



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



VALÉRIE PONS

Savoureusement toquée

Traiteur d'expériences

MARIAGES & RÉCEPTIONS

SAISON 2027 + fin de saison 2026

Nos collections sont une source d'inspiration.
À vous d'imaginer **le menu qui vous ressemble**
en **associant librement** les créations de chaque collection.

TOUS NOS MENUS COMPRENENT



Petits pains sur table



Pain pour le repas



Eau plate et gazeuse



Vaisselle



Mise en scène
du dessert



Café



Dégustation
pour affiner vos choix



Organisation & planning
pour votre journée



Coordination DJ, témoins
et autres prestataires



Personnalisation
de chaque détail



Conseils & accompagnement
jusqu'au jour J



COLLECTION
ESSENTIELLE



COLLECTION
SIGNATURE



COLLECTION
PRESTIGE



GARDEN
PARTY CHAMPÈTRE



GARDEN
PARTY ÉLÉGANCE



NOS MENUS
ENFANTS

Créons ensemble des moments
uniques et inoubliables.

MARIAGES & RÉCEPTIONS • SAISON 2027 + fin de saison 2026
MAÎTRE RESTAURATEUR • MAÎTRE ARTISAN TRAITEUR

Collection Essentielle

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

35€90

Menu complet : Entrée + plat + fromage + service du dessert

Pas de droit de bouchon, hors nappage et serviettes de table

Pour votre devis personnalisé : Ajout du personnel de cuisine et de service (selon le nombre de convives), forfait matériel (selon équipement du lieu), frais déplacement/ logistique (selon distance et lieu)

ORGANISATION SELON NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES (consultez notre site internet)

1 ENTRÉE "ESSENTIELLE"14€90

- **Rubis & Vertige** : Salade fraîcheur "RUBIS ROUGE" (exclusivité à base de poivrons rouges servie au Negresco à Nice), amandes et mozzarella Bleu Blanc Coeur avec son verre dégustation tiramisu courgettes fêta
- **La veggio tradition** : cappuccino de patate douce au lait de coco et chips parfumées, noix de cajou et noisettes
- **Douceur océane** : Tartare de saumon façon thaï sur son lit d'avocat, mousse lactée et mangue, crème balsamique
- **Délice d'un jardin gascon** : salade mêlée aux gésiers tièdes avec fleur de magret séché au tartare de tomate, toast de cou farci (supplément foie gras : 8€)

UNE VIANDE OU UN POISSON "ESSENTIELLE"

AVEC SON ACCOMPAGNEMENT SELON LA SAISON15€90

- **Cassolette** de fruits de mer et colin sauce forestière
- **Paupiette** de poulet aux gambas, crème de curry
- **Cœur fondant de la ferme** : Ballotine de poulet farcie de tome du ramier et chorizo de canard, sauce crémée chorizo
- **Cuisse de canard rôtie** au jus (avec 1 sauce au choix)
- **Cuisse de canard confite** (avec 1 sauce au choix)

1 FORMULE FROMAGE5€10

Portions de fromages artisanaux accompagnées d'une assiette individuelle de salade mêlée aux noix

ou

Pièce montée de fromages (supplément 7€50)

+ LA MISE EN SCENE ET SERVICE DU DESSERT en supplément

ET CAFE EN BUFFET (OFFERT).

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CGV



Collection Signature

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

42€50

Menu complet : Entrée + plat + fromage + service du dessert

Pas de droit de bouchon, hors nappage et serviettes de table

Pour votre devis personnalisé : Ajout du personnel de cuisine et de service (selon le nombre de convives), forfait matériel (selon équipement du lieu), frais déplacement/ logistique (selon distance et lieu)

ORGANISATION SELON NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES (consultez notre site internet)

1 ENTRÉE "COLLECTION SIGNATURE"17€90

- Rencontre festive : Aumônière de cabécou aux gambas
- Salade gourmande du terroir : salade mêlée, gésiers tièdes, fleur de magret séché tartare de tomate et toast de foie gras sur pain d'épices
- Duo marin et fruité : Mousseline lactée au crabe, petites gambas et tartare de mangue, gambas
- La veggio saveurs : salade de lentilles corail aux fruits secs, à la crème de vinaigre de framboise, fruits de saison et crudités, graines de sésame, décoration fruitée et florale

