



**Michel Glosek**, chef cuisinier depuis plus de 25 ans, a été formé au sein de la prestigieuse école de l'Institut Paul Bocuse, référence du savoir-faire de la cuisine gastronomique française.

Membre de l'Académie Nationale de Cuisine, il explore aujourd'hui toute la palette de son expérience, longuement acquise dans son restaurant référencé au Guide Michelin, pour vous concocter de savoureuses recettes dans son atelier artisanal au cœur du Gers.

*Michel Glosek, chef for more than 25 years, was trained at the prestigious school of the Paul Bocuse Institute, a benchmark in the know-how of French gastronomic cuisine.*

*Member of the National Academy of Cuisine, he is now exploring the full range of his long-acquired experience, in his restaurant listed in the Michelin Guide, to concoct tasty recipes for you in his artisal workshop in the heart of the Gers.*



Une famille au service de  
la Gastronomie Française  
depuis plus de 5 générations

*Cuisiné et exclusivement distribué par*

**GLOSEK**  
MANUFACTURE

CONTACT

[glosek@meunier1874.com](mailto:glosek@meunier1874.com)

[www.meunier1874.com](http://www.meunier1874.com)

**GLOSEK**  
MANUFACTURE

## PLATS DISPONIBLES À LA RÉCEPTION

DISHES AVAILABLE AT THE RECEPTION



LES SOUPES À L'EAU MINÉRALE	SOUPS
Le velouté de potiron/ <i>Cream of pumpkin</i>	9,50 €
Le potage de légumes/ <i>Vegetables soup</i>	9,60 €
Le consommé de tomate/ <i>The Tomato Consomme</i>	9,70 €
La Soupe Detox aux légumes verts/ <i>Detox soup</i>	9,90 €

LE RIZ ET LES PÂTES FRAÎCHES	RICE AND PASTA
<b>NOUVEAU</b> Le Risotto aux Morilles/ <i>Morrel Risotto</i>	15,50 €
Les lasagnes de thon/ <i>Tuna lasagna</i>	14,50 €
Les demi-lunes de saumon/ <i>Salmon half-moons</i>	15,90 €
Les Cappelletti aux légumes/ <i>Vegetable Cappelletti</i>	14,90 €
Les tortellini Chorizo/ <i>Chorizo Tortellini</i>	15,10 €

LE PLAT VÉGÉTARIEN	VEGETARIAN COURSE
Le Chili Végétarien/ <i>Vegetarian chili</i>	13,90 €

LES GRANDS CLASSIQUES	GREAT CLASSICS
<b>NOUVEAU</b> Le cassoulet gastronomique/ <i>Gourmet cassoulet</i>	16,20 €
Le poulet fermier à la basquaise/ <i>Chicken basquaise</i>	15,30 €
La choucroute d'Alsace/ <i>Alsace sauerkraut</i>	16,20 €
La blanquette de veau/ <i>Blanquette of veal</i>	17,50 €

LES DESSERTS	DESSERTS
La Crème chocolat Valrhona®/ <i>Chocolate Cream</i>	6,60 €
La Crème ILLY® café/ <i>The cream ILLY® coffee</i>	6,60 €
Les crêpes Suzette/ <i>Crepes Suzette</i>	6,60 €
Le Crunch' d'Ananas à la vanille/ <i>Pineapple Crunch</i>	6,40 €
<b>NOUVEAU</b> Le Diplomate/ <i>The Diplomat</i>	6,60 €

Tarifs TTC/Prices including tax

## LES SOUPES À L'EAU MINÉRALE SOUPS

### LE VELOUTÉ DE POTIRON

*Cream of pumpkin*

Eau minérale, potiron Bio, pomme de terre Bio, huile d'olive Bio...

SANS GLUTEN 330ml - 9,50€ TTC

### LE POTAGE DE LÉGUMES

*Vegetable soup*

Eau minérale, pomme de terre Bio, carotte Bio, poireau Bio, tomate Bio, courgette Bio, oignon Bio, navet Bio, huile d'olive Bio...

SANS GLUTEN 330ml - 9,60€ TTC

### LE CONSOMMÉ DE TOMATE

*The Tomato Consomme*

Tomate Bio, eau minérale, pomme de terre Bio, oignon Bio, huile d'olive Bio, ail Bio...

SANS GLUTEN 330ml - 9,70€ TTC

### LA SOUPE DETOX AUX LÉGUMES VERTS ET À L'HUILE ESSENTIELLE DE ROMARIN

*Detox Soup with green vegetables with rosemary essential oil*

Petits pois Bio, haricot vert Bio, courgette Bio, brocolis Bio, épinard Bio, poireau Bio, oignon Bio, huile d'olive Bio, ail Bio...

SANS GLUTEN 330ml - 9,90€ TTC

🇫🇷 Toutes nos soupes sont cuisinées en France avec de l'eau minérale

## LE RIZ ET LES PÂTES FRAÎCHES RICE AND PASTA

### LE RISOTTO AUX MORILLES **NOUVEAU**

*Morel risotto*

Le véritable Risotto et sa crème de Morilles.

