



VALÉRIE PONS

TRAITEUR D'EXPÉRIENCES

Des produits choisis.
Une équipe engagée.
Des événements
qui marquent les esprits.

CATALOGUE

2027

+ fin de saison 2026

MARIAGES & RÉCEPTIONS

Savoureusement toquée



Maitre Restaurateur



Maitre Artisan Traiteur

5 RUE DU FORT

82000 MONTAUBAN

06.64.82.43.70

CONTACTVALERIEPONS@GMAIL.COM

COCKTAIL 100-100-100

(sans gluten, sans lactose, sans sucres)

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

22€50/pers

7 bouchées salées et 3 sucrées par personne

7 BOUCHÉES SALÉES

- Verrine de quinoa aux agrumes
- Cuillère croquante (à base de lentilles vertes et sarrasin) poire pochée miel
- Cuillère croquante (à base de lentilles vertes et sarrasin) guacamole, poivron gouté
- Velouté du moment (ex : butternut châtaigne ou gaspacho (en été!)) au lait végétal, chaud ou froid selon la saison
- Eminé de champignons de Paris au coulis de ratatouille, sésames et noisettes
- Verrine aux légumes, crème balsamique, noix de cajou
- Création végétale de saison au pesto et pignes de pin



3 BOUCHÉES SUCRÉES

- Mendiant chocolat, pistache, noix pécan
- Verrine de fruits
- Mini cookie et gaufrette (sans gluten, bio, du *Biscuiculteur*)



Offerts et mis à disposition (consignes) : rince doigts, verrines ou verres recyclables, cuillère dégustation, serviettes lunch, plateaux, ardoises, planches de présentation

Nous pouvons composer sur mesure avec des indications de budget et temps, vos souhaits etc...

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CGV



COCKTAIL ET TOC *sans gluten*

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

24€90/pers

8 bouchées salées et 3 sucrées par personne

8 BOUCHÉES SALÉES

- Velouté du moment (ex : butternut châtaigne ou gaspacho (en été!))
- Petits biscuits sans gluten sur lit de mousse au roquefort
- Trio de cuillères croquantes (à base de lentilles vertes et sarrasin) :
 - poire chèvre miel
 - guacamole crevette
 - mousse de saumon, perles de citron
- Verrine aux légumes parmesan et crème balsamique
- Duo de piques bois :
 - Tomate cerise Tome du Ramier
 - Pruneau bardé



3 BOUCHÉES SUCRÉES

- Gâteau de gaufrettes, (sans gluten, bio, du *Biscuiculteur*) à la poire pochée au miel
- Pomme au four
- Cookie chocolat



Offerts et mis à disposition (consignes) : rince doigts, verrines ou verres recyclables, cuillère dégustation, serviettes lunch, plateaux, ardoises, planches de présentation

Nous pouvons composer sur mesure avec des indications de budget et temps, vos souhaits etc ...

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CGV



COCKTAIL DE NOUS A VOUS

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

25€90/pers

8 bouchées salées et 3 sucrées par personne

8 BOUCHÉES SALÉES

- Burger (cocktail) poulet Caesar*
- Navette briochée au saumon*
- Tapas de Tome du Ramier magret séché, pruneau et sésames*
- Verrine de tiramisu revisité parmesan et crème balsamique
- Wrap végétarien à la fête*
- Verrine de fruits de saison à la charcuterie de la *Ferme de Cambès**
- Samossa chèvre*
- Cuillère croquante guacamole crevette*



3 BOUCHÉES SUCRÉES

- Tartelette citron meringué
- Moelleux au chocolat
- Chou praliné



Possibilité de fruits, selon la saison... Nous consulter

POUR VARIER LES PLAISIRS, NOS RECETTES S'ADAPTENT À VOS GOÛTS

- Cuillères croquantes :
 - poire, chèvre
 - salsa, chorizo
 - mousse de saumon perles de citron
- Samoussa
 - Bleu, noix
 - Légumes, emmental
- Tapas jambon de Coche, confit de ratatouille, poivron goutte
- Verrine de crevettes à l'indienne
- Burger (cocktail) saumon fumé, perles de citron
- Wrap à la viande de grison

Offerts et mis à disposition (consignes) : rince doigts, verrines ou verres recyclables, cuillère dégustation, serviettes lunch, plateaux, ardoises, planches de présentation

Nous pouvons composer sur mesure avec des indications de budget et temps, vos souhaits etc ...

