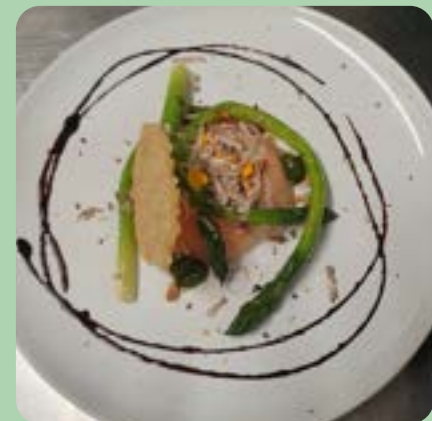




La Fabrique des colibris

NOS FORMULES REPAS DE GROUPES

(15 personnes et +)



**Selon les formules
sur place ou à emporter**

**2 rue des justices 32 120 Mauvezin
05 62 61 40 12**

MAJ 01/10/2024



Nos formules pour...

Les particuliers,
les associations locales
et les entreprises
(location de salles de travail possible)

La Fabrique, c'est...

Une cuisine "maison" élaborée
à partir de produits locaux ...à déguster sur place
ou à emporter.

C'est aussi, un parking
accessible, un accès PMR et un jardin sécurisé.

...mais la Fabrique des colibris, c'est surtout
une équipe passionnée !

Toutes nos formules



Formule n°1

Buffet

*“Le gourmand”
(sans dessert)*

17€/pers.

Formule n°2

Buffet

*“Le gourmand”
(avec dessert)*

20€/pers.

Formule n°3

Buffet

“Le végétarien” 

20€/pers.

Formule n°4

Buffet

“Le buffet raffiné”

30€/pers.

Formule n°5

Salade repas

“La complète”

17€/pers.

Formule n°6

Salade repas

“La Mousquetaire”

25€/pers.

Formule n°7

Menu

“A la Carte”

32€/pers.

Formule n°8

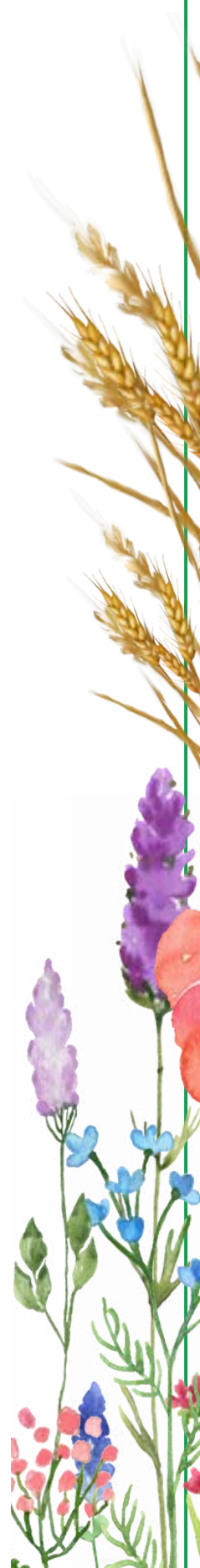
Menu

“Le Festif”

40€/pers.

Formule n°9 à composer

A la journée





Buffet

“Le gourmand”
(sans dessert)

17€/pers.

Crème de butternut et noisettes

**Truite saumonée fumée sur pain nordique
(Boulangerie Cabos) et crème citronnée**

Tarte aux poireaux, thym et lard fumé

Samossa aux légumes de saison et curry

Cake aux olives, chorizo, romarin

**Dhâl de lentilles corail en verrine
avec coriandre et cacahuètes**

Charcuteries, pâté, cornichons

Brie, tomme de Brebis et confiture Bio





Buffet

“Le gourmand”
(avec dessert)

20€/pers.

