



LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME*** ET RESTAURANT

NOS PRESTATIONS BANQUETS

Tarifs 2023

(20 personnes minimum)



Gault & Millau
L'expert gourmand



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Hôtel Restaurant de Charme en Drôme provençale.

Réservation au +33 (0) 4 75 46 22 32
www.hotel-les-hospitaliers.com
95 rue neuve - le village
26160 Le POET-LAVAL

PRIX NET EN ENRO
TVA ET SERVICE INCLUS



LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME*** ET RESTAURANT

Les formules banquet

Menu « Au retour du marché » à Partir de 35 €/personne (servi en semaine au déjeuner sauf les jours fériés)

- Comprenant :
- Amuses-bouche
 - Entrée
 - Plat au choix entre un poisson ou une viande
 - Douceur de fin de repas

Menu « Des Arômes » à Partir de 47 €/personne

- Comprenant :
- Amuses-bouche
 - Entrée
 - Plat au choix entre un poisson ou une viande
 - Douceur de fin de repas

Menu « Tradition » à Partir de 62 €/personne

- Comprenant :
- Amuses-bouche
 - Entrée
 - Plat au choix entre un poisson ou une viande
 - Fromage
 - Douceur de fin de repas

Mais aussi en supplément

- Chariots de fromages affinés (menu du marché et des Arômes) à 8 €/personne à partir de 10 personne servis à l'assiette
- Une création glacée (servie en pré dessert) à 6 €/personne
- Supplément menu avec 2 plats (viande et poisson) à 12 €/personne

Les entremets de notre pâtissier à partager (pièce entière remplaçant le dessert individuel)

- Pièce montée décorée par nos soins à 5.00 €/personne
- Royal tout chocolat ou au 3 chocolats à 4.00 €/personne
- Vacherin traditionnel parfums aux choix à votre convenance à 4.00 €/personne

Hôtel Restaurant de Charme en Drôme provençale.

Réservation au +33 (0) 4 75 46 22 32
www.hotel-les-hospitaliers.com
95 rue neuve – le village
26160 Le POET-LAVAL



LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME*** ET RESTAURANT

Les forfaits boissons

Forfait n°1 à Partir de 9 €/personne

- Comprenant :
- Eau en carafe
 - 1 bouteille de vin pour 3 convives
 - Café ou infusion du jardin

Forfait n°2 à Partir de 15 €/personne

- Comprenant :
- Apéritif sélectionné (Kir, Mursol, crémant de Die, Clairette...)
 - Eau en carafe
 - 1 bouteille de vin pour 3 convives
 - Café ou infusion du jardin

Forfait n°3 à Partir de 21 €/personne

- Comprenant :
- Coupe de champagne
 - Eaux minérales plate ou gazeuse à discrétion
 - 1 bouteille de vin pour 3 convives
 - Café ou infusion du jardin

Mais aussi à la carte avec un tarif préférentiel !

- Bouteille de champagne 75cl IRROY «by Taitinger»	65 €/personne
- Magnum de champagne 150cl IRROY «by Taitinger»	120 €/personne
- Crémant de Die 75cl	25 €/personne
- Clairette de Die Divine tradition 75cl	30 €/personne
- Saint-Péray brut méthode champenoise 75cl	40 €/personne
- Cocktails alcoolisés	12 €/personne
- Cocktails de fruits sans alcool	9 €/personne

Hôtel Restaurant de Charme en Drôme provençale.

Réservation au +33 (0) 4 75 46 22 32
www.hotel-les-hospitaliers.com
95 rue neuve – le village
26160 Le POET-LAVAL

PRIX NET EN ENRO
TVA ET SERVICE INCLUS



LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME*** ET RESTAURANT

Menu du Marché

Composez votre menu selon vos envies !

Nos entrées

- Jeunes pousses d'épinards poêlés, oeuf de ferme bio croustillant, émulsion au lard
- Filet de Maquereau fumé, crème de petit pois et tuile de pain au piment d'Espelette
- Salade de Quinoa aux petits légumes, crème légère de betteraves, fromage de chèvre frais aux herbes
- Ravioles de Jean Yves Eynard, artisan Drômois, farcies à la sarriette, beurre blanc aux fines herbes
- Tartare de tomates anciennes, crème d'ail noir, crumble parmesan
- Panna Cotta au chèvre frais de la maison «Cavet», pressé de légumes aux herbes fraîches

Nos plats Terre et Mer

- Wok de légumes au gingembre, oeuf parfait bio, espuma au fromage de chèvre de Dieulefit
- Epaule d'agneau de pays de 7 heures, légumes et jus de cuisson
- Ailes de raie en croustillant, sauce vierge
- Filet de merlu de ligne snacké, panisse aux olives de Nyons jus de crevettes grises,
- Suprême de pintade fermière de la Drôme au nougat de Montélimar cuit à basse température, sauce acidulée à la framboise
- Croustillant de magret de canard rôti aux herbes fraîche, jus corsé de volaille
- Filet de lieu noir poêlé, crémeux brocolis et légumes de saison, jus d'ail caramélisé

Nos douceurs

- Financier pistache, crème chibouste à la rose, fraises de saison
- Royal chocolat Valrhona, sorbet à la framboise
- Crème brûlée à la fève de tonka, Darphin aux pommes Granny Smith
- Finger café, sorbet pomelos
- Parfait glacé framboise poivron, coques macarons à la pistache

Hôtel Restaurant de Charme en Drôme provençale.

