

Base tarif pour  
100 personnes  
minimum

Menu 3 plats : entrée, plat, fromage, service dessert 47€<sup>90</sup>

Menu 4 plats : entrée, poisson, viande, fromage, service dessert 55€<sup>90</sup>

**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>

## Une entrée au choix

*Avec une décoration fruitée et colorée (possibilité de moduler les suggestions pour composer sur mesure)*

**Délice du Périgord :** terrine gasconne et son foie gras sur pain d'épices, sa cuillère croquante du *Biscuiculteur* avec sa gelée de pomme au safran du Clos Ferrié

**Valse de douceurs Terre/Mer :** Salade de Saint-Jacques tièdes persillées, au magret séché, wrap de saumon aux perles de citron

**Pithiviers de Garenne** et son bouquet de verdure (spécialité à base de lapin, foie gras et chair à saucisse artisanale dans un écrin feuilleté)

**La veggio gourmande :** Samossa de légumes au cumin, sauce salsa, julienne de courgettes aux noisettes et coco râpée, crème de vinaigre de balsamique



## Une viande ou un poisson avec son accompagnement au choix

**Lotte en robe épicée :** crème de chorizo et chorizo de la Ferme de Cambes aux petites gambas

**Crumble de l'empereur des mers :** cassolette de St-Jacques émulsion d'orange et crumble au parmesan

**Souris d'agneau** (cuisson 7h) et son jus au thym

**Gigollette de canard** ballotine farcie à la chair à saucisse de canard et foie gras sauce forestière au foie gras

**La trilogie du roi de la marre :** samossa au confit de canard, manchons de canard, émincé de magret

**Pavé de veau** (*Bleu Blanc Cœur*) sauce aux morilles ou sauce façon Rossini



Plateau de portions de fromages artisanaux accompagné d'une assiette individuelle de salade mêlée

## Mise en scène et service de votre dessert\*

+ café en buffet (offert)

**\*Votre dessert :** à choisir soit parmi notre gamme personnalisée et pâtisseries artisanales, soit fourni par vos soins

Mignardises, wedding-cake, cup cake, pièce montée personnalisée, escalier de gâteaux... mais aussi fruits de saison : **consultez notre site**

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](mailto:contactvaleriepons@gmail.com)
- ▶ 06 64 82 43 70
- ▶ 5 rue du fort, Montauban



RESTAURANT DU FORT

PAR  
*Valérie Pons*