Velouté froid de saison à la sauge

OU

Verrine salade céréales composée

**Truite saumonée fumée sur pain nordique
(Boulangerie Cabos) et crème citronnée**

Tarte aux poireaux, thym et lard fumé

Samossa aux légumes et curry

Cake aux olives, chorizo, romarin

**Dhâl de lentilles corail en verrine
avec coriandre et cacahuètes**

Charcuteries, pâté, cornichons

Brie, tomme de Brebis et confiture Bio

Dessert

(1 choix pour groupe entier)

**Tiramisu *maison* en verrine
(aux fruits, chocolat ou café)**

OU

**Verrine compotée de fruits de saison
à l'Armagnac et crème légère**

OU

Mousse au chocolat

Buffet

“Le végétarien”



20€/pers.

Verrine de crumble de légumes

Crème de butternut et noisettes

Tarte aux poireaux, thym et lard fumé

Samossa aux légumes de saison et curry

Cake potimarron et châtaigne

**Dhâl de lentilles corail en verrine
avec coriandre et cacahuètes**

Champignons farcis au fromage de chèvre

Brie, tomme de Brebis et confiture Bio

Dessert

(1 choix pour groupe entier)

**Tiramisu *maison* en verrine
(aux fruits, chocolat ou café)**

OU

**Verrine compotée de fruits de saison
à l'Armagnac et crème légère**

OU

Mousse au chocolat



Buffet

“Le buffet ”raffiné”

30€/pers.

Planche gasconne:

Foie gras sur pain de campagne toasté et oignon floc
rillettes de canard,
magret séché

Tarte Tatin aux légumes de saison (gersois)

Tourin à l’ail ou Velouté froid

Pommes de terre grenailles rôties à la graisse de canard

**Tartine de pain Viking et truite saumonée de chez Fumaison
Occitane “Auch”**

Crèmeux butternut et noisettes

Poulet gersois au floc de Gascogne

Feuilletés champignons du Gers

**Planche mixte de
charcuterie locale et fromages**

Desserts

(1 choix pour groupe entier)

Tiramisu “*maison*” en verrine
(café, fruits de saison ou chocolat)

OU

Mousse au chocolat

OU

Verrine compotée de fruits de saison
à l’Armagnac et crème légère



Salade repas

“La complète”

17€/pers.

Petit Epeautre bio de Gascogne

Crudités de saison marinées

Œuf dur plein air

Chiffonnade de jambon

Pickles de légumes

Courge rôtie

Toast de chèvre frais et miel

Une belle tranche de pain de campagne

Et sauce vinaigrette

Dessert

(1 choix pour groupe entier)

Tiramisu “*maison*” en verrine

OU

Mousse au chocolat

OU

**Verrine compotée de fruits de saison
à l’Armagnac et crème légère**



Salade repas

"La Mousquetaire"

25€/pers.

Foie gras de canard au poivre,
Gésiers confits,
Magrets séchés,
Salade verte,
Oignons compotés au floc,
Pommes de terre rôties à la graisse de canard,
et crudités de saison.

+

Une belle tranche de pain de campagne
et sauce vinaigrette

Dessert

(1 choix pour groupe entier)

Tiramisu *"maison"* en verrine

ou

Verrine compotée de fruits de saison
à l'Armagnac et crème légère

ou

Mousse au chocolat

Menu

"A la Carte"

Pour une question d'organisation en cuisine,
merci de faire 2 choix max. pour entrées, plats et desserts
pour l'ensemble du groupe.
Hors régime alimentaire.

32€/pers.

Thé et café offerts

Entrées

Notre crémeux butternut panais 14€

Œuf mollet, croutons, parmesan, lard grillé

-Disponible en version végétarienne sans le lard grillé



Salade Mousquetaire 16€

Salade verte, gésiers, foie gras de canard, oignons floc, magrets séchés, pommes de terre et crudités de saison

-Disponible version plat 20€

Truite fumée façon cheesecake 16€

Truite fumée de chez "Fumaison Occitane", chèvre de la "Ferme des Arbolets", herbes fraîches, citron vert, salade et crudités de saison

