



**SYNDICAT MIXTE  
D'AMENAGEMENT TOURISTIQUE DU SITE  
D'ARJUZANX**

N° 5

**Objet : Approbation des tarifs de la concession de services des activités de restaurant/bar de la maison CATACHOT**

Le 4 septembre 2024,

Le Comité Syndical dûment convoqué s'est réuni au Conseil départemental, Salle de 3<sup>ème</sup> Commission à Mont-de-Marsan, sous la présidence de M. Paul CARRERE, Président du Syndicat Mixte.

Assistaient à cette réunion :

**Représentant le Département des Landes :**

- M. Paul CARRERE
- Mme Dominique DEGOS
- Mme Sylvie PEDUCASSE
- Mme Salima SENSOU

**Représentant la commune de Morcenx-la-Nouvelle :**

- Mme Isabelle CANTEGREIL
- Mme Christelle GUILHEMSAN

Avaient donné procuration :

- M. Jean-Luc DELPUECH à M. Paul CARRERE
- Mme Martine COULOUDOU à Mme Isabelle CANTEGREIL
- M. Jérôme BAYLAC-DOMENGETROY à Mme Christelle GUILHEMSAN

Etais excusé :

- M. Xavier FORTINON

Etaient également présents :

- Mme Isabelle COLOMB, Payeuse départementale
- M. Denis RICHARD, Directeur du Syndicat Mixte de Gestion des Milieux Naturels
- Pour la SATEL : M. Frédéric DASSIE, Directeur, Mme Marie DUFOURCQ, Chargée d'opérations
- Pour le Conseil départemental :
  - M. Nicolas BRUNIER et Mme Stéphanie LASSIS, Pôle « Syndicats Mixtes »

.../...

**Le Comité Syndical,**

VU la délibération n° 1 du Comité Syndical en date du 9 février 2024 portant attribution à la société à créer par M. et Mme PIEL du contrat de concession de services en vue de la gestion des activités de restaurant/bar au sein de la propriété CATACHOT située à Arjuzanx sur la commune de Morcenx-la-Nouvelle, ensemble le contrat de concession de services conclu entre le Syndicat Mixte d'aménagement touristique du site d'Arjuzanx et la SARL MAISON CATACHOT,

CONSIDERANT qu'au terme de l'article 17 de la concession de services susvisée, les tarifs proposés pour les activités de restaurant et de bar doivent faire l'objet d'une approbation par le Comité Syndical,

VU le rapport du Président,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents ou dûment représentés,

**D E C I D E :**

- d'approuver les tarifs de la concession de services en vue de la gestion des activités de restaurant/bar au sein de la propriété CATACHOT située à Arjuzanx sur la commune de Morcenx-la-Nouvelle, tels qu'ils sont annexés à la présente délibération.

Le Président du Syndicat Mixte,

Paul CARRERE



# GLACES

Dame blanche :

3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly

Chocolat liégeois :

2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly

Café liégeois :

2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly

La Catafruits :

citron, fraise, cassis, coulis fruits rouges, chantilly

Coupe 1 boule

8€

Coupe 2 boules

8€

Coupe 3 boules

8€

Supplément chantilly

2,5€

4,5€

6,5€

1,5€

Parfums : Chocolat, café, vanille, caramel, citron, cassis, fraise

*Glaces & Goûter*

# LE GOÛTER DU CATACHOT

Tarte, gâteau, muffin... (un goûter qui change régulièrement, demandez au serveur le dessert du moment)

# SOFT

Coca cola / Coca zéro

3€

Fuze tea / Orangina / Oasis

3€

Sirop à l'eau (grenadine, pêche, citron, menthe, fraise, orgeat)

2,5€

Diabolo

3,2€

Limonade

3€

Jus de fruit (orange, pomme, ananas, abricot)

3€

Perrier

3€

Schweppes / Schweppes agrumes

3€

# BOISSONS CHAUDES

Café expresso

1,7€

Café allongé

1,8€

Grand café

3€

Café noisette

1,8€

Décaféiné

2€

Café crème

3,5€

Café viennois

5€

Chocolat chaud

4,5€

Chocolat viennois

6€

Thé (earl grey, vert menthe, fruits rouge, citron)

3€

Infusion verveine Ou camomille

3€

Irish coffee / Cuba coffee / Landais coffee

8,5€

# BIÈRES

Bières pression	25cl	50cl
Pelforth	3€	5,9€
Panaché	3,2€	6€
Monaco	3,2€	6€
Demi sirop	3,2€	6€
Pression Affligem	4,5€	8,5€
Picon bière	5€	9,9€

Bières bouteilles	33cl
Desperados	5€
Canopée blonde artisanale	5€
Canopée blanche artisanale	5€
Canopée IPA artisanale	5€

# COCKTAIL

Mojito	9€
Spritz	9€
Pina colada	9€
Gin tonic	9€
Gin Tonic Monkey	11€
Gin Basilic Smash	9€
Le Catachoc !	9€

# MOCKTAIL

Virgin Mojito	7€
Virgin pina	7€

\*Service compris



# Vins

## BLANC

IGP Côtes de Gascogne "Hogelus Bal des Papillons"	22€
AOC Entre deux mers "Château Martinon"	22€
AOC Graves "Chateau de Respide"	28€
AOC Pouilly-Fumé "Famille Dezat"	33€
AOC Sancerre "Famille Dezat"	38€

## ROSÉ

AOP Sable de camargue "Dune Gris"	19€
AOP Côtes de provence "Chateau de la Clapière" La Violette	33€