Réservation au +33 (0) 4 75 46 22 32
www.hotel-les-hospitaliers.com
95 rue neuve – le village
26160 Le POET-LAVAL

PRIX NET EN ENRO
TVA ET SERVICE INCLUS



LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME*** ET RESTAURANT

Menu des Arômes

Composer votre menu selon vos envies !

Nos entrées

- Ravioles du Dauphiné farcies à la sariette, bouillon aux épices douces et lait de coco façon thaï
- Nems de légumes au cumin, cheesecake au chèvre frais de la maison «Cavet», sablé olives de Nyons
- Oeuf parfait bio, beignets de légumes façon tempura, purée de petits pois au wasabi
- Velouté de lentilles du Puy, saumon d'écosse façon Gravelax et toast aux herbes
- Caviar d'aubergine épicé, ailerons de poulet en aigre-doux, tuile de pain au piment d'espelette
- Poireaux fondants crème d'avocat et hadcock, ravioles végétales pommes Granny Smith et concombre
- Bombons de boeuf farcis d'une duxelle de champignons et purée de cresson

Nos plats Terre et Mer

- Ballotine de pintade de la Drôme farcie aux légumes et fèves de Tonka, crème de foie gras
- Rable de lapin de ferme farci aux légumes et fèves de tonka, pain perdu aux herbes, sauce estragon
- Oeuf Bio de ferme en cocotte, crème de champignon aux aromes de torréfaction, purée de celeri rave
- Joues de porc braisées à la vieille Mule de Poët-Laval et agrumes
- Filet de Dorade royale snacké, sauce langoustine
- Lieu jaune en papillote coustillantes, légumes à la crème d'ail, sauce étrille.
- Filet de mulot cuit à la plancha sauce aux épices douces, risotto au petit épautre du Pays de Sault

Nos douceurs

- Marjolaine au chocolat Valrhona, minestrone de fruits de saison à l'infusion de lavande
- Parfait glacé framboise poivron, coques de macarons à la pistache
- Cheesecake coco, sablé à la vanille bourbon et fruits de saison rôtis au romarin
- Crème d'Homère, poires épicées et caramélisées
- Crémeux passion en millefeuilles, mousse chocolat ivoire Valrhona et sorbet exotique
- Dacquoise à la noisette torréfiée, mousse chocolat Valrhona Dulcey

Hôtel Restaurant de Charme en Drôme provençale.

Réservation au +33 (0) 4 75 46 22 32
www.hotel-les-hospitaliers.com
95 rue neuve – le village
26160 Le POET-LAVAL

PRIX NET EN ENRO
TVA ET SERVICE INCLUS



LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME*** ET RESTAURANT

Menu Tradition

Composer votre menu selon vos envies !

Nos entrées

- Lingot de foie gras et magret du sud-ouest au chocolat Valrhona et café, toast brioché aux fruits secs
- Noix de Saint-Jacques snackées, crumble aux noix et fondue de poireaux au curcuma,
- Bombon de thon au basilic et tapenade à l'olive de Nyons, sauce viege
- Mozaïque de langoustines et petits légumes, jus corsé de crustacés
- Salade de foie gras fumé du plateau de la Limagne, légumes de saison grillés

Nos plats Terre et Mer

- Filet d'agneau de pays en feuilles croustillantes et parfum de Provence, jus au thym frais
- Ris de veau en feuille croustillantes, panoufle de poitrine aux herbes fraîches, sauce à la truffe de saison
- Filet de veau de pays façon rossini
- Filet de bar de ligne à la plancha, wok de légumes et sauce bouride
- Turbot de Noirmoutier farci d'une duxelle de champignons au foie gras, sauce acidulée aux câpres

Nos Fromages

- Plateau de fromages sélectionnés par la fromagerie « LOU CANESTEOU »
- Crolesqui de picodon de Dieulefit au miel et pignons de pin.

Nos douceurs

- Finger chocolat café, sorbet pomelos
- Crème brûlée à la fève de tonka, darphin aux pommes Granny Smith
- Dacquoise à la noisette torréfiée, crème au praliné, gelée de framboises et sorbet Pina Colada
- Financier à la pistache, crème légèrement citronnée, fraises confites et nougatine en croustillant
- Crémeux Chocolat Valrhona à la framboise, sorbet yuzu

Hôtel Restaurant de Charme en Drôme provençale.

