

Offres de Groupe

✉ 500@festa.bar

📷 @les500deshalles

☎ 05 32 74 16 23

📍 1 Place de la Charte des
Libertés Communales,
31300 TOULOUSE



500
de la Cartoucherie

Bienvenue !

Venez partager un moment convivial dans un cadre atypique et vivant où le partage et l'amour des bons produits sont les maîtres mots. Les 500 est un espace chaleureux et modulable dans lequel nous pouvons accueillir jusqu'à 150 personnes.

Afterwork ? Anniversaire ?
Pot de thèse ? Pot de départ ?
Déjeuner d'équipe ?
Table ronde ou conférence ?
Toutes les occasions sont bonnes pour réserver un espace et profiter de nos offres de groupe.



Nos Commerçants

ont du talent...



LE
COMPTOIR
• D'AZTERREN •

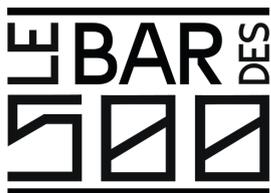
Romain et Kévin t'y accueillent et t'offrent un mélange parfait entre bonne humeur et saveurs authentiques d'une cuisine de petit bistrot !


BIO DES ILES
ET DU VENT
BCBG 1 BOUTIQUE CYBER BIO GARANTIE

Un instant suffit pour voyager et découvrir les saveurs antillaises aux parfums épicés !

LUT
L A T A B L E
— Cuisine Gourmande —

La Table du lycée hôtelier de Toulouse vous propose de revisiter les classiques du street food au travers d'une cuisine gourmande !

LE BAR DES


On y déguste de délicieuses bières artisanales, une sélection d'alcools français, un large choix de softs et des cocktails création.



Nos Engagements



TOUS POUR

L'ANTI-GASPI

On est soucieux de limiter le gaspillage alimentaire aux 500. C'est pourquoi on utilise de la vaisselle réutilisable et non jetable. Pour éviter les pertes, tu peux demander un doggy bag avant de partir ! Autrement, les restes seront redistribués à l'association HopHopfood ou revalorisés en biogaz par Hector le Collector !

Un chiffre clé

En France, le gaspillage alimentaire des ménages représente environ 4 millions de tonnes par an.

UNE OFFRE

ADAPTÉE

Il faut manger à sa faim ! Pour ça, on a concocté des formules qui s'adaptent à tout le monde, que tu aies un petit ou un grand appétit. Et il y a un menu enfant pour les pitchounes !



Un petit geste

Tu peux offrir une boisson à une personne dans le besoin grâce au dispositif de l'association La Cloche aux 500 !

UNE FORMULE

VÉGÉTARIENNE

On te propose une formule 100% végétarienne parmi nos offres. Hé oui ! Manger végé, c'est faire un geste pour la planète !

Un ordre de grandeur

Un steak de boeuf par semaine pendant un an, c'est l'équivalent, en terme d'émission de CO2, d'un vol en avion Toulouse / Londres.



Les offres Gourmandes

À PARTIR DE 15 PERSONNES, CHOIX UNIQUE POUR
L'ENSEMBLE DU GROUPE
OFFRE ENFANT ÉGALEMENT DISPONIBLE

Formule Pitchounes

JUSQU'À 12 ANS

BOL DE POTATOES

*Pommes de terre grenailles croustillantes,
servies avec une sauce tartare maison*

NUGGETS DE POULET

*Nuggets de filets de poulet panés aux corn
flakes et sauce tartare maison*

SIROP à L'EAU

Au choix

10€
TTC / ENFANT



Formule

Les 5'sans faim

19€

TTC / PERSONNE



Pour commencer...

PLANCHE MIXTE

Sélection de charcuteries et fromages locaux, accompagnés de pain artisanal

BOL DE POTATOES

Pommes de terre grenailles croustillantes, servies avec une sauce tartare maison

ACCRAS DE LÉGUMES

Accras antillais au poivrons, carottes, chou et potimarron

ACCRAS DE MORUE

Accras à la morue et sauce antillaise maison

HOT D'OC - REVISITE DU CASSOULET

Un hot dog revisitée par les étudiants du lycée hôtelier ; pain brioché, saucisse de couenne, confit d'oignon, crème de haricot, éfiloché de confit de canard et fritons.

