

Base tarif pour  
100 personnes  
minimum

Menu 3 plats : entrée, plat, fromage, service dessert

40€<sup>90</sup>

Menu 4 plats : entrée, poisson, viande, fromage, service dessert

49€<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)*

**Rencontre festive :** Aumônière de cabécou aux gambas

**Salade gourmande du terroir :** salade mêlée, gésiers tièdes, fleur de magret séché et toast de foie gras

**Arc en ciel de saveurs :** velouté de poivrons à la fêta, huile au basilic et pignes de pin, toast foie gras tradition, croustillant de chèvre au magret séché et cappuccino de patates douces, charcuterie de la Ferme de Cambes

**La veggie saveur :** salade de lentilles corail aux fruits secs, à la crème de vinaigre de framboise, graines de sésame



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

**Pavé de merlu** à l'espagnole (poivrons et ail grillés cuisson à l'huile d'olive)

**Cassolette océane** colin aux St-Jacques et crème de curry

**Aumônière de veau** aux cèpes forestiers présentée dans sa cassolette

**Offrande fermière au bord de la rivière :** aiguillettes de poulet aux écrevisses

**Prince du sud-ouest :** demi-magret de canard rôti avec une sauce au choix (framboise, miel gingembre...)



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