UNE VIANDE OU UN POISSON "COLLECTION SIGNATURE"

AVEC SON ACCOMPAGNEMENT SELON LA SAISON19€50

- Pavé de saumon aux gambas et crème de curry, sésames
- Cassolette océane colin aux St-Jacques et coulis de poireaux au vin blanc, crème
- Aumônière de veau forestière présentée dans sa cassolette
- Offrande fermière : Suprême de volaille sauce façon Rossini
- Prince du sud ouest : Tournedos de magret de canard rôti avec une sauce au choix (framboise, miel gingembre, forestière....)

1 FORMULE FROMAGE5€10

Portions de fromages artisanaux accompagnées d'une assiette individuelle de salade mêlée aux noix

ou

Pièce montée de fromages (supplément 7€50)

+ LA MISE EN SCENE ET SERVICE DU DESSERT en supplément

ET CAFE EN BUFFET (OFFERT).

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CGV



Collection Prestige

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

49€50

Menu complet : Entrée + plat + fromage + service du dessert

Pas de droit de bouchon, hors nappage et serviettes de table

Pour votre devis personnalisé : Ajout du personnel de cuisine et de service (selon le nombre de convives), forfait matériel (selon équipement du lieu), frais déplacement/ logistique (selon distance et lieu)

ORGANISATION SELON NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES (consultez notre site internet)

1 ENTRÉE "COLLECTION PRESTIGE"19€90

- *Charme du terroir* : Crème brûlée foie gras, foie gras mi-cuit, et sa cuillère croquante de gelée de pomme au safran du *Clôs Ferrié*
- *Partition gourmande* : Salade de St Jacques tièdes persillées au magret séché, wrap de saumon aux perles de citron
- *Duo de pays et de caractère* : Terrine de saumon aux perles de citron et crème d'aneth / Terrine du terroir 100% canard
- *La veggie gourmande* : samoussa de légumes au cumin, sauce salsa, julienne de courgettes aux noisettes et coco râpé, crème de vinaigre balsamique

UNE VIANDE OU UN POISSON "COLLECTION PRESTIGE"

AVEC SON ACCOMPAGNEMENT SELON LA SAISON24€50

- *Lotte et St Jacques en robe épicée*, crème de chorizo de la *Ferme de Cambes*
- *Création terre/mer de la cheffe* : St Jacques au roquefort châtaignes
- *Souris d'agneau (cuisson 7h)* et son jus au thym
- *Giglette de canard* : ballotine farcie à la chair à saucisse :
au choix : foie gras, sauce forestière ou chèvre artisanal, figues
- *Trilogie du roi de la marre* : nem au confit de canard, manchon de canard confit, émincé de magret
- *Pavé de veau* sauce aux morilles, ou façon Rossini

1 FORMULE FROMAGE5€10

Portions de fromages artisanaux accompagnées d'une assiette individuelle de salade mêlée aux noix

ou

Pièce montée de fromages (supplément 7€50)

+ LA MISE EN SCENE ET SERVICE DU DESSERT en supplément

ET CAFE EN BUFFET (OFFERT).

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CGV



Gamme GARDEN PARTY *signature champêtre*

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

59€30

Service en 3 temps

Pas de droit de bouchon, hors nappage et serviettes de table

Pour votre devis personnalisé : Ajout du personnel de cuisine et de service (selon le nombre de convives), forfait matériel (selon équipement du lieu), frais déplacement/ logistique (selon distance et lieu)

ORGANISATION SELON NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES (consultez notre site internet)

1ERE PARTIE DE SOIRÉE : 18H30 - 21H : APERITIF + ENTREE EN DINATOIRE

13 à 15 pièces par personne

23€90

- 1 foie gras tradition sur toast de pain d'épices
- 1 verre dégustation velouté chaud ou froid selon saison
- 1 tapas à la charcuterie artisanale
- 1 cuillère croquante *Biscuiculteur*
- 1 Wrap à la fêta ou viande de grison
- 1 brochette de gambas persillées
- 1 samossa chèvre maison
- 1 navette mousse de saumon perles de citron
- Panier de légumes croquants et leurs sauces
- 1 pastèque surprise
- Farandole de 3 pique bois : pruneau bardé, abricot bardé au lomo, tomate cerise Tome du ramier
- Pizza artisanale portion lunch

