

LA GRANGE Restaurant

La Grange, c'est un restaurant à l'image d'une auberge où il fait bon profiter de l'ambiance chaleureuse d'une décoration authentique et soignée. Ouvert toute l'année c'est un lieu qui s'accorde au fil des saisons. L'ambiance d'une ancienne grange rénovée avec cheminée, avec ses murs en pierres et tables en bois, puis, çà et là, une multitude d'objets d'époque, racontent l'histoire pastorale de la vallée. À l'extérieur la terrasse ombragée est parfaite pour profiter des beaux jours.

La Grange se vit à deux ou à plusieurs pour des moments de plaisirs gourmets mais aussi en groupe pour les moments forts de la vie de famille.



Maître Restaurateur engagé dans une démarche de qualité et de transparence.

Des produits frais de saison pour des recettes faites "maison".

Nicolas AUBIBAN, le Chef propose une cuisine du pays, gourmande, pyrénéenne et authentique.

Agneau du Pays, Porc noir de Bigorre, poissons de rivière, boeuf du pays..., chaque plat est réalisé en harmonie avec les saveurs des produits du pays. Jeux de textures et variations autour des produits : une invitation gourmande tout en générosité. La cuisine de la Grange est référencée dans les guides culinaires de référence (Michelin, guide Hubert...).

La Grange propose également un service traiteur sur mesure. Cocktails, verrines, fours chauds et autres mignardises sucrées ou salées, prestations sur mesure pour une offre tout compris. Formules autour d'un cocktail suivi de plats servis à table.



Les postes souvent proposés dans ce restaurant : des contrats de 4 à 6 mois en saison d'été et saison d'hiver avec possibilité de CDI. Une formation en hôtellerie-restauration et une expérience sont, généralement, exigées mais des débutants sont acceptés.

Cuisinier (H/F) => *Assiste le chef de cuisine à la préparation des mets (épluchage des légumes, écaillage et nettoyage des poissons...), procède au nettoyage, à l'entretien du matériel et des ustensiles de cuisine, des équipements et des locaux.*

Aide de cuisine (H/F) => *Exécute des tâches simples préalables à la préparation des mets (épluchage des légumes, écaillage et nettoyage des poissons...), procède au nettoyage, à l'entretien et au rangement de la vaisselle, du matériel et des ustensiles de cuisine, des équipements et des locaux.*

Serveur (H/F) => *accueillir la clientèle, savoir prendre de commande, servir à l'assiette, savoir servir les apéritifs.*

Responsable de salle (H/F) => *manager l'équipe de salle : organisation du travail, prise des réservations, gestion des approvisionnements, tenue des stocks et les commandes relatives au bar.*

Plongeur (H/F) => *plonge vaisselle, polyvalence aide en cuisine. Nettoyage poste de travail et locaux et entretien de l'extérieur (jardinage extérieur).*