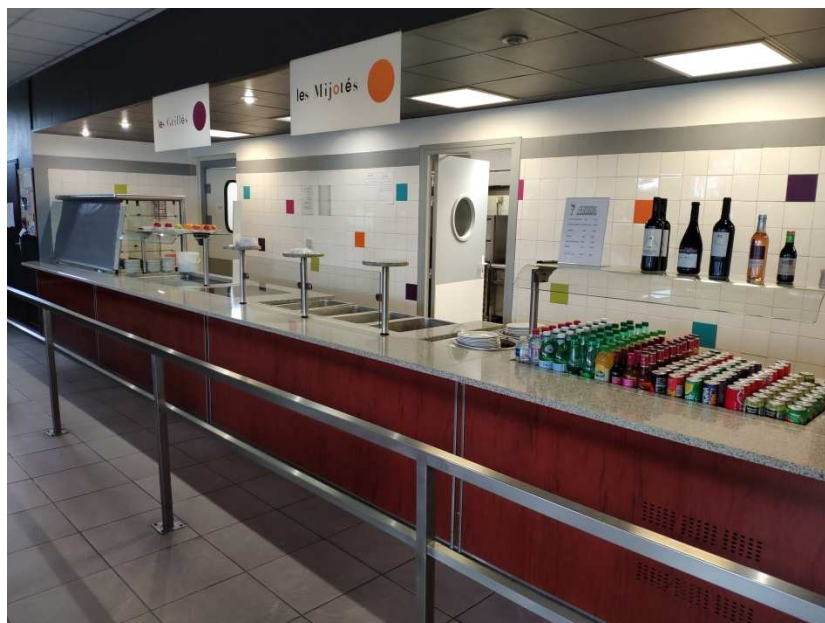


Restaurant le LARRIEU GOURMAND

Centre de Gros Larrieu
6, rue Gaston Evrard
31 094 TOULOUSE Cedex 1
Tel : 05.62.20.50.56
Mail : av005553@elior.com

Janvier 2019

La restauration est aujourd'hui un élément fondamental dans la vie de toute entreprise qui cherche à assurer la satisfaction de ses salariés. Le déjeuner en entreprise devient un moment de détente, de convivialité et de plaisir. Et c'est précisément sur ces points que s'engage le restaurant le LARRIEU GOURMAND auprès de ses convives.



Dans un cadre chaleureux, à proximité de votre entreprise, vous pourrez venir vous restaurer en self-service chaque jour et apprécier des repas équilibrés, variés et renouvelés. Notre souci majeur est de garantir à nos convives une alimentation saine tout en respectant leurs attentes, leurs choix, leurs goûts...

Deux interlocuteurs sont toujours présents pour veiller au respect de cet engagement et pour répondre à toutes vos interrogations :

➤ Monsieur Benjamin MARGUERY, Gérant du Restaurant

☎ 05.62.20.50.56

Mail : av005553@elior.com

➤ Monsieur Yann FAURE, Responsable de Secteur

☎ 05.34.40.20.40 Mail : yann.faure@elior.fr

Au restaurant le LARRIEU GOURMAND, vous composez vous-même vos repas à partir d'une gamme extrêmement variée, qui répond aux attentes de chacun.



Un large choix s'offre aux convives. Il leur est proposé chaque jour :

- 5 à 6 Hors-d'œuvre
- 2 plats garnis (dont un poisson ou plat végétarien)
- 2 garnitures (1 légume et un féculent)
- 2 fromages
- 4 à 5 laitages
- 5 à 6 desserts
- Boissons individuelles et vins

Pour assurer une variété toujours plus grande, un plan alimentaire élaboré sur 6 semaines a été mis en place : dans les plats du jour proposés, une même recette n'est pas reproduite pendant cette période.

Tous nos plats sont préparés sur place par notre Chef et son équipe, avec une attention particulière sur les produits frais et locaux dans le respect de la saisonnalité.

Une terrasse pour profiter de son repas en extérieur aux beaux jours

Pour composer vos repas, vous avez le choix entre plusieurs formules, entre 8 et 10 € TTC.

Pour prendre leurs repas, les convives utilisent un badge qu'ils présentent à leur passage en caisse. Le montant du repas est automatiquement débité de celui-ci. Ils peuvent ensuite recharger ce badge soit en espèces soit en chèque bancaire soit par carte bancaire.

Les convives occasionnels peuvent également régler leurs repas directement en caisse.

Une partie du coût du repas peut être prise en charge par votre entreprise. Dans ce cas, cette prise en charge fait l'objet d'une facture mensuelle regroupant l'ensemble des subventions.

Les **Titres Restaurants** sont acceptés sur le restaurant.

LES SALONS

Des salons-club sont également à votre disposition pour vos réunions de travail et formation (possibilité de petit déjeuner)

Le déjeuner servi à table avec la possibilité de choisir vos repas parmi la gamme de menus, ou en fonction de vos demandes spécifiques.

Benjamin MARGUERY, notre Chef Gérant se tient à votre disposition pour composer le menu de votre choix sur devis.

Menu Réunion 13.20 € HT

Eau, et café compris

Entrée

Plat du jour

Légumes

Dessert

Menu Festif 17 € HT

Tartare de saumon crème de ciboulette

OU

Salade Gersoise (salade, gésiers, noix, croutons, tomates)

OU

Terrine de saint jacques crème safranée

Cuisse de canard confite sauce aux cèpes, gratin dauphinois et poêlée
Ardéchoise

OU

Pavé de bœuf sauce aux morilles, gratin dauphinois et poêlée Ardéchoise

OU

Dos de cabillaud rôti beurre blanc aux asperges, risotto au parmesan et poêlée
Ardéchoise

Cœur coulant chocolat glace vanille

OU

Entremet poire caramel

OU

Tiramisu

Eau minérale, eau pétillante

Café

Deux salons modulables climatisés d'une capacité de 25 convives par salon, sont à votre disposition pour vos repas et/ou réunions.

Pour toute information relative à l'utilisation des salons, vous pouvez vous rapprocher de Monsieur MARGUERY au 05.62.20.50.56.