VELOUTÉ DE LÉGUMES

Aux légumes de saison et son huile au chorizo

Poursuivez avec une petite note sucrée...

SALADE DE FRUITS DE SAISON

La fraîcheur d'une salade de fruits et son sirop maison aromatisé à la vanille

ASSORTIMENTS DE FINANCIERS & MACARONS

Chocolat, caramel, amandes... selon les humeurs du chef



Formule Croustille

35€

TTC / PERSONNE



Pour commencer...

CROQUE MONSIEUR VÉGÉ

Persillade champignon, pommes de terre roties, oignon et comté

BOL DE POTATOES

Pommes de terre grenailles croustillantes, servies avec une sauce tartare maison

PLANCHE MIXTE

Sélection de charcuteries et fromages locaux, accompagnés de pain artisanal

ACCRAS DE LÉGUMES

Accras antillais au poivrons, carottes, chou et potimarron

ACCRAS DE MORUE

Accras à la morue et sauce antillaise maison

HOT D'OC - REVISITE DU CASSOULET

Un hot dog revisitée par les étudiants du lycée hôtelier ; pain brioché, saucisse de couenne, confit d'oignon, crème de haricot, éfiloché de confit de canard et fritons.

VELOUTÉ DE SAISON

Aux légumes de saison

Poursuivez avec une petite note sucrée...

ASSORTIMENTS DE FINANCIERS & MACARONS SUCRÉS

*Chocolat, caramel, amandes...
selon les humeurs du chef*

PANNA COTTA & COULIS DE FRUITS ROUGES

Aux notes de vanille et fruits frais

Trinquer !

BIÈRE ARTISANALE BBT OU VIN

*1 pichet d'1,5L de bière blonde pour 6
Ou une bouteille de rouge, blanc ou rosé pour 6*

ET

LIMONADE

*Boisson artisanale - 1
bouteille de 75cl pour 5*



Formule Casse Croûte

25€

TTC / PERSONNE

Pour commencer...

PLANCHE MIXTE

Sélection de charcuteries et fromages locaux, accompagnés de pain artisanal

CAKE GOURMAND

Cake croustillant et fondant aux champignons

BOL DE POTATOES

Pommes de terre grenailles croustillantes, servies avec une sauce tartare maison

ACCRAS DE LÉGUMES

Accras antillais au poivrons, carottes, chou et potimarron

ACCRAS DE MORUE

Accras à la morue et sauce antillaise maison

HOT D'OC - REVISITE DU CASSOULET

Un hot dog revisitée par les étudiants du lycée hôtelier ; pain brioché, saucisse de couenne, confit d'oignon, crème de haricot, éfiloché de confit de canard et fritons.

FINANCIER SALÉ AUX LÉGUMES

Une bouchée fondante aux légumes de saison

VELOUTÉ DE LÉGUMES

Aux légumes de saison et son huile au chorizo

Poursuivez avec une petite note sucrée...

SALADE DE FRUITS DE SAISON

La fraîcheur d'une salade de fruits et son sirop maison aromatisé à la vanille

ASSORTIMENTS DE FINANCIERS & MACARONS

*Chocolat, caramel, amandes...
selon les humeurs du chef*

Trinquer !

BIÈRE ARTISANALE BBT OU VIN

*1 pichet d'1,5L de bière blonde pour 6
Ou une bouteille de rouge, blanc ou rosé pour 6*



Formule

Végétarienne

35€

TTC / PERSONNE



Pour commencer...

CAKE GOURMAND

Cake croustillant et fondant aux champignons

PLANCHE FROMAGES

Assortiment de fromages à partager, accompagné de pain

BOL DE POTATOES

Pommes de terre grenailles croustillantes, servies avec une sauce tartare maison

CROQUE MONSIEUR VÉGÉ

Persillade champignon, pommes de terre roties, oignon et comté

ACCRAS DE LÉGUMES

Accras antillais au poivrons, carottes, chou et potimarron

VELOUTÉ DE SAISON

Aux légumes de saison et huile végétale

MACARON SALÉ

Une bouchée fondante aux légumes de saison

Poursuivez avec une petite note sucrée...

