



## Menu tradition



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

**Menu 3 plats : entrée, plat, fromage, service dessert.....33€<sup>90</sup>**

**Menu 4 plats : entrée, poisson, viande, fromage, service dessert.....42€<sup>90</sup>**

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)**

**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

**Terrine gasconne tradition** (gésiers magret confit) son pain grillé (supplément terrine farcie au foie gras 2€90) avec sa salade de magret séché et noix

**Visite de l'écosse** : verrine de tartare saumon, saumon frais fumé avec son citron vert sur pain suédois et tarte saumon poireaux (tiède)

**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

**Queue de lotte** au chorizo (supplément de 2€)

**Vol au vent** aux fruits de mer et merlu

**Cœur fondant de la ferme** : filet de poulet farci de tome du ramier et bardé

**Paupiette de veau** aux oignons grelots et petits lardons dans son jus déglacé

**Suprême de volaille** à l'ancienne

**Cuisse de canard** rôtie au jus aux cocktails forestiers crévés et foie gras

**Rôti de veau** sauce forestière au foie gras

**Parfait de volaille** crévé aux cèpes



### Farandole de fromages 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