Assiette de charcuterie gersoise 11€

Salade verte, assortiment de charcuteries locales

La traditionnelle tourte grecque "SPANAKOPITA" 16€

Feta de chez "Hélène Délices Grecs", épinards, salade et crudités de saison



Plats

Côte de veau sauce estragon 22€

Légumes de saison, pommes de terre du moment

Pavé de truite des Pyrénées sauce citron et sauge 24€

Risotto de petit épeautre, parmesan et légumes de saison

Confit de canard 23€

Sauce miel balsamique, romarin, pommes de terre du moment et légumes de saison

Hachis parmentier végétarien 21€

Lentilles Bio, champignons du Gers, purée de pommes de terre et patates douces



Desserts

Profiteroles maison 8€

Tiramisu de saison 8€

Café gourmand 8€ (+1€ thé)

Coupe glacée 8€

Assiette de fromages 10€

Yaourt Arbolets brebis, chèvre et miel local 6€



Menu

"Le Festif"

40€/pers.
Apéritif maison compris

**Œuf mollet pané aux amandes,
avec coulis de fanes et polenta crémeuse**

OU

Crème de potimarron, Armagnac et mousse de foie gras

Demi magret sauce au floc blanc

OU

Gambas grillées et aioli safrané

Dessert

Café/thé gourmand avec :

Mini chou fourré à la crème pralinée

Pavlova mangue, passion et coco

et

Gâteau mousseux au Baileys

Sur demande, réservation 15 jours avant min.

Formule spéciale

“A la journée” (à composer)



Accueil (Début matinée)

A

1 à 4€
/pers.

Accueil simple

1 boisson
(thé ou café ou jus de fruit)

B

7.50€
/pers.

Accueil p'tit déj complet

1 boisson chaude
jus de fruit⁺
1 part de gâteau⁺

C

15.00€
/pers.

Mini brunch de matinée

Planche mixte
(charcuterie et fromage)
+ 1 part de gâteau
+ 1 café ou thé offert

Repas (Entre 10h et midi)

D

18.50€
/pers.

Menu du jour

Formule Entrée+plat+dessert
+ 1 café ou thé offert

E

30.00€
/pers.

Buffet raffiné - Formule n°4 (voir livret)

à commander 15 jours avant min.
+ 1 café ou thé offert

F

40.00€
/pers.

Menu festif - Formule n°8 (voir livret)

à commander 15 jours avant min.
+ 1 café ou thé offert

Notre Sélection Boissons - Vins

Bouteilles en 75 cl



Vins rouge

n°1

16.00€
/bout.

Rouge de gala

Domaine Horgelus

n°2

25.00€
/bout.

Les Hauts de Bergelle

Domaine Saint Mont

n°3

36.00€
/bout.

Château de Beaulieu - AOC Montagne

Saint Emilion Famille Rivière

Vins blancs

n°4

22.00€
/bout.

Chardonnay (sec)

Domaine Pellehaut

n°5

23.00€
/bout.

Soleil d'Automne (moelleux)

Domaine Chiroulet

Vins rosés

n°6

22.00€
/bout.

Rosé d'enfer

Domaine Saint Mont

n°7

23.00€
/bout.

Le Rose (Bio)

Domaine Pajot

Notre Sélection Boissons - Apéritifs



Apéritifs

n°1

4.00€

Kir

Cassis ou pêche

n°2

4.00€

Cocktail gascon

A l'Armagnac

n°3

7.00€

Cocktail maison du moment

(demander la suggestion)