SALADE DE FRUITS DE SAISON

La fraîcheur d'une salade de fruits et son sirop maison aromatisé à la vanille

ASSORTIMENTS DE FINANCIERS & MACARONS

Chocolat, caramel, amandes... selon l'humeur du chef

Trinquer !

BIÈRE ARTISANALE BBT OU VIN

*1 pichet d'1,5L de bière blonde pour 6
Ou une bouteille de rouge, blanc ou rosé pour 6*

ET

LIMONADE

*Boisson artisanale - 1
bouteille de 75cl pour 5*



Formule Cartouche

42€

TTC / PERSONNE



Pour commencer...

DÉCOUPE DE JAMBON DE BAYONNE

Assiette de jambon découpé en direct par les étudiants du lycée hôtelier de Toulouse

BROCHETTE DE MAGRET DU GERS

Servi avec une persillade

CROQUE MONSIEUR

Pain artisanal, jambon blanc AOC, emmental et sauce béchamel maison

CAKE GOURMAND

Cake croustillant et fondant aux champignons

BOL DE POTATOES

Pommes de terre grenailles croustillantes, servies avec une sauce tartare maison

NUGGETS DE POULET

Nuggets de filets de poulet panées aux corn flakes et sauce tartare maison

ACCRAS AUX LÉGUMES

Accras antillais au poivrons, carottes, chou et potimarron

ACCRAS AUX CREVETTES

Accras aux crevettes légèrement pimentés et sauce antillaise maison

HOT D'OC - REVISITE DU CASSOULET

Un hot dog revisitée par les étudiants du lycée hôtelier ; pain brioché, saucisse de couenne, confit d'oignon, crème de haricot, éfiloché de confit de canard et fritons.

Poursuivez avec une petite note sucrée...

ASSORTIMENTS DE FINANCIERS & MACARONS SUCRÉS

Chocolat, caramel, amandes... selon les humeurs des chef

PANNA COTTA & COULIS DE FRUITS ROUGES

Aux notes de vanille et fruits frais

Trinquer !

BIÈRE ARTISANALE BBT

1 pichet d'1,5L de bière blonde pour 6

ET

VIN

Bouteille de rouge, blanc ou rosé - pour 6

ET

LIMONADE

Boisson artisanale - 1 bouteille de 75cl pour 5



Les Pass Gourmands

Carte prépayée* créditée du montant de
votre choix, à dépenser librement sur
l'ensemble du lieu
*validité 6 mois

COMMENT ÇA MARCHE ?

- J'envoie un mail à 500@festa.bar 7 jours avant
- Je précise combien il y a de convives
- Je détermine un budget par personne *
- Je récupère mes QR Codes le jour J aux 500

* Des frais de services seront appliqués



IDÉAL POUR VOS ÉVÈNEMENTS D'ENTREPRISE :
POT DE DÉPART, TEAM BUILDING, SÉMINAIRE...



Réservations



EN LIGNE

Vous êtes entre 15 et 30 personnes ?

Scanne le QR Code pour réserver ou
rdv sur notre site internet !

Réservation minimum 7 jours à l'avance.



www.les-500.fr

PAR MAIL

Vous êtes plus nombreux ou une
entreprise ? Contactez vos
interlocutrices Noémie & Marie !

Réservation minimum 10 jours à
l'avance.

500@festa.bar



HORAIRES

HORAIRES DU BAR :

Mardi, Mercredi : 11h00 / 22h30

Jeudi au Samedi : 11h00 / 23h30

Dimanche : 11h00 / 16h00

HORAIRES DE SERVICE :

12h00 / 14h30

19h00 / 22h00 (sauf dimanche soir)

INFORMATIONS

ACCÈS PMR : Oui

MATÉRIEL POUR VOS ÉVÈNEMENTS :

Rétroprojecteur, écran, télévision,
enceintes, micro, spots lumineux

LES P'TITS PLUS :

Babyfoot, bornes d'arcades,
billard, jeux de société,
fléchettes, diffusion des matchs.



1 Place de la Charte des
Libertés Communales,
31300 TOULOUSE

LE BAR DES 500
REPÈRE DE QUARTIER

A bientôt

LES 500
de la Cartoucherie



05 32 74 16 23



500@festa.bar



1 Place de la Charte des
Libertés Communales,
31300 TOULOUSE