

Base tarif pour
100 personnes
minimum

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

34€⁹⁰

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

43€⁹⁰

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)

Valse des saveurs : croustillant de chèvre artisanal, une pêche au thon et jambon de pays, verrine de mousse de betteraves aux sésames et tartare de tomate sur toast brioché avec son magret séché

La veggie tradition : cappuccino de patates douces au lait de coco et chips de légumes

Douceur océane : Tartare saumon, avocat et ananas, assaisonnement façon thaï

Délice d'un jardin gascon : salade de saison aux gésiers tièdes avec émincé de magret séché et toast de cou farci



Une viande ou un poisson avec son accompagnement au choix

Pavé de saumon à la tomate confite et copeaux de parmesan

Vol au vent aux fruits de mer et merlu

Cœur fondant de la ferme : filet de poulet en ballotine farci de tome du ramier et bardé à la charcuterie de la ferme de Cambes

Roti de veau sauce forestière

Suprême de volaille sauce façon Rossini

Cuisse de canard rôtie au jus ou confite



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

▶ 06 64 82 43 70

▶ 5 rue du fort, Montauban



RESTAURANT DU **FORT**

PAR
Valérie Pons