+ 1 Apéritif : Kir ou Jacqueline (1 litre pour 8 flutes)



Vous fournissez les boissons alcoolisées complémentaires, les softs et l'eau du vin d'honneur ainsi que la verrerie adaptée

FIN DU VIN D'HONNEUR VERS 20h45 : les invités finissent leur verre, trouvent leur place dans la salle et nous organisons avec le DJ l'entrée des mariés (éventuellement petit discours de remerciements jusqu'à 21h00)

2EME PARTIE DE SOIRÉE : 21H - 23H30 : PARTIE ASSISE SERVIE A TABLE

– Service d'une mise en bouche lorsque les invités sont à table (choix sur mesure)3€90
puis aussitôt..

PAS DE PAUSE ENTRE LA MISE EN BOUCHE ET LE PLAT

• Le plat : à choisir dans la collection essentielle
(1 choix identique pour tous les convives)
ou dans la collection signature (+3€60/pers)
ou dans la collection prestige (+8€60/pers)
ou supplément BRASERO (location 350€).

15€90



+ Prestation VIANDE / POISSON : +15€/pers

Afin de maîtriser le temps pour un service réussi (identique et chaud pour tous les convives avec un service rapide) : l'organisation des horaires est importante (coordination en amont avec le DJ)

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CCV



Gamme GARDEN PARTY *signature champêtre* (suite)

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

22H : PAUSE APRES LE PLAT POUR LAISSER PLACE AUX ANIMATIONS

22H30: Service du fromage : portion de fromages artisanaux locaux5€10
à découvrir lors de l'offre dégustation

23H: PAUSE APRES LE FROMAGE

3EME PARTIE DE SOIRÉE : 23H30 : MISE EN SCENE DU DESSERT

-- MISE EN SCENE DU DESSERT : avec bougies artificielles10€50
selon configuration de la table des desserts établie la veille
en visio

- Escalier de mignardises

ET

- Bavares, parfum chocolat ou fruits rouges ou passion
(un bavarois pour 12 personnes ou pour 16 personnes
en cas de duo)

Duo : supplément à chiffrer selon le nombre de personnes

*Nous servons chaque invité à l'assiette depuis la salle après la
mise en scène, le buffet de desserts reste ensuite à votre
disposition pour la fin de soirée.*



MODALITES DE SERVICE DE VOTRE CHAMPAGNE ET CAFE (OFFERT).

23h30 : Les invités se rassemblent autour de vous et de la table des desserts, nous organisons les différentes mises en scène avec mini cascade de champagne, musique...

Les invités prennent les photos, nous posons votre champagne sur table afin que vous puissiez le déguster tous ensemble pendant le service du dessert.

Le café (offert) est proposé ensuite en buffet libre sur la table des desserts.

Ce devis propose une organisation avec une suggestion de timing... pour une organisation coordonnée avec votre ambiance musicale et vos animations.

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CCV



GAMME GARDEN PARTY *élégance*

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

Service en 3 temps

76€90

Pas de droit de bouchon, hors nappage et serviettes de table

Pour votre devis personnalisé : Ajout du personnel de cuisine et de service (selon le nombre de convives), forfait matériel (selon équipement du lieu), frais déplacement/ logistique (selon distance et lieu)

ORGANISATION SELON NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES (consultez notre site internet)

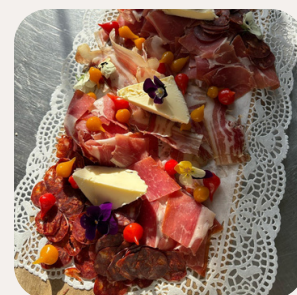
1ERE PARTIE DE SOIRÉE : 18H30 - 21H : APERITIF + ENTREE EN DINATOIRE

38€50

- Bonbonnes de soft rafraîchissant (1litre pour 8 flutes)
- 1 verre dégustation de velouté chaud ou froid selon la saison
- 2 cuillères croquantes *Biscuiculteur*
- Animation mini plancha : sèches et gambas samossa légumes
- 1 navette caponata d'aubergines magret séché
- 1 verrine de tiramisu salé revisité (de saison)
- 1 mini burger mousse de saumon aux perles de citron
- 1 foie gras tradition sur toast de pain d'épices
- 1 brochette carpaccio de bœuf (assortiment pesto et façon thaï)