Réservation au +33 (0) 4 75 46 22 32
www.hotel-les-hospitaliers.com
95 rue neuve – le village
26160 Le POET-LAVAL

PRIX NET EN ENRO
TVA ET SERVICE INCLUS



LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME*** ET RESTAURANT

Les Cocktails Dinatoires

pour votre soirée détente

Le Cocktail Authentique - 12 pièces/pers

Comprenant pièces 8 salées et 4 sucrées

30,50 €/pers

Le Cocktail gourmand - 18 pièces/pers

Comprenant 12 pièces salées et 6 sucrées

41,50 €/pers

Ces cocktails sont servis avec les formules boissons à choisir :

La Formule détente : Eau plate ou gazeuse, Crémant ou cocktail maison, jus de fruits (1L/10 convives)

8,50 €/pers

La Formule tonic : Eau plate ou gazeuse à discrétion, jus de fruits ou cocktail sans alcool

6,50 €/pers

D'autres possibilités s'offrent à vous (Champagne, apéritifs classiques, alcools forts...) : NOUS CONSULTER

LES PIÈCES SALÉES

(à la carte 2,90 €/bouchée)

Feuilleté classique

Torsades aux sésames et pavot
Anchois et fromages
Escargot et beurre persillé
Mini quiche aux oignons rouges
Mini pizza au Serrano et mozzarella

Sandwichs

Wrapp au saumon fumé et aneth
Pain polaire et saumon fumé
Pita, feta et olives
Pain anglais au concombre
Assortiment de Morisette au salami, jambon
Serrano, et chiffonnade

Tartines, Bruschette et Crostini

Poivrons rôtis, huile d'olive et basilic
Foie gras frais à la fleur de sel et confit d'oignon
Asperges, melon et pignons grillés
Saumon fumé, œuf de saumon et crème fraîche
Tomate cerise, houmous et ail rôti
Tomme et confiture de griottes

Verrines gourmandes

Tartare de concombre et picodon
Gaspacho à la pastèque ou melon (selon saison)
Velouté glacé de concombre au lait de coco
Boudin noir, spéculos et banane épicée
Ecrasé d'aubergines au persil et tapenade
Marinière de moules à la sauce safranée

Cuillères gourmandes

Tartare de cabillaud à la mangue
Saumon à la fleur de sel de Guérande et ciboulette
Gambas, avocat et ananas
Carottes confites au cumin
Foie gras et pain d'épice

DÉLICIES SUCRÉES (MINI) :

Sushis de fruits
Mini choux à la crème
Mini tartelette aux fruits de saisons
Mini crème brûlée à la nougatine
Mini Opéra
Cuillères crème au citron et sablé
Mini mousse en surprise
Fraises au mascarpone
Mini Crumble d'été aux pommes et fruits rouges

Hôtel Restaurant de Charme en Drôme provençale.

Réservation au +33 (0) 4 75 46 22 32
www.hotel-les-hospitaliers.com
95 rue neuve – le village
26160 Le POET-LAVAL

PRIX NET EN ENRO
TVA ET SERVICE INCLUS



LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME*** ET RESTAURANT

Le Brunch

pour votre lendemain de fête

42 €

Le brunch est servi avec les boissons suivantes à discrétion :

Eaux minérales plates ou gazeuses, jus de fruits, boissons chaudes (thé, café...), 1 bouteille de vin pour 4 pers

HORS D'OEUVRE SERVI EN BUFFET

Cascade de charcuterie de pays (jambon cru, caillette, rosette, jésus IGP de l'ardeche...),
Saumon fumé d'Ecosse accompagné de toast parfumé à l'anis,
Tartare de concombre et tomate confite au picodon de Dieulefit,
Mini Mauricettes garnies au jambon cru de pays, salami & chiffonnade de laitue et crudités,
Salade de ravioles du Royan et brunoise de légumes croquants
Les légumes de Provence cuits à la plancha et vinaigrette au miel de Dieulefit

PAIN ET VIENOISERIES

Assortiment de pains sélectionnés
Mini croissant
Mini pain au chocolat et pain aux raisins
Cake maison
Pogne maison (brioche parfumé à la fleur d'oranger)

LES FROMAGES

Plateau de fromages sélectionnés par la Fromagerie «Lou Canestéou», sur les conseils de Mme Déal «meilleur ouvrier de France»

NOS DOUCEURS DU PÂTISSIER

Salade de fruits frais de saison,
Panacotta aux fruits rouges en verrine
Petits pots de crème St-Séverin au chocolat et orange confite
Fraisier

Hôtel Restaurant de Charme en Drôme provençale.

Réservation au +33 (0) 4 75 46 22 32
www.hotel-les-hospitaliers.com
95 rue neuve – le village
26160 Le POET-LAVAL

PRIX NET EN ENRO
TVA ET SERVICE INCLUS