

Les Grands Buffets

Escrito por Pascual Hernández



Buffet para disfrutar de la cocina tradicional francesa de calidad en Narbona

En la bella ciudad medieval, renacentista y mediterránea de Narbona, situada en la provincia del sur de Francia del Aude País Cártaro, se encuentra

Les Grand Buffets

, uno de los buffets más grandes de Europa, donde se puede disfrutar de la auténtica cocina tradicional francesa de calidad a un precio asequible.

Les Grands Buffets

Escrito por Pascual Hernández

Narbonna está situada junto al Mediterráneo a 100 km de la frontera española y a sólo 10 km de la Abadía Cisterciense de Fontfroide y 29 km de la espectacular ciudad medieval amurallada de Carcassona. Urbana y monumental, Narbonna ofrece playa, montaña y numerosas actividades como la posibilidad de recorrer en pequeños barcos el Canal de la Robina, que atraviesa la ciudad con salida al Mediterráneo o acudir a la estación balnearia de Narbonne-Plage a 15 km del centro. Desde 2015 Narbonna se encuentra a 1h y 55 minutos de Barcelona con la conexión directa en tren de alta velocidad Renfe-SNCF y a 5 horas de Madrid.

Una fiesta gastronómica



Los buffets en Francia poseen una gran tradición gastronómica que se asocia con la calidad y la restauración de grandes hoteles y recepciones privadas alejadas del gran público. **Les Grands Buffets**

propone vivir una auténtica fiesta gastronómica de la alta cocina tradicional, que recupera las recetas clásicas de la burguesía francesa a un precio asequible (37, 90 €) sin renunciar a la calidad de los productos y a una decoración de estilo clásico con muebles de caoba y un esmerado servicio con manteles blancos y cuidada cubertería.

“La fórmula de **Les Grand Buffets** aúna la calidad del servicio a la francesa de la cocina tradicional de fiesta con productos como ostras, langostas, rôtisserie, quesos, foie... y un precio correcto. Es la gastronomía que puede encontrarse en los grandes hoteles y que nosotros acercamos al gran público”, explica Louis Privat, propietario y alma mater de este exitoso concepto gastronómico.

El restaurante cuenta con una capacidad de 500 comensales distribuidos en diferentes espacios, con dos comedores donde poder degustar los platos, y ofrece la posibilidad de reservar salones privados para poder disfrutar de una velada con amigos, familia o compañeros de trabajo. Otra singularidad que distingue a **Les Grand Buffets** es que el comensal disfruta de la gastronomía en un espacio rodeado por el diseño y el arte. Pintura, escultura, escenografía, luz, fotografía, diseño, arquitectura, paisaje... Desde su apertura, el restaurante ha invitado a reconocidos artistas a decorar con obras de arte exclusivas los rincones más emblemáticos de Les Grands Buffets. Un concepto que también se puede apreciar en las cocinas que, además de reunir las últimas innovaciones tecnológicas pensadas hasta el último detalle en términos de eficacia, ecología y limpieza, ofrecen obras de arte en sus paredes.