+ 1 BUFFET LIBRE fruits et légumes de saison

+ 1 BUFFET LIBRE (planche) charcuteries artisanales
(possibilité spécialité ibérique +8€00) et ses condiments



Vous fournissez les boissons alcoolisées, les softs et l'eau du vin d'honneur ainsi que la verrerie adaptée

FIN DU VIN D'HONNEUR VERS 20h45 : les invités finissent leur verre, trouvent leur place dans la salle et nous organisons avec le DJ l'entrée des mariés (éventuellement petit discours de remerciements jusqu'à 21h00)

2EME PARTIE DE SOIRÉE : 21H - 23H30 : PARTIE ASSISE SERVIE A TABLE

– Service d'une mise en bouche lorsque les invités sont à table (choix sur mesure)3€90 puis aussitôt..

PAS DE PAUSE ENTRE LA MISE EN BOUCHE ET LE PLAT

- Le plat : à choisir dans la collection essentielle

15€90

(1 choix identique pour tous les convives)

ou dans la collection signature (+3€60/pers)

ou dans la collection prestige (+8€60/pers)

ou supplément BRASERO (location 350€).

+ Prestation VIANDE / POISSON : +15€/pers



Afin de maîtriser le temps pour un service réussi (identique et chaud pour tous les convives avec un service rapide) : l'organisation des horaires est importante. (coordination avec le DJ en amont)

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CCV



GAMME GARDEN PARTY *élégance*

(suite)

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

22H : PAUSE APRES LE PLAT POUR LAISSER PLACE AUX ANIMATIONS

22H30: Service du fromage : portion de fromages artisanaux locaux5€10
à découvrir lors de l'offre dégustation

23H: PAUSE APRES LE FROMAGE

3EME PARTIE DE SOIRÉE : 23H30 : MISE EN SCENE DU DESSERT

-- MISE EN SCENE DU DESSERT : avec bougies artificielles
selon configuration de la table des desserts établie la veille13€50

- Wedding cake : parfums au choix et décor personnalisé

OU

- Pièce montée : 2 choux par personne avec décor et nougatine

Nous servons chaque invité à l'assiette depuis la salle après la mise en scène

Pensez à communiquer votre thème et vos couleurs



MODALITES DE SERVICE DE VOTRE CHAMPAGNE ET CAFE (OFFERT)

23h30 : Les invités se rassemblent autour de vous et de la table des desserts, nous organisons les différentes mises en scène avec mini cascade de champagne, musique...

Les invités prennent les photos, nous posons votre champagne sur table afin que vous puissiez le déguster tous ensemble pendant le service du dessert.

Le café (offert) est proposé ensuite en buffet libre sur la table des desserts.

Ce devis propose une organisation avec une suggestion de timing... pour une organisation coordonnée avec votre ambiance musicale et vos animations.

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CGV



NOS MENUS ENFANTS

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

Formule apéritif :	5€90
Formule 1 : Entrée + plat + dessert	14€00
Formule 2 : Entrée + plat + dessert	16€50

Pas de droit de bouchon, hors nappage et serviettes de table

Pour votre devis personnalisé : Ajout du personnel de cuisine et de service (selon le nombre de convives), forfait matériel (selon équipement du lieu), frais déplacement/ logistique (selon distance et lieu)

ORGANISATION SELON NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES (consultez notre site internet)

FORMULE APERITIF

Pizza artisanale
Bonbon chamalow
Pop corn artisanal

Des plaisirs pour les enfants

FORMULE 1

Charcuterie artisanale (melon selon la saison)
Poulet tendre froid
Chips artisanales
Moelleux au chocolat

FORMULE 2

Charcuterie artisanale (melon selon la saison)
Poulet tendre chaud
Gratin dauphinois (chaud)
Moelleux au chocolat

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CGV