## ROUGE

AOP Bordeaux "Rosace"	16€
AOP Tursan "L'imperatrice"	19€
AOC Blaye Côtes de Bordeaux "Château cap saint-Martin"	20€
AOC Graves "Château des moulins à vent"	24€
AOC Médoc Cru Bourgeois "Château la Roque de By"	29€
AOP Beaumes de Venise "Domaine de Cassan" Tradition	32€
AOC Pessac Léognan "Château Coucheroy"	39€
AOC Saint-Estephe "Château Ségur de Cabanac"	49€

## CHAMPAGNES

Champagne de Barfontarc "Tradition" (37.5cl)	32€
Champagne de Barfontarc "Héritage" (70cl)	55€



## BIÈRES

Bières pression	25cl	50cl
Pelforth	3€	5,9€
Panaché	3,2€	6€
Bière du moment	4,5€	8,5€
Demi sirop	3,2€	6€
Pression Affligem	4,5€	8,5€
Picon bière	5€	9,9€

Bières bouteilles	33cl
Desperados	5€
Canopée blonde artisanale	5€
Canopée blanche artisanale	5€
Canopée IPA artisanale	5€
Sherlock Triple	5€

## APÉRITIFS & ALCOOL

Kir pêche mûre cassis	4€
Sangria Maison	4€
Porto	3€
Ricard	4€
Martini blanc / Martini rouge	4€
Lillet blanc / Lillet rose	4€
Flock de gascogne blanc	4€
Suze	6€
Whisky	9€
Whisky ABERLOUR 12 ans	6€
Vodka	6€
Rhum	8€
Rhum MALECON VINTAGE	10€
Rhum Président 15 ans	6€
Gin	9€
Gin MONKEY 47	6,5€
Armagnac DOMAINE jean Bon XO	11€
Armagnac Darroze 12 ans	6€
Get 27	6€
Get 31	6€
Manzana	6€
Limoncello	6€
Baileys	

# Alcools & Apéritifs

## LES PLANCHES

À partir de 18h



Fromage et charcuterie du Sud-ouest	9€
Tartinade du moment	9€
Portion de frites	4,50€
Saucisson du Catachot à partager	5€

## COCKTAIL

Mojito	9€
Spritz	9€
Pina colada	9€
Gin tonic	9€
Gin Tonic Monkey	11€
Gin Basilic Smash	9€
Le Catachoc !	9€

## MOCKTAIL

Virgin Mojito	7€
Virgin pina	7€

\*Service compris



# Boissons

## SOFT

Coca cola	<b>3€</b>
Coca zéro	<b>3€</b>
Fuze tea	<b>3€</b>
Orangina	<b>3€</b>
Oasis	<b>3€</b>
Sirop à l'eau (grenadine, pêche, citron, menthe, fraise, orgeat)	<b>2,5€</b>
Diabolo	<b>3,2€</b>
Limonade	<b>3€</b>
Jus de fruit (orange, pomme, ananas, abricot)	<b>3€</b>
Perrier	<b>3€</b>
Schweppes	<b>3€</b>
Schweppes agrumes	<b>3€</b>

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso	<b>1,7€</b>
Café allongé	<b>1,8€</b>
Grand café	<b>3€</b>
Café noisette	<b>1,8€</b>
Décaféiné	<b>2€</b>
Café crème	<b>3,5€</b>
Café viennois	<b>5€</b>
Chocolat chaud	<b>4,5€</b>
Chocolat viennois	<b>6€</b>
Thé (earl grey, vert menthe, fruits rouge, citron)	<b>3€</b>
Infusion verveine Ou camomille	<b>3€</b>
Irish coffee	<b>8,5€</b>
Cuba coffee	<b>8,5€</b>
Landais coffee	<b>8,5€</b>

## EAUX

	50cl	1L
Abatilles	<b>3,5€</b>	<b>5,5€</b>
Abatilles gaz	<b>3,5€</b>	<b>5,5€</b>



# LE MENU DE SAISON

**Entrée - plat - dessert - 27€**

**Entrée - plat 21€ ou Plat - dessert 21€**

Pointe de brie à la plancha, Jambon de pays

Millefeuille de légumes, ricotta basilic, chips de lard grillé

Piqué de bœuf à l'échalote "Sauce Catachot"

Filet de Daurade Royale sur légumes de saison

Verrine sablée citron meringuée et sorbet cassis

Crème brûlée à la fleur d'oranger

# LA CARTE

## Entrées

Pointe de brie à la plancha, Jambon de pays

7€

Millefeuille de légumes, ricotta basilic, chips de lard grillé

7€

Melon charentais et jambon de pays torréfié au romarin

12€

Ceviche de truite céréales et herbes fraîches

14€

Foie gras de canard, salade roquette et meringue au poivre

18€

## Salades

Salade César poulet croustillant

Petite

Grande

9€

14€

Salade Landaise

10€

15€

## Plats

Parmentier de canard confit et salade

14€

Piqué de bœuf à l'échalote "Sauce Catachot"

16€

Filet de Daurade Royale sur légumes de saison

16€

Brochettes de falafels de pois chiches, quinoa, légumes grillés, salades mélangées

16€

Cuisse de canard confite et croustillante

17€

Magret en demi, rôti aux épices douces

19€

Paleron de veau aux morilles cuisiné à basse température

24€

Filet de bœuf et son foie gras poêlé, "Sauce Catachot"

28€

## Desserts

Verrine sablée citron meringuée et sorbet cassis

6€

Crème brûlée à la fleur d'oranger

6€

Le Morcenx-Arjuzanx à la cacahuète de Garrosse de la pâtisserie Philamande

9€

Moelleux au chocolat, crème glacée vanille et caramel beurre salé

8€

Pastis retrouvé, crème glacée au miel

9€

## Menu enfant - 9€



Aiguillettes de poulet  
croustillant avec frites.

Boule de glace ou brochette  
de fruits et bonbons

\*Service compris