Boissons non alcoolisées

n°4

4.50€

25cl

Jus de fruits au choix

Maison Meneau

n°5

3.50€

33cl

Limonade ou limonade verveine

Made in Ariège

n°5

2.00€

25cl

Sirops Bio

Maison Meneau

n°5

5.00€

/1L

Vittel

Eau plate

n°6

6.00€

/1L

San Pelegrino

Eau gazeuse

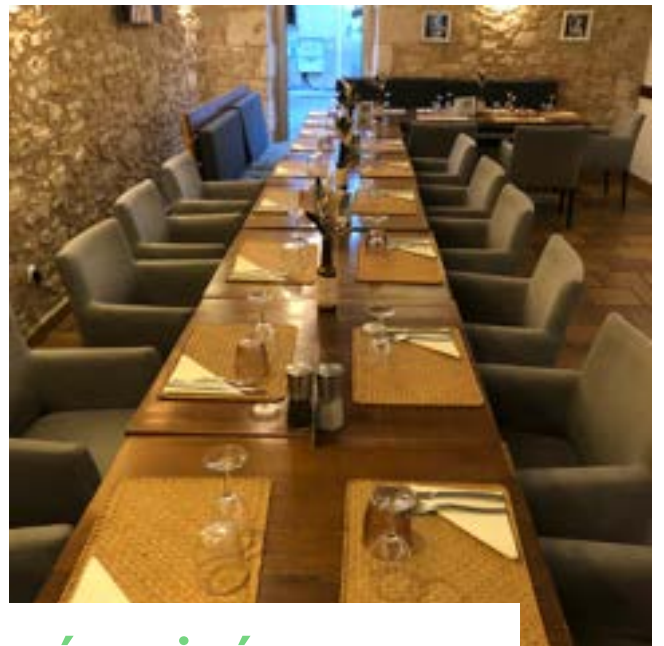
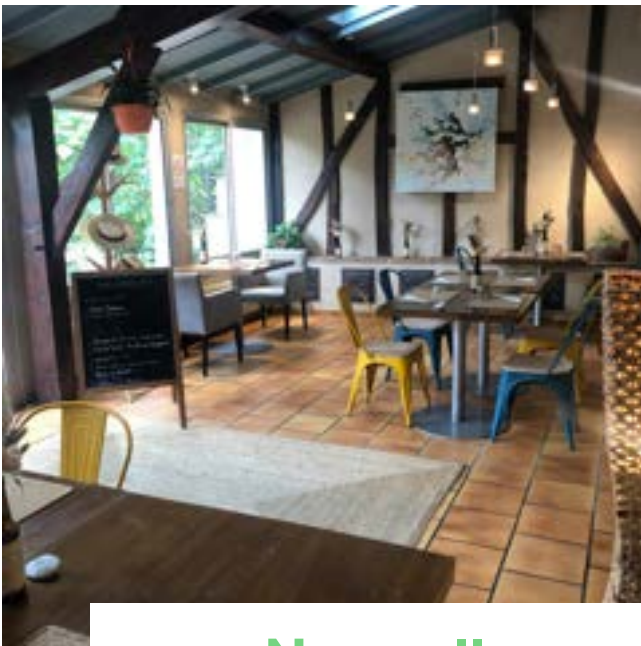


Accueil

Entreprises et associations

Notre établissement reçoit les entreprises et associations locales pour des assemblées générales, des séminaires de travail, des réunions ponctuelles et/ou des repas de groupes (repas fin d'année, retraite etc...).

Nous proposons une offre complète et sur mesure avec accueil café, petit-déjeuner, repas : buffets, menus, salade-repas (voir toutes nos formules).



**Nos salles sont sécurisées,
modulables, privatisables
et équipées de la Fibre Internet.**



Tarifs location de salles : nous contacter

RETROUVEZ TOUTES
NOS FORMULES REPAS SUR:
lecomptoirdescolibris.fr



INFOS PRATIQUES

Toutes les commandes doivent être passées 15 jours avant sauf toutes celles incluant le menu du jour ou le menu Carte que nous pouvons assurer dans des délais plus courts.

A emporter: Toutes nos formules sont servies dans des contenants compostables + couverts + serviettes papier

Nos restaurants sont labellisés :



Les tables du gers

CONTACT

Merci d'envoyer un mail à ces deux adresses :

yanniclecomptoirdescolibris@sfr.fr

repasdegroupe@lecomptoirdescolibris.fr

05 62 61 40 12

MAJ 011024