

SARL LA PYRAMIDE DES SAVEURS

Traiteur

868 chemin de Fauré  
82000 MONTAUBAN

**RESTAURANT LE FORT**

5 rue du Fort  
82000 MONTAUBAN  
N° SIRET : 430 404 731 00035  
Tel : 06.64.82.43.70

Mail : contactvaleriepons@gmail.com



**Travail projet**

DEVIS  
le 2023

## PROJET DE DEVIS Cocktails et Buffets

**Formules à composer sur mesure : faites votre sélection**

<b>Suggestions</b>	<b>Prix/pers</b>	<b>Quantité</b>	<b>Total</b>
- Burger foie gras gelée de pommes au safran taille apéritif	5,90 €		0,00 €
- Assortiment de feuilletés (2/pers)	2,00 €		
- Navette saumon	2,20 €		
- Accras de morue sauce salsa par 2	1,80 €		
- Samossa légumes sauce salsa	2,50 €		
- Cuillère croquante guacamole gambas	1,90 €		
- Verrine soupe de melon à la menthe (peut être remplacé par un équivalent selon la saison)	3,20 €		
- Burger apéro au poulet césar	4,50 €		
- Verrine de légumes du moment aux pétales de parmesan	3,00 €		

**Sous Total 0,00 €**

<b>Nos planches</b>	<b>Prix/pers</b>	<b>Quantité</b>	<b>Total</b>
Assortiment de charcuteries locales de la Ferme de Cambes	9,50 €		0,00 €
Assortiment de fromages artisanaux	7,50 €		0,00 €
Bar à olives et tapenade avec ses toasts	8,50 €		0,00 €

**Sous Total 0,00 €**

<b>Apéritif cocktail (léger avant un repas) 9 pièces par personne</b>	<b>Prix/pers</b>	<b>Quantité</b>	<b>Total</b>
- Verrine de crevettes indiennes sur lit d'avocat	13,00 €		0,00 €
- 2 Tapas (poivrons mariné chorizo, tartare de tomate jambon de Bayonne labellisé)			
- Navette mouse de saumon fumé			
- Wrap végété aux légumes et guacamole			
- Présentation pique bois : 1) Pruneau bardé grillé 2) Abricot bardé 3) Brochette de tomate cerise Tome du ramier			
- Samossa au chèvre			
- Supplément : Toast foie gras	3,90 €		0,00 €

**Sous Total 0,00 €**

<b>Cocktail dinatoire (repas ou apéro copieux) 10 pièces par personne</b>	<u>Prix/pers</u>	<u>Quantité</u>	<u>Total</u>
- Mini burger lunch poulet caesar	24,00 €		0,00 €
- Pruneau bardé grillé			
- Brochette de gambas en farandole autour ananas			
- Navette à la caponata d'aubergine magret séché			
- Cuillère croquante de tartare de tomate jambon de pays			
- Verrine de crevettes à l'indiennes sur son lit d'avocat			
- Samossa au chèvre artisanal			
- Nem du terroir au confit tradition			
- Verre de salade du moment			
- Brochette de tomate cerise Tome du ramier			
<b>Sous Total</b>			<b>0,00 €</b>

### Tarifs individuels pour composer sur mesure l'apéritif

	<u>Prix/Pièce</u>	<u>Quantité</u>	<u>Total</u>
- Toast de foie gras tradition sur pain spéciaux	3,90 €		0,00 €
- Cuillère croquante "biscuicteur" (salsa chorizo, guacamole crevette, poire chèvre....)	1,90 €		0,00 €
- Feuilletés assortis (40 pièces)	45,00 €		0,00 €
- Navette briochée au fromage frais saumon	2,20 €		0,00 €
- Navette au confit ratatouille et magret séché	2,50 €		0,00 €
- Accras de morue, sauce salsa	1,80 €		0,00 €
- Plaque de pizza 120 parts lunch	49,50 €		0,00 €
- Plaque de quiche tradition 80 parts lunch	59,00 €		0,00 €
- Mini burger au confit ratatouille et viande rôtie	3,50 €		0,00 €
- Burger au foie gras tradition taille lunch	11,00 €		0,00 €
- Brochette de tomate cerise Tome du ramier	1,00 €		0,00 €
- WRAP végétarien sur pique bois à la fête	2,30 €		0,00 €
- Pruneau bardé grillé	1,00 €		0,00 €
- Tapas à la charcuterie de cambes et poivron goutte	1,80 €		0,00 €
- Brochette ananas / chorizo/gambas	3,10 €		0,00 €
- Samossa aux légumes	2,50 €		0,00 €
- Croustillant de chèvre (avec miel)	2,00 €		0,00 €
- Nem du terroir au confit de canard	4,90 €		0,00 €
- Brochette gambas persillées	2,00 €		0,00 €
<b>Sous Total</b>			<b>0,00 €</b>