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CCV



COCKTAIL TOQUE

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

29€90/pers

10 bouchées salées par personne

10 BOUCHÉES SALÉES

- Burger (cocktail) foie gras tradition, gelé de pomme au safran du *Clôs Férié* (selon disponibilité)*
- Club sandwich chèvre truffe
- Samossa aux légumes*
- Verrine de tiramisu revisité crevette, saumon, mangue, avocat
- Verrine dégustation de velouté du moment* (chaud ou froid)
- Chèvre artisanal aux sésames sur pain d'épices*
- Wrap végétarien*
- Cannecake chorizo artisanal, Tome du Ramier (exclusivité) 
- Verrine de tartare de saumon, façon thaï
- Tapas de carpaccio de bœuf au pesto et pignes de pin



POUR VARIER LES PLAISIRS, NOS RECETTES S'ADAPTENT À VOS GOÛTS

- Cuillères croquantes :
 - poire, chèvre
 - salsa, chorizo
 - mousse de saumon perles de citron
- Samoussa
 - Bleu, noix
 - Légumes, emmental
- Tapas jambon de Coche, confit de ratatouille, poivron goutte
- Verrine de crevettes à l'indienne
- Burger (cocktail) burrata, huile parfumée à la truffe
- Wrap à la viande de grison

Offerts et mis à disposition (consignes) : rince doigts, verrines ou verres recyclables, cuillère dégustation, serviettes lunch, plateaux, ardoises, planches de présentation

Nous pouvons composer sur mesure avec des indications de budget et temps, vos souhaits etc...

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CCV



BUFFET ET COCKTAIL SUR MESURE

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

2 FORMULES possible:

APERITIF COCKTAIL (LEGER AVANT UN REPAS) : 9 PIECES PAR PERSONNE

- Verrine de crevette à l'indienne
- 1 Tapas charcuterie artisanale
- Navette à la mousse de saumon fumé
- Wrap végétarien fêta et guacamole et fromage frais
- Samoussa au chèvre
- Présentation pique bois :
 - pruneau bardé
 - brochette de tomate cerise Tome du Ramier
- Feuilleté maison (2/pers)

13€90/pers

COCKTAIL DINATOIRE (REPAS OU APERO COPIEURS) : 10 PIECES PAR PERSONNE

- Mini burger lunch poulet Caesar et saumon perles de citron (moitié/moitié)
- Pruneau bardé
- Brochette de gambas persillées
- Navette à la caponata d'aubergine magret séché
- Cuillère croquante Biscuicuteur
- Samossa au chèvre
- Nem du terroir au confit tradition
- Assortiment de verrines
- Brochette de tomate cerise Tome du Ramier
- Timballe de foie gras

24€90/pers



NOS PLANCHES avec pains spéciaux tranchés

- Assortiment de charcuteries locales de la *Ferme de Cambes*
- Assortiment de fromages artisanaux
- Bar à olives et tapenade avec ses toasts
- Planche apéro MIXTES

9€90/pers

7€90/pers

9€90/pers

12€00/pers

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CGV



BUFFET ET COCKTAIL SUR MESURE

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

TARIFS INDIVIDUELS POUR COMPOSER SUR MESURE

Prix TTC par personne

- Burger foie gras tradition gelée de pommes au safran (taille lunch)..... 7€40
- Assortiment de feuilletés (2/personne)..... 2€50
- Navette au confit de ratatouille magret séché..... 2€20
- Acras de morue sauce salsa par 2 2€10
- Samoussa aux légumes sauce salsa..... 3€00
- Verrine soupe de melon à la menthe (équivalent selon la saison)..... 3€70
- Burger apéro au poulet Caesar..... 5€00
- Verrine de légumes du moment aux pétales de parmesan..... 3€50
- Croque madame revisité en club sandwich 3€20
- Toast de foie gras tradition sur pain spéciaux..... 4€40
- Cuillère croquante “Biscuiculteur” 2€30
- Feuilleté assortis (40 pièces)..... (salsa chorizo, guacamole crevettes, poire chèvre).... 45€50
- Navette briochée au fromage frais saumon perles de citron..... 2€30
- Burger apéro au confit ratatouille et magret séché..... 3€00
- Club sandwich chèvre truffe 5€00
- Plaque de pizza 120 parts lunch..... 52€00
- Plaque de quiche tradition 80 parts lunch..... 62€00
- Burger au foie gras tradition taille apéro..... 4€90
- Brochette de tomate cerise Tome du Ramier..... 1€10
- Wrap végétarien sur pique bois à la fête..... 2€10
- Pruneau bardé..... 1€00
- Tapas à la charcuterie de Cambes et poivron goutte..... 2€30
- Brochette ananas/chorizo/gambas..... 3€10
- Samossa au chèvre 2€50
- Abricot bardé au Lomo 1€00
- Nem du terroir au confit de canard..... 5€90
- Brochette gambas persillées..... 2€50



BUFFET ET COCKTAIL SUR MESURE

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

NOS TARTES SALEES (demi plaque 12 parts ou 36 parts lunch)

