



VOS FÊTES

de fin d'Année

2022

PARTAGEZ L'ESPRIT DE NOËL

ENTRE AMIS, COLLÈGUES OU EN FAMILLE

**L'ÉQUIPE DU COURTYARD BY MARRIOTT TOULOUSE
VOUS ACCOMPAGNE POUR L'ORGANISATION
DE VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE.**

Afterworks, repas et cocktails déjeunatoires ou dinatoires
disponibles midi et soir, sur réservation uniquement.

Une table dans notre restaurant K&B ou sur notre terrasse chauffée
vous sera réservée, selon vos préférences.
Privatisation possible avec supplément.

Pour un devis personnalisé, contactez-nous :

☎ 05 34 39 80 13

✉ cindy.grigaut@marriott.com

COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

TOULOUSE AIRPORT

REPAS DE FIN D'ANNÉE

MENU MON BEAU SAPIN

29€ / PERSONNE

Tataki de saumon, gelée d'herbe
et poivron goutte

Suprême de volaille fermière,
façon Rossini

Bûche chocolat caramel



MENU ÉTOILE DES NEIGES

42€ / PERSONNE

Crèmeux aux cèpes, émulsion à la truffe, châtaignes au sel
de Guérande

Ou

Bûche de foie gras poêlé, magret fumé, et pain d'épices

Ou

Tartare de thon en aller-retour, avocat et noix de cajou

Filet de canard en basse température, clafoutis de pommes
de terre, sauce foie gras

Ou

Longe de veau roulée au parmesan, fricassée de
champignons des bois

Ou

Dos de cabillaud sur peau à la plancha, mousseline de
topinambours, pommes gaufrettes

Comme un mont blanc

Ou

Finger fruit exotique, sirop au rhum ambré, sorbet mangue

Ou

Sphère Araguani, confiture de lait, mousse aérienne, Opalys

15 personnes minimum

NOS COCKTAILS DEJEUNATOIRES ET DINATOIRES

55€ / PERSONNE

15 pièces par personne,
eaux minérales, vin, café et thé.

Menu envoyé sur demande

20 personnes minimum

NOS AFTERWORKS DE NOËL

23€ / PERSONNE

4 pièces festives + 2 verres de vin

- Planche de charcuterie
- Club Saumon fumé
- Maki de foie gras
- Crème aux cèpes et aux marrons

10 personnes minimum