Recetas tradicionales

Les Grands Buffets

Escrito por Pascual Hernández

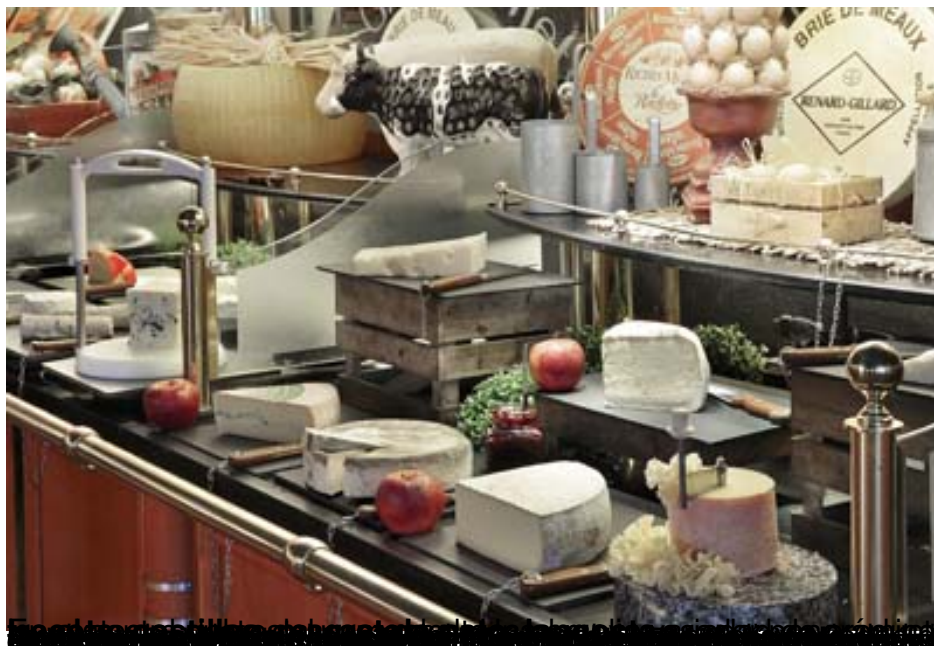


En el mundo de los restaurantes, los chefs son los protagonistas. Los chefs son los que crean los platos, los que los sirven y los que los disfrutamos. Los chefs son los que hacen que un restaurante sea especial. Los chefs son los que hacen que un restaurante sea un lugar donde se puede disfrutar de la comida. Los chefs son los que hacen que un restaurante sea un lugar donde se puede disfrutar de la vida.



Les Grands Buffets

Escrito por Pascual Hernández



Los Vinos

Narbonna cuenta con una histórica tradición vitivinícola y posee algunos de los viñedos más antiguos del mundo con más de 2.500 años de historia. La carta de vinos recoge los caldos de las mejores bodegas de la región de Languedoc-Roussillon. Todas las botellas se sirven en mesa, en copa o botella y a precio de bodega, con más de 70 variedades de vinos.

Jardines



Les Grands Buffets

Escrito por Pascual Hernández

En el centro del restaurante destaca el mayor asador panorámico de Francia, donde se sirven los platos al gusto del comensal. Una amplia variedad de productos elaborados al momento: **entrecots, costillas, magret de pato, langosta**

...

se sirven los platos al gusto del comensal. Una amplia variedad de productos elaborados al momento: **entrecots, costillas, magret de pato, langosta...**

En el exterior se encuentran los bellos jardines diseñados por el prestigioso paisajista **André Gayraud**

, con una flora escogida y cuidada que junto con las esculturas de

Hervé Di Rosa

y el juego de luces, lo convierten en un lugar ideal para disfrutar de la gastronomía en los meses cálidos o para relajarse. Existe también una zona de juegos para los más pequeños.

Precio por persona: 37,90 €. La comida es gratuita para los niños menores de 5 años y a mitad de precio para los niños de 6 a 10 años.

Reservas: +34 04 68422001.

Les Grands Buffets

Escrito por Pascual Hernández

Cómo llegar:



A **Les Grands Buffets** se puede acceder en vehículo particular o bien en tren. El tren Renfe-SNCF une Barcelona - Narbonne en un tiempo de 1h 57' y Gerona – Narbonne en 1h 20' a un precio muy económico con 6 frecuencias diarias. Renfe-SNCF también une Madrid - Narbonne mediante un tren diario en 5h 10'. La estación de tren de Narbonne se encuentra a 10 minutos a pie de Les Grands Buffets.

Les Grands Buffets

Rond point de la Liberté

Espace de Liberté

11100 Narbonne.

Les Grands Buffets

Escrito por Pascual Hernández

www.lesgrandsbuffets.es

www.renfe-sncf.com