



Traiteur - Restaurant du Fort

Valérie Pons

Catalogue

SAISON 2025 / 2026

1ER JUILLET 2025 AU 30 JUIN 2026

<https://valeriepons-restaurant.fr/>

5 RUE DU FORT
82000 MONTAUBAN

06.64.82.43.70
CONTACTVALERIEPONS
@GMAIL.COM

SOMMAIRE

Vous cherchez un menu pour votre évènement ?
un baptême, un anniversaire, votre mariage

en entreprise, dans un lieu d'exception, à la maison, dans une salle...

- 1- GAMME TRADITION TENTATION
- 2- GAMME MARIAGE DES SAVEURS
- 3- GAMME INSPIRATION GOURMANDE
- 4 - GAMME GARDEN PARTY SIGNATURE CHAMPÊTRE
- 5 - GAMME GARDEN PARTY ELEGANCE
- 6- NOS MENUS ENFANTS

Vous avez envie de déguster un cocktail déjeunatoire ou dinatoire?

- 7- COCKTAIL 100.100.100 : SANS GLUTEN, SANS LACTOSE ET SANS SOUCI
- 8 - COCKTAIL "ET TOC SANS GLUTEN"
- 9 - COCKTAIL " DE NOUS A VOUS"
- 10- COCKTAIL TOQUE
- 11- BUFFET A COMPOSER SUR MESURE

Vous cherchez d'autres prestations? SOYEZ CURIEUX....

- 12 -ACCUEIL PETIT DEJEUNER
- 13 -NOS PLATS UNIQUES
- 14 - LOCATION DE MATERIEL
- 15 - NOS SALLES

Gamme Tradition - Tentation

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

Menu complet : Entrée + plat + fromage + service du dessert **34€90**

Composition sur mesure possible (Mélangez les gammes)

*Compris: petits pains sur table, pain pour le repas, eau plate et gazeuse, vaisselle, 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*

1 ENTRÉE "TRADITION-TENTATION"

- 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 fête
- 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 ananas
- Délice d'un jardin gascon : salade mêlée aux gésiers tièdes avec fleur de magret séché au tartare de tomate (supplément foie gras : 8€)

14€50

UNE VIANDE OU UN POISSON "TRADITION TENTATION"

AVEC SON ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Dos de colin à l'espagnole (poivrons et ail grillés, huile d'olive)
- Vol au vent aux fruits de mer et colin 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

15€90

1 FORMULE FROMAGE

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

ou

Pièce montée de fromages (supplément 5€50)

4€50

+ LA MISE EN SCENE ET SERVICE DE VOTRE DESSERT

+ CAFE EN BUFFET (OFFERT)

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CCV

Gamme Mariage des SAVEURS

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

40€90

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

Composition sur mesure possible (Mélangez les gammes!)

*Compris: petits pains sur table, pain pour le repas, eau plate et gazeuse, vaisselle, 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*

1 ENTRÉE "MARIAGE DES SAVEURS"

- 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 cou farci
- Duo marin et fruité : Mousseline lactée au crabe, petites gambas et tartare de mangue, gambas
- La veggie 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

17€50

UNE VIANDE OU UN POISSON "MARIAGE DES SAVEURS"

AVEC SON ACCOMPAGNEMENT SELON LA SAISON

- Pavé de saumon aux gambas et crème de curry, sésames
- Cassolette océane colin aux St-Jacques et coulis de poireaux au vin blanc, crémé
- 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...)

18€90

1 FORMULE FROMAGE

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

ou

Pièce montée de fromages (supplément 5€50)

4€50

+ LA MISE EN SCENE ET SERVICE DE VOTRE DESSERT

+ CAFE EN BUFFET (OFFERT)

Gamme Inspiration Gourmande

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

47€90

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

Composition sur mesure possible (Mélangez les gammes!)

*Compris: petits pains sur table, pain pour le repas, eau plate et gazeuse, vaisselle, 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*

1 ENTRÉE "INSPIRATION GOURMANDE"

- 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 veggio gourmande : samoussa de légumes au cumin, sauce salsa, julienne de courgettes aux noisettes et coco râpé, crème de vinaigre balsamique

19€90

UNE VIANDE OU UN POISSON "INSPIRATION GOURMANDE"

AVEC SON ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Lotte et St Jacques en robe épicée , crème de chorizo de la *Ferme de Cambès*
- L'empereur des mers : cassolette de St Jacques réduction poireaux vin blanc et crumble au parmesan sur lit de légumes du moment
- Souris d'agneau (*cuïsson 7h*) et son jus au thym
- Gigolette 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

23€50

1 FORMULE FROMAGE

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

OU

Pièce montée de fromages (supplément 5€50)

4€50

+ LA MISE EN SCENE ET SERVICE DE VOTRE DESSERT

+ 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 !

Service en 3 temps

56€90

Composition sur mesure possible (on s'adapte à vous!)

*Compris: petits pains sur table, pain pour le repas, eau plate et gazeuse, vaisselle, 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*

1ERE PARTIE DE SOIRÉE : 18H30 - 21H : APERITIF + ENTREE EN DINATOIRE 23€00

13 à 15 pièces par personne

- 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
- 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 à base de vin blanc producteur local préparé en 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€00 puis aussitôt..

- Le plat

(1 choix identique pour tous les convives) 15€90

SANS PAUSE ENTRE LA MISE EN BOUCHE ET LE PLAT

Votre sélection dans la gamme tradition -tentation

ou dans la gamme mariage des saveurs (+3€00/pers)

ou dans la gamme inspiration gourmande (+8€00/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 locaux
à découvrir lors de l'offre dégustation

4€50

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 veille *en visio*

10€50



- Escalier de mignardises

ET

- Bavarois, 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.

GAMME GARDEN PARTY *élégance*

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

Service en 3 temps

69€90

Composition sur mesure possible (on s'adapte à vous!)

*Compris: petits pains sur table, pain pour le repas, eau plate et gazeuse, vaisselle, pas de droit de bouchon, hors nappage et serviettes de table
Pour devis personnalisé : Ajout du personnel de cuisine et de service (selon le nombre de convives), forfait matériel (selon équipement du lieu), frais déplacement/ logistique*

1ERE PARTIE DE SOIRÉE : 18H30 - 21H : APERITIF + ENTREE EN DINATOIRE 35€00

- 1 verrine de tiramisu salé revisité
- 1 verre dégustation de velouté chaud ou froid selon la saison
- 2 cuillères croquantes *Biscuiculteur*
- Mini plancha poissons : sèches et gambas
- 1 navette caponata d'aubergines magret séché
- 1 brochette de tomate cerise Tome du Ramier
- 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€00
puis aussitôt..

- Le plat

(1 choix identique pour tous les convives) 15€90

SANS PAUSE ENTRE LA MISE EN BOUCHE ET LE PLAT

Votre sélection dans la gamme tradition -tentation

ou dans la gamme mariage des saveurs (+3€00/pers)

ou dans la gamme inspiration gourmande (+8€00/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 locaux 4€50
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 veille

- 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

11€50



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.

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

Compris: Service à table, pain pour le repas, eau plate et gazeuse, vaisselle, hors nappage et serviettes de table

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