Prix TTC

• Saint Jacques, poireaux.....	41€50
• Quiche traditionnelle.....	30€50
• Quiche végétarienne à la Tome du Ramier.....	38€50
• Tarte chèvre magret séché.....	39€50
• Tartes courgettes tomates jambon de pays.....	38€50
• Tarte mozzarella roquefort emmental.....	39€50
• Tarte chèvre tomate confite.....	32€50
• Tarte thon tomate courgettes moutarde à l'ancienne.....	33€50
• Tarte saumon fondue de poireaux au vin blanc.....	38€50
• Tarte à l'oignon.....	32€50
• Tarte Saint Jacques au magret séché.....	43€50

NOS VERRINES

8 CL

12 CL

• Verre dégustation de capuccino patate douce et lait de coco.....	3€40	4€50
• Verre de panacotta au parmesan et chips de charcuterie, noix de cajou.....	3€50	4€75
• Verre de panacotta au saumon.....	4€00	6€00
• Verrine de crevettes à l'indienne.....	3€40	4€50
• Gaspacho de tomate ciboulette.....	2€00	3€00
• Soupe de fraises au basilic.....	3€50	4€75
• Pêche au thon magret séché.....	2€80	3€90
• Tartare de Saint-Jacques provençales.....	4€30	6€10
• Tartare de saumon en cuillère chinoise.....	3€40	4€50
• Verrine de légumes du moment aux copeaux de parmesan.....	3€70	5€10
• Verrine de tiramisu revisité salé	3€50	4€75

NOS SALADES : portion individuelle (180gr)

• Salade de mâche, choux blanc et effilé de carottes, tomate cerise, pignes de pins, vinaigrette au vinaigre balsamique.....	3€50
• Salade de tomates couleurs, mozzarella artisanale, huile parfumée à la truffe.....	5€00
• Avocat aux crevettes indiennes à base de curry, raisins et épices douces.....	5€40
• Salade de quinoa aux fèves, fruits secs, vinaigre de framboise.....	4€40
• Salade de riz, tomate et parmesan façon niçois.....	4€00
• Salade de pâtes artisanales au curry et poulet.....	6€40
• Salade mesclun, vinaigrette (à part).....	1€80
• Salade de pâtes artisanales au confit d'aubergines, pétales de parmesan.....	4€50

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CCV

BUFFET ET COCKTAIL SUR MESURE

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

NOS VIANDES FROIDES

Prix TTC par personne

- Brochette aiguillette de poulet tendres parfumées tandoori cuite à l'huile d'olives 2€20
- Burger de poulet fermier crème de parmesan (grande taille)..... 8€40
- Brochette de magret de canard aux pruneaux (la pièce = 80gr)..... 5€70
- Aiguillette de poulet aux crevettes indiennes (les 150gr)..... 5€40
- Rôti de porc tranché (les 100gr)..... 4€40
- Rôti de bœuf (les 100gr)..... 5€50
- Samossa du terroir au confit de canard légumes (la pièce)..... 5€40

NOS DESSERTS

- Pastèque surprise aux fruits coupés, pique bois (selon saison): pour 20-25 pers..... 55€50
- Verrines de fruits (tasse 8cl) 2€40
- Plaque gâteau anniversaire à base de fruits ou chocolat ou St Honoré : forfait plaque anniversaire (15 pers décor personnalisé) 125€50
- Escalier de 4 bavares parfum au choix (12 personnes/16 personnes)..... 168€50
- 3 mignardises sucrées (mini choux, macarons, tartelettes...)..... 6€40
- Corbeille de fruits ENTIER (pour 50 personnes)..... 95€50
- Pièce montée personnalisée 100 choux (parfums : chocolat, vanille, praline, café) avec décor nougatine figurines et plaque prénoms assortie à votre thème modèle sur mesure..... 350€00
- Plaque de moelleux chocolat maison (48 parts lunch ou 24 parts)..... 49€50
- Plaque tarte amandine poire (32 à 40parts/80 parts lunch)..... 65€50
- Plaque tarte aux pommes (32 à 40 parts / 80 parts lunch)..... 57€50

COCKTAILS ET SOFTS : le litre

- Soupe de méthode champenoise..... 15€50
- Punch (rhum, malibu, fruits exotiques)..... 15€50
- Jacqueline (vin blanc, grenadine et limonade)..... 12€50
- Eau plate et gazeuse..... 3€00
- Jus de fruits..... 3€90
- Jus de fruits artisanaux..... 5€90
- Bonbonne de mocktail (sans alcool)..... 14€50
- Bonbonne de cocktail (avec alcool)..... 16€50
- Mocktail (sans alcool) : animation en bar + personnel de service selon l'évènement..... 7€50/pers
- Cocktail (avec alcool) : animation en bar + personnel de service selon l'évènement..... 8€90/pers