<b>INNOVATION VEGETARIENNE : TARTINADE FROMAGERE A LA FLEUR DE LAIT (Fleurs de Ferme)</b>	<u>Prix/Pièce</u>	<u>Quantité</u>	<u>Total</u>
- Chèvre, framboise	2,50 €		0,00 €
- Bleu, noix	2,50 €		0,00 €
- Raclette du Ramier, noisettes	2,50 €		0,00 €
- Fleur de lait nature, épices mexicaines, pignes de pin, et sésames noires	2,50 €		0,00 €

<b>Nos tartes salées (12 personnes)</b>	<u>Prix/Pièce</u>	<u>Quantité</u>	<u>Total</u>
- Saint Jacques, poireaux	41,00 €		0,00 €
- Quiche traditionnelle	30,00 €		0,00 €
- Quiche végétarienne à la Tome du ramier	38,00 €		0,00 €
- Tarte chèvre magret séché	39,00 €		0,00 €

- Tarte courgettes tomates jambon pays	38,00 €		0,00 €
- Tarte mozzarella roquefort emmental	39,00 €		0,00 €
- Tarte chèvre tomate confite	32,00 €		0,00 €
- Tarte thon tomate courgettes moutarde à l'ancienne	33,00 €		0,00 €
- Tarte saumon fondue de poireaux au vin blanc	38,00 €		0,00 €
- Tarte à l'oignon	32,00 €		0,00 €
- Tarte Saint Jacques au magret séché	43,00 €		0,00 €

**Sous Total**                      **0,00 €**

<b>Les verrines</b>	<u>Prix/Pièce</u>	<u>Quantité</u>	<u>Total</u>
- Verre dégustation de capuccino patate douce et lait de coco	3,90 €		0,00 €
- Verre de panacotta au parmesan et chips de bacon	3,20 €		0,00 €
- Verre de panacotta au saumon	4,50 €		0,00 €
- Verrine sucre de canne de crevettes indiennes	3,90 €		0,00 €
- Gaspacho de tomate ciboulette	2,50 €		0,00 €
- Soupe de fraises au basilic	3,00 €		0,00 €
- Pêche au thon magret séché	2,60 €		0,00 €
- Tartare de Saint Jacques provençales	3,80 €		0,00 €
- Tartare de saumon en cuillère chinoise	2,90 €		0,00 €
- Verrine de légumes du moment (en direct du marché) aux copeaux de parmesan	4,20 €		0,00 €

**Sous Total**                      **0,00 €**

<b>Nos salades portion individuelle (220gr)</b>	<u>Prix/Pièce</u>	<u>Quantité</u>	<u>Total</u>
- Salade de mâche, choux blanc et effilé de carottes tomate cerise, pignes de pins, vinaigrette au vinaigre balsamique	3,00 €		0,00 €
- Salade de tomates couleurs, mozzarella artisanale <i>Bleu Blanc Cœur</i> , huile parfumée à la truffe	4,50 €		0,00 €
- Avocat aux crevettes indiennes a base de curry, raisins et épices douces	4,90 €		0,00 €
- Salade de quinoa aux fèves, fruits secs (abricots, pistaches, pignes de pin) vinaigre framboise	3,90 €		0,00 €
- Salade de riz, tomate et parmesan	3,50 €		0,00 €
- Salade de pâtes artisanales au curry et poulet	5,90 €		0,00 €
- Salade mesclum, vinaigrette à part	1,50 €		0,00 €
- Salade de pâtes artisanales au confit d'aubergines	4,00 €		0,00 €