ALLERGÈNES : LAIT, CÉLERI, SULFITE 330g - 15,50€ TTC  
TRACES ÉVENTUELLES DE GLUTEN ET ŒUF

### LES LASAGNES DE THON À LA PROVENÇALE

*Provençal-style tuna lasagna*

Les lasagnes de thon à la provençale « Comme on les aime » avec leur sauce tomate.

ALLERGÈNES : GLUTEN, LAIT, ŒUF, CÉLERI, 340g - 14,50€ TTC  
LACTOSE, SULFITE, MOUTARDE  
TRACES ÉVENTUELLES DE FRUITS À COQUES, SOJA, SÉSAME

### LES DEMI-LUNES DE SAUMON

*Salmon half-moons*

Des raviolos farcis au saumon dans une crème légère parfumée à la ciboulette.

ALLERGÈNES : POISSON, LAIT, ŒUF, 340g - 15,90€ TTC  
GLUTEN, CÉLERI, SULFITE

### LES CAPPELLETTI AUX LÉGUMES DE MÉDITERRANÉE

*Mediterranean vegetable Cappelletti*

Des Cappelletti frais (farcis à la viande de porc) servis avec d'excellents légumes de méditerranée.

ALLERGÈNES : GLUTEN, LAIT, ŒUF, 340g - 14,90€ TTC  
CÉLERI, MOUTARDE

### LES TORTELLINI CHORIZO

*Chorizo Tortellini*

Alliance parfaite entre les savoureux tortellini frais (farcis à la viande de porc) et la saveur d'un véritable chorizo doux.

ALLERGÈNES : GLUTEN, LAIT, ŒUF, 340g - 15,10€ TTC  
CÉLERI, POISSON, SULFITE

🇫🇷 Toutes nos pâtes fraîches sont cuisinées en France

## LES GRANDS CLASSIQUES GREAT CLASSICS

### LE CASSOULET GASTRONOMIQUE **NOUVEAU**

*Gourmet cassoulet*

Découvrez notre délicieux cassoulet de canard aux haricots Tarbais.

SANS GLUTEN 350g - 16,20€ TTC  
ALLERGÈNES : CÉLERI

### LE POULET FERMIER À LA BASQUAISE

*Basquaise farm chicken*

Tendres aiguillettes de poulet fermier, mijotées dans une piperade à la Basquaise...

SANS GLUTEN 350g - 15,30€ TTC

### LA CHOUCRUTE D'ALSACE GARNIE

*Garnished Alsace sauerkraut*

Une choucroute d'Alsace accompagnée d'excellentes charcuteries alsaciennes.

SANS GLUTEN 350g - 16,20€ TTC  
ALLERGÈNES : SULFITE

### LA BLANQUETTE DE VEAU ET SES LÉGUMES GLACÉS

*Blanquette of veal and frozen vegetables*

Une blanquette de veau à l'ancienne et son bon goût de bouillon crémé aux légumes juste croquants.

ALLERGÈNES : LAIT, BLÉ (GLUTEN), SULFITE 360g - 17,50€ TTC

🇫🇷 Tous nos plats sont cuisinés en France

## LES DESSERTS DESSERTS

### LA CRÈME CHOCOLAT VALRHONA®

*Valrhona® chocolate cream*

La gourmandise d'une Crème avec le meilleur du Chocolat Valrhona®.

SANS GLUTEN 80g - 6,60€ TTC  
ALLERGÈNES : LAIT, ŒUF

### LA CRÈME ILLY® CAFÉ

*The cream ILLY® coffee*

L'intensité du Café ILLY® dans sa crème pleine de douceur.

SANS GLUTEN 80g - 6,60€ TTC  
ALLERGÈNES : LAIT, ŒUF

### LES CRÊPES SUZETTE

*Crepes Suzette*

Grand classique de la pâtisserie Française, une crêpe fondante avec de véritables zestes d'orange.

ALLERGÈNES : LAIT, ŒUF, BLÉ (GLUTEN) 110g - 6,60€ TTC

### LE CRUNCH' D'ANANAS À LA VANILLE

*Vanilla pineapple cream*

L'exotisme et la fraîcheur de l'ananas relevé d'une pointe de vanille.

SANS GLUTEN 100g - 6,40€ TTC

### LE DIPLOMATE **NOUVEAU**

*The Diplome*

Véritable classique de la pâtisserie Française, découvrez le délicieux Diplome, gâteau brioché aux fruits.

ALLERGÈNES : LAIT, ŒUF, BLÉ (GLUTEN), SULFITES 80g - 6,60€ TTC

🇫🇷 Tous nos desserts sont cuisinés en France

## LE PLAT VÉGÉTARIEN VEGETARIAN COURSE

### LE CHILI VÉGÉTARIEN

*Vegetarian chili*

Le premier Chili 100% végétarien, cuisiné en France.

Haricot Rouge, Carotte Bio, Oignon Bio, Tomate Bio, Huile d'olive Bio, Ail Bio, Piment d'Espelette AOC...

FAIBLES CALORIES 330g - 13,90€ TTC  
TRACES ÉVENTUELLES DE GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME ET SULFITE



## LE VIN ROUGE RED WINE

### LA BOUTEILLE DE BORDEAUX

*Bottle of Bordeaux*

Vin de Bordeaux « Beau Rivage » Cabernet Franc et Merlot

ALLERGÈNES : SULFITE 25cl - 4,90€ TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



© demente-photographie



© demente-photographie