

Valérie Pons



MAÎTRE RESTAURATEUR
Savoureusement toquée

Menu gastronomique



Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

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

69€⁹⁰

TOUT compris : nappage et serviette tissu, VIN, petits pains sur table, pain pour le repas, eau de source et eau gazeuse, vaisselle adaptée à la présentation souhaitée, service et matériel cuisine, dessert PERSONNALISÉ, pas de droit de bouchon, café en buffet, timing service en accord avec animation musicale pour un service du dessert vers 23h30.

Base tarif pour 100 personnes sous réserve du maintien du prix des matières premières en cours.



Tendresse d'une balade périgourdine

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

Sucette de foie gras façon Ansel et Gretel, foie gras mi-cuit pomme tatin sur pain d'épice, foie gras traditionnel label Bleu Blanc Cœur sur pain aux figues, cuillère de mousse de pruneaux au Rivesaltes, émietté de foie gras traditionnel et foie gras poêlé, compotée d'oignons sur pain brioché. Vin Blanc Château LE FREGNE (récoltant producteur indépendant bordelais, sec fruité 100% sauvignon)



Délicatesse d'une danse océane

Mini cocotte de Saint-Jacques au chorizo, tartare de saumon frais fumé au citron vert, verrine de caponata d'aubergine aux gambas.

Vin Rosé du Château LE FREGNE ... « Domaine de l'INSOLITE »



Prince des prés dans les bois

Pavé de filet de veau aux morilles

Vin Rouge du Château LE FREGNE ... « Domaine de l'INSOLITE »



L'assiette de maître corbeau : spécialités fromagères artisanales



Dessert personnalisé

Wedding-cake personnalisé et brochettes de fruits

Pièce montée personnalisée et escalier de mignardises



Café en buffet

RÉSERVEZ OU COMMANDEZ

lapyramide82@gmail.com

boutique-lefort.fr

06 64 82 43 70

Valérie Pons



MAÎTRE RESTAURATEUR
Savoureusement toquée

RESTAURANT DU FORT

5 rue du fort, Montauban

Traiteur la Pyramide des Saveurs

