



le
Soulier.

OFFRES GROUPES

VERSION 2026



RÉGALER

car la gourmandise et l'hospitalité sont au cœur de notre démarche.

SURPRENDRE

par une créativité et une originalité qui éveillent la curiosité et invitent à la découverte.

INSPIRER

en prenant le chemin d'une restauration plus responsable.

Le Soulier, porté par le groupe DEUX MAINS, déploie une **restauration durable** au service d'événements exigeants et conviviaux. Labellisés Ecotable, nous cuisinons **100 % maison**, achetons avec rigueur et maîtrisons nos déchets, soutenus par une culture managériale épanouissante.

Ici, pas de gaspillage : ni dans l'assiette, ni dans les ressources humaines ! Découvrez des offres groupes **de 10 à 150 convives** — apéritifs dînatoires ou repas — avec formules boissons au choix et organisation clé en main, pour un excellent rapport qualité-prix et une exécution sans stress.

lesFormules repas.

✧ De 10 à 20 personnes

Assortiment de hors d'œuvres salés & sucrés
à partir de 35€ par personne

✧ De 20 à 150 personnes

Formules apéritif dînatoire

- Formule entrée de gamme 32€ par personne
- Formule gamme supérieur 45€ par personne

Le détail des menus en page suivante

Tous les tarifs sont exprimés en TTC





Apéritif Dînatoire

ENTRÉE DE GAMME - 32€

1ER ASSORTIMENT - L'APÉRITIF

Chips gaufrettes au sel fumé

Sablés parmesan et piment d'Espelette & sauce tzatziki au sumac

Agatha Crispy & ketchup maison à la betterave

2ÈME ASSORTIMENT - L'ENTRÉE

Tartine de pain maison végétarienne

Gougère au cantal, crème moutarde & oignons frits

*Maki de gravlax de truite & concombre,
riz à l'hibiscus et crème citronnée aux herbes fraîches*

3ÈME ASSORTIMENT - LE PLAT

Cromesquis de canard & sauce miel-hibiscus

Velouté de saison & île flottante salée

Mini burger au poulet fermier façon Caesar

Brie pané & compotée d'oignons rouges

4ÈME ASSORTIMENT - LE DESSERT

Mini tartelette aux fruits de saison & ganache

*Fondant chocolat noir, crème montée au thym frais
& betterave confite à la vanille*



Apéritif Dînatoire

GAMME SUPÉRIEURE - 45 €

1ER ASSORTIMENT - L'APÉRITIF

Crackers au sésame & sauce tzatziki au sumac

Tarte fine parmesan & légume de saison

Jambon de Coche du Béarn 24 mois d'affinage & pickles

Agatha crispy & ketchup de saison

2ÈME ASSORTIMENT - L'ENTRÉE

Omelette roulée japonaise à l'algue nori & roquette

*Filet mignon de porc façon Wellington & duxelles de
champignons*

Velouté de saison & île flottante salée

Houmous de lentilles, truite des Pyrénées fumée & crumble Saté

3ÈME ASSORTIMENT - LE PLAT

Cromesquis poulpe & saucisse de Toulouse, beurre bordelais

Gougère au cantal, crème montée carotte-moutarde & oignons frits

Samossas de canard à l'orange & émulsion vert de poireaux-wasabi

Risotto, Saint-Jacques & betterave confite à la vanille

4ÈME ASSORTIMENT - LE DESSERT

Plateau de fromages de l'Aveyron

Tartelette fraise & basilic

Madeleine, ganache Dulcey & tuile chocolat-piment d'Espelette

lesFormules boissons.

✧ Les vins

Panachage rouge & blanc

- Entrée de gamme - 7€/personne
- Milieu de gamme - 10€/personne
- Gamme supérieur - 15€/personne

✧ Les apéritifs

Cocktails, sangria, bière

✧ Les sans alcool

Soft, café, eaux, cocktails sans alcools

Retrouvez le détail des formules boissons dans le catalogue boissons 2025



lesEspaces privés.



La salle Canaille

1ER ÉTAGE

Jusqu'à 25 personnes, cette salle se privatise en format apéritif dînatoire, dîner ou réunion.

Equipée d'un billard et d'une TV, elle est modulable selon vos besoins.



La salle Vélane

1ER ÉTAGE

Privatisable pour 25 à 50 personnes, elle peut être équipée d'une enceinte et d'un projecteur avec écran.

La salle canaille peut être ajoutée pour des groupes de 45 à 75 personnes.



L'estrade

REZ-DE-CHAUSSÉE - ACCÈS PMR

Face au bar et au cœur de l'ambiance du Soulier, cet espace convient pour des groupes de 10 à 45 personnes.

Il peut être privatisé avec une partie de la terrasse et est accessible aux PMR.

Services associés.

Pour être au plus près de vos attentes, nous vous invitons à nous contacter par mail pour vos demandes de prestations sur mesure (location de salle, privatisation, mise à disposition de matériel) ainsi que leur tarifs.

✧ Accueil

Nous vous accueillons le midi du lundi au vendredi et le soir du lundi au samedi. Nous privatisons l'établissement sur les jours de fermeture à partir de 50 personnes.

✧ Réservation & Règlement

La réservation sera effective à réception d'un acompte de 30% du montant global et du devis signé. Dans certains cas exceptionnels, la totalité du règlement pourra être effectuée le soir de la prestation. Notre établissement accepte les paiements par chèque, CB, espèces, virement et par bon de commande.

✧ Modification de menu

Le travail en circuit court et l'approvisionnement par de petites structures nous assure la fraîcheur et la qualité de nos produits. Les formules que nous proposons peuvent être modifiées en fonction de nos arrivages et de la saisonnalité.

✧ Personnalisation de nos menus

Pour toute demande de modification spécifique à un régime alimentaire nous vous demandons de prévenir la direction de l'établissement au moment de la validation de la commande.





MIDI - du lundi au vendredi
SOIR - du lundi au samedi

3, place Montoulieu
31 000 Toulouse

05 61 57 70 99

Service commercial :

07 87 17 42 15
contact@lesoulier.fr