**Sous Total**                      **0,00 €**

<b>Nos viandes froides</b>	<u>Prix/Pièce</u>	<u>Quantité</u>	<u>Total</u>
- Brochette Aiguillette de poulet tendres parfumées tandori cuite à l'huile d'olive	2,20 €		0,00 €
- Burger de poulet fernier crème de parmesan	7,90 €		0,00 €
- Brochette de magret de canard aux pruneaux (la pièce = 80g)	5,20 €		0,00 €
- Aiguillette de poulet aux crevettes indiennes (les 150g)	4,90 €		0,00 €
- Rôti de porc tranché (les 120g)	3,90 €		0,00 €
- Rôti de bœuf (les 120g)	5,00 €		0,00 €
- Samossa du terroir au confit de canard légumes (la pièce)	4,90 €		0,00 €

**Sous Total**                      **0,00 €**

<b>Nos desserts</b>	<u>Prix/Pièce</u>	<u>Quantité</u>	<u>Total</u>
- Pastèque surprise aux fruits rouges et melon (selon disponibilité)	55,00 €		0,00 €
- Verrines de fruits	1,90 €		0,00 €
- 2 gâteaux anniversaire un base fruits et un base chocolat : forfait plaque anniversaire	125,00 €		0,00 €
- Escalier de 4 bavarois parfum au choix (12 personnes)	168,00 €		0,00 €

- 3 mignardises présentation sur escalier (cannelés, macarons, petits fours, tartelettes...)	5,90 €		0,00 €
- Corbeille de fruits (pour 50 personnes)	95,00 €		0,00 €
- Pièce montée personnalisée 100 choux (parfums : chocolat, vanille, praline, café) avec décor nougatine figurines et plaque prénoms assortie à votre thème modèle sur mesure	320,00 €		0,00 €
- Plaque de moelleux chocolat maison (48 parts lunch ou 20 parts)	48,00 €		0,00 €
- Plaque tarte amandine poire (32 parts/80 parts lunch)	65,00 €		0,00 €
- Plaque tarte fine aux pommes (32 parts/80 parts lunch)	57,00 €		0,00 €

**Sous Total**                      **0,00 €**

<b>Cocktails (1 L = 8 flûtes)</b>	Prix unitaire	Quantité	Total
Soupe de champagne	15,00 €		
Punch (base rhum, malibu, fruits exotiques)	15,50 €		
Jacqueline (base vin blanc, grenadine et limonade)	12,00 €		
<b>Softs</b>	Prix /pers	Quantité	Total
Eau plate et gazeuse	1,50 €		
Jus de fruits	2,50 €		
Jus de fruits artisanaux	4,00 €		

**Plats chauds sur demande (spécialités régionales) en caisson isotherme spécifique maintien chaud**

<b>OPTION(S) SUPPLEMENTAIRE(S)</b>	Prix unitaire	Quantité	Total
Verrerie (rendue sale) et gobelets cartonnés recyclables en réserve	0,30 €		0,00 €
Vaisselle (2 assiettes et trio de couverts) LOCATION LAVAGE compris : rendu sale	3,90 €		0,00 €
Percolateur café avec tasses cartonnés , sucres et agitateurs bois	55,00 €		0,00 €
Location mange debout avec housse	14,00 €		0,00 €

Forfait livraison (selon distance et temps de trajet / véhicule)			0,00 €
--	--	--	--------

**Sous Total**                      **0,00 €**

	Tarif horaire	Quantité	Total
Mise en place + service + rangement+ avec personnel	39,90 €		0,00 €

**Sous Total**                      **0,00 €**

<b>TOTAL</b>	<b>0,00 €</b>
--------------	---------------

**VOUS POUVEZ MODULER SUR MESURE AVEC CE TABLEAU et avec les documents présents sur notre site officiel (mobilier, plats unique, cocktails, menu enfant....)**

*Produits locaux, circuits courts et quantités adaptées*

