



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.

A 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 artisan 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

www.meunier1874.com

GLOSEK
MANUFACTURE

PLATS DISPONIBLES À LA RECEPTION

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

| | |
|--|---------|
| NOUVEAU Le Risotto aux Morilles/ <i>Morel 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

| | |
|---|---------|
| NOUVEAU 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 € |

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

Morel risotto

Le véritable Risotto et sa crème de Morilles.

ALLERGÈNES : LAIT, CÉLERI, SULFITE

TRACES ÉVENTUELLES DE GLUTEN ET ŒUF

330g - 15,50€ TTC

■ 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,

LACTOSE, SULFITE, MOUTARDE

TRACES ÉVENTUELLES DE FRUITS À COQUES, SOJA, SÉSAME

340g - 14,50€ TTC

■ LES DEMI-LUNES DE SAUMON

Salmon half-moons

Des ravioles farcies au saumon dans une crème légère parfumée à la ciboulette.

ALLERGÈNES : POISSON, LAIT, ŒUF,

GLUTEN, CÉLERI, SULFITE

340g - 15,90€ TTC

■ 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,

CÉLERI, MOUTARDE

340g - 14,90€ TTC

■ 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,

CÉLERI, POISSON, SULFITE

340g - 15,10€ TTC

🇫🇷 Toutes nos pâtes fraîches sont cuisinées 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...



330g - 13,90€ TTC

TRACES ÉVENTUELLES DE GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME ET SULFITE

FAIBLES CALORIES

LES GRANDS CLASSIQUES GREAT CLASSICS

■ LE CASSOULET GASTRONOMIQUE

Gourmet cassoulet

Découvrez notre délicieux cassoulet de canard aux haricots Tarbais.

SANS GLUTEN

ALLERGÈNES : CÉLERI

350g - 16,20€ TTC

■ 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

ALLERGÈNES : SULFITE

350g - 16,20€ TTC

■ 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

LES BOISSONS / DRINK

LA BOUTEILLE DE MERLOT 18.7cl

- BOTTLE OF MERLOT 18.7cl

4.90 € TTC

LA BOUTEILLE DE BORDEAUX 18.7cl

- BOTTLE OF BORDEAUX 18.7cl

4.90 € TTC

LES DESSERTS DU KER MOOR KER MOOR DESSERTS

L'EXCELLENT DOM TOM D'ANANAS

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

- THE EXCELLENT PINEAPPLE DOM TOM
GLUTEN FREE

6.40 € TTC

LE FAR BRETON

Le célèbre far breton fait maison aux pruneaux.

- THE EXCELLENT FAR BRETON

4.90 € TTC

LA SALADE DE FRUITS

Une salade de fruits frais fait maison.

- THE FRUIT SALAD

4.90 € TTC

L'ASSIETTE DE FROMAGE

Chèvre, bleu, emmental et camembert.

- THE CHEESE PLATE

5.50 € TTC

LE FROMAGE BLANC

Fromage blanc gourmand, sucré ou non.

- THE WHITE CHEESE

2.90 € TTC

LES YAOURTS NATURES OU AUX FRUITS

- NATURAL OR FRUIT YOGHOURTS

2.90 € TTC

LA BOUTEILLE DE CHARDONNAY 18.7cl

- BOTTLE OF CHARDONNAY 18.7cl

4.90 € TTC

LA BOUTEILLE DE ROSE 18.7cl

- BOTTLE OF ROSE 18.7cl

4.90 € TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.