



Menu saveurs



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

Menu 3 plats : entrée, plat, fromage, service dessert.....39€⁹⁰

Menu 4 plats : entrée, poisson, viande, fromage, service dessert.....48€⁹⁰

Compris : petits pains sur table, pain pour le repas, eau de source, vaisselle adaptée à la présentation souhaitée, Service et Matériel 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 vers 23h30. BASE TARIF pour 100 personnes sous réserve du maintien du prix des matières premières en cours.



Une entrée au choix

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

Rencontres festives : tartare de saumon (base saumon frais fumé de chez Larroque), cuillère de St-Jacques à la provençale, bateau de melon au magret séché et toast de foie gras tradition sur pain épice pomme tatin

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

Arc en ciel de saveurs : velouté de poivrons à la fête et pignons de pain, toast foie gras tradition sur pain aux figes et sa cuillère confiture figue artisanale, croustillant de chèvre au magret séché et cappuccino de patate douce et bacon



Une viande ou un poisson avec son accompagnement au choix

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

Cassolette de moules St-Jacques en robe gratinée

Promenade en mer : dos de cabillaud aux coulis de fruits de mer et poireaux sur son feuilleté

Aumônière de veau aux cèpes présentée dans sa cassolette

Une basse-cour d'Agen : coquelet aux pruneaux

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

Prince du sud ouest : magret de canard rôti avec une sauce au choix

Parfait de veau aux figes et son jus déglacé

Tajine de lapin aux sésames (ou agneau aux amandes supplément 3€)



Duo fromages artisanaux sur salade verte servis à l'assiette



Mise en scène de votre dessert et café en buffet

En supplément nos desserts personnalisés et pâtisseries artisanales : de 3€ À 8€/personnes mignardises, wedding-cake, cup cake, pièce montée personnalisée, escalier de gâteaux... mais aussi brochettes de fruits 1€90

RÉSERVEZ OU COMMANDEZ

lapyramide82@gmail.com

boutique-lefort.fr

06 64 82 43 70

