

Service en 3 temps : 55€⁵⁰

Compris : petits pains sur table, pain pour le repas, eau plate et gazeuse, vaisselle, brigade de cuisine, mise en scène de votre dessert, pas de droit de bouchon, café en buffet, timing service en accord avec animation musicale pour un service du dessert à 23h30.

A calculer pour devis personnalisé : Personnel de service (selon le nombre de convives), forfait matériel (selon équipement du lieu), frais déplacement logistique

Tarifs proposés selon organisation et modalités de nos CGV affichées sur notre site officiel : <https://valeriepons-restaurant.fr>

Il est tout à fait possible de moduler cette suggestion en remplaçant les suggestions par vos choix personnalisés, un devis sur mesure adapté sera alors proposé

1ère partie de soirée : 18h30 à 21h - Apéritif entrée "dinatoire"

- 1 foie gras tradition sur toast de pain d'épices
- 1 Verre dégustation Gaspacho au basilic
- 2 tapas sur pain tranché (charcuterie artisanale)
- 1 cuillère croquante « biscuicteur » guacamole saumon fumé
- 1 brochette de gambas persillée
- 1 samossa chèvre maison
- Panier de légumes croquants et leurs sauces
- 1 pastèque surprise
- Farandole de 3 piques bois : pruneau bardé, abricot bardé au bacon, tomate cerise Tome du ramier
- Pizza artisanale portion lunch



Apéritif base vin blanc producteur local préparé en Kir ou jacqueline (1 litre pour 8 flutes)



SOIT 13 BOUCHÉES PAR PERSONNE, service assuré par le personnel parmi les invités, au plateau + une boisson apéritive qui complète votre table bar, dont le personnel assure aussi le service au verre (sans droit de bouchon)

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

Fin vin 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.

POUR RÉSERVER OU COMMANDER

- ▶ contactvaleriepons@gmail.com
- ▶ 06 64 82 43 70
- ▶ 5 rue du fort, Montauban



RESTAURANT DU FORT

PAR
Valérie Pons

2ème partie de soirée : 21h00 à 23h30, la partie assise servie à table

Service d'une mise en bouche lorsque les invités sont à table puis aussitôt le plat à l'assiette

En plat (1 choix) : Cuisse de canard (rôtie ou confite), ou veau forestier, ou pavé de saumon parmesan tomates confites **(ou un autre choix dans la gamme Menu tradition)**

Afin de maîtriser le temps pour un service réussi (identique et chaud pour tous les convives avec un temps de service rapide) : l'organisation des horaires est importante.
Aucune pause entre la mise en bouche et le service du plat chaud

22h : Pause après le plat

22h30 : Service du fromage : rouelle de chèvre cendrée sur pain d'épices et Tome du ramier, au plateau, par table, avec une assiette individuelle de salade verte aux noix

23h00 : Pause après le fromage

3ème partie de soirée : 23h30, mise en scène des desserts

Mise en scène des desserts avec bougies artificielles selon configuration de la table des desserts établie la veille

Escalier de présentation de mignardises (3/personne)

et

Escalier de bavares, parfum chocolat ou fruits rouges ou passion (un bavares 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.



Modalités service de votre champagne et café (offert)

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 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

Des formules enfants sont disponibles.

Liste des allergènes sur demande - menu spécifique sur commande avec supplément de 4€/personne dans la limite de 2 menus différents / mariage

OFFRE DÉGUSTATION : CONSULTEZ NOS CGV

POUR RÉSERVER OU COMMANDER

- ▶ contactvaleriepons@gmail.com
- ▶ 06 64 82 43 70
- ▶ 5 rue du fort, Montauban