

# Nos Fournisseurs

- **Légumes:**

Les Jardins de la Marquise à Monbrun (Permaculture).

Laure Dassieu à Sirac, agriculture raisonnée.

Primeur Castelsfruits à Auch, agriculture locale.

- **Viandes :**

Poulets BIO de Sébastien à Sarrant

Canards (Fermes locales)

Viandes locales sélectionnées par notre boucher Gilles Canevese à Mauvezin

- **Fromages:**

Fromages sélectionnés par la Fromagerie Française à L'Isle Jourdain

- **Pains :**

Boulangerie Cabos à Mauvezin

- **Boissons :**

Jus de Pommes et Cidres de la Ferme de la Côte, Foliz de Cologne, bières artisanales. Yannick, notre chef de salle sera heureux de vous conseiller sur notre sélection de vins locaux.

Venez découvrir de bons produits,

Alors n'hésitez plus...  
On vous attend !

6 PLACE DE LA HALLE  
32430 COLOGNE

05 62 06 73 45

[www.lecomptoirdescolibris.fr](http://www.lecomptoirdescolibris.fr)  
[accueil@lecomptoirdescolibris.fr](mailto:accueil@lecomptoirdescolibris.fr)

FACEBOOK / INSTAGRAM  
Le Comptoir des Colibris



RESTAURANT  
LE  
COMPTOIR  
DES  
COLIBRIS

VENEZ DÉCOUVRIR LE RESTAURANT

*Le Comptoir des Colibris*

VENTE SUR PLACE ET À EMPORTER

DES PRODUITS SAINS,  
UNE CUISINE ENGAGÉE,  
CRÉATIVE, DE PASSION,  
DE LA GÉNÉROSITÉ ET  
DE LA CONVIVIALITÉ.

Entreprise solidaire d'utilité sociale  
agrée entreprise d'insertion  
par la DIRECCTE





## Nos Formules

Le midi en semaine menu du jour  
à 16€

- **Entrées:** Entrée du moment ou Entrée Healthy (Velouté ou Buddha Bowl selon la saison)
- **Plats :** Propositions "fait maison"
- **Desserts:** Assiette de fromages de producteurs locaux ou dessert fait maison

Hema et Quentin, nos deux chefs de cuisine vous proposent des plats à la carte et des plats végétariens cuisinés avec passion tout au long de la semaine ainsi que le week-end

### Les soirées et le week-end :

Venez goûter aux plats de notre carte Cuisine engagée et créative.

### Nouveauté :

Nous vous proposons des thés d'exception bio issus de petits jardins de producteurs ainsi que des pâtisseries faites maison pour les accompagner.

## Nos Valeurs

Des menus savoureux, préparés chaque jour par notre équipe.

Tous nos produits frais sont rigoureusement choisis chez nos producteurs et artisans locaux. Nous favorisons le bio, les circuits courts et les produits de saison.

Notre cuisine prend soin de vous et de votre santé tout en se faisant plaisir : des produits sains, moins de sel, plus d'épices et d'herbes fraîches pour faire plaisir à vos papilles.

Stéphanie et son équipe sont heureux de vous recevoir. Nous cultivons la générosité et la convivialité.

Nous sommes soucieux de l'environnement et cultivons une restauration éco-responsable et durable.

En venant chez nous, vous vous engagez dans une démarche éthique et solidaire, fondement de notre entreprise.

Celle-ci accompagne des personnes qui en ont besoin vers une reconversion et une émancipation professionnelle et sociale.

## Nos Horaires

Vous pouvez consulter nos horaires à tout moment sur nos réseaux :

Facebook :

**Le comptoir des colibris**

Instagram :

**Le comptoir des colibris**

Et sur notre site internet :

**[www.lecomptoirdescolibris.fr](http://www.lecomptoirdescolibris.fr)**

Nous changeons la carte au gré des saisons, vous pouvez la consulter sur tous nos réseaux.

**À TRÈS BIENTÔT !**

**VENTE SUR PLACE ET  
À EMPORTER**

**RÉSERVATION / COMMANDE**

**05 62 06 73 45**

