

Valérie Pons



MAÎTRE RESTAURATEUR
Savoureusement toquée

Cocktail dinatoire à composer



Choisissez votre formule, réalisez une composition, dégustez !

Apéritif vin d'honneur dinatoire

Avec 9 pièces.....11,90€/pers

Verrine de crevettes indiennes sur lit émincé d'avocat
2 Tapas (poivrons mariné chorizo, tartare de tomate jambon de Bayonne labellisé)
Navettes saumon frais fumé des Ets Larroque
Accras de morue avec pique bois et sauce salsa
Présentation pique bois sur un pain : Pruneaux bardés grillés et abricot avec brochettes de tomate cerise tome du ramier
Samossa au chèvre

+ **Toast foie gras** (1€90/pers) soit 13€80 la prestation

Avec 12 pièces.....20€/pers

Accras de morue, sauce salsa
Pruneaux bardés grillés
Beignets de fromages basques, sauce salsa
Brochette de gambas en farandole autour ananas
Navette à la caponata d'aubergine magret séché
Tartelette tartare de tomate jambon de pays
Verrine d'avocat crevettes indiennes
samossa à la chèvre artisanale
Nem du terroir portion apéritive au confit tradition
Verre dégustation de quinoa aux agrumes
Brochette de tomate cerise tome du ramier
Verre dégustation de salade HAPPY

Les boissons

Comprenant vasque de service et verres adaptés

Soupe de champagne.....13,00€ le litre

Punch (base rhum, malibu, fruits exotiques).....14,00€ le litre

JACQUELINE (base vin blanc, grenadine et limonade).....10,90€ le litre

Pour les vins pas de droit de bouchon avec possibilité de tarifs cavistes AVEC REPRISE DES INVENDUS

En option

Pour une dégustation version « mange debout » :
Vaisselle adaptée prestation dinatoire avec clips verre **1€90/pers**
location et lavage compris

Pour les ateliers : plancha, jambon à la découpe Glaces artisanales, crêpes... nous consulter

RÉSERVEZ OU COMMANDEZ
lapyramide82@gmail.com
valeriepons-restaurant.fr
06 64 82 43 70

Valérie Pons



MAÎTRE RESTAURATEUR
Savoureusement toquée

RESTAURANT DU **FO**T
5 rue du fort, Montauban
Traiteur la Pyramide des Saveurs



Tarifs individuels pour composer sur mesure

- Toast de foie gras tradition**
sur pain ou sur pain aux figes.....2€50/pièce
- Tartelette au tartare** de tomate jambon.....0€90/pièce
- Feuilletés** assortis.....34€50/40 pièces
- Navette briochée** au fromage frais saumon...1€90/pièce
- Navette au confit d'aubergine** magret séché..1€80/pièce
- Acras de morue**.....0€80/pièce
- Plaque de pizza** lunch.....45€/120 parts
- Plaque de quiche** tradition lunch.....55€/80 parts
- Mini burger** au confit ratatouille et rôti.....3€/Pièce
- Burger** au foie gras tradition.....4€20/Pièce

- Brochette de tomate** cerise tome du ramier...0€90/pièce
- Brochette de gambas**.....1€20/pièce
- Pruneaux bardés grillés**.....0€60/pièce
- Les tapas**.....1€20/pièce
- Pain surprise artisanal**.....35€/20 mini sandwich
- Petit pain brochette**.....1€60 pièce
- La baguette surprise** aux 3 saveurs.....30€
- Samossa aux légumes**.....2€40/pièce
- Croustillant de chèvre** (avec miel).....2€/pièce
- Nems du terroir** au confit de canard.....2€90/ pièce
- Bugg's** caponata aubergine et magret.....2€/pièce

Nos tartes salées (12 personnes)

- Saint Jacques** poireaux.....38€
- Quiche** traditionnelle.....30€
- Quiche** Végétarienne.....31€
- Quiche** Végétarienne à la tome du ramier.....36€
- Tarte chèvre** magret séché.....35€
- Tarte courgettes** tomates jambon pays.....38€
- Tarte mozzarella** roquefort emmental.....37€
- Tarte chèvre** tomate confite.....32€
- Tarte thon tomate** courgettes moutarde à l'ancienne...29€
- Tarte saumon** fondue de poireaux au vin blanc.....34€
- Tarte à l'oignon**.....28€
- Tarte Saint Jacques** au magret séché.....39€

Nos salades

- Salade de mâche**, choux blanc et effilé de carottes tomate cerise, pignes de pins, vinaigrette au vinaigre balsamique.....2€80 la part
- Salade de tomates** à la grecque avec de la fêta ou à la mozzarella basilic.....4€90 la part
- Avocat aux crevettes** indiennes a base de raisin et épices douces.....3€90 la part
- Salade de pommes de terre** quercynoise aux gésiers et oignons confits.....5€20 la part
- Salade de riz**, tomate et parmesan.....3€00 la part
- Salade de farfalles** au curry et poulet.....4€50 la part
- Salade de coquillettes** au confit d'aubergines...3€ la part

Nos verrines

- Verre dégustation** de capuccino patate douce.....2€90
- Verre de panacotta** au parmesan, chips de bacon...2€80
- Crumble de courgettes** persillées au parmesan.....3€20
- Soupe de melon** à la menthe fraîche.....2€10 (saison)
- Pêche au thon** magret séché.....2€
- Aiguillettes de canard** aux mangues.....3€
- Tartare de saint jacques** provençales.....2€60
- Tartare de saumon** en cuillère chinoise.....2€20
- Endives** à la mousse de roquefort noix.....2€20 (saison)

Nos viandes froides

- Brochette Aiguillette** de poulet tendres parfumées tandori cuite a l'huile d'olive.....1€90 pièce
- Burger** au jambon de poulet BBC crème de parmesan...9€90
- Brochette de magret** de canard aux pruneaux...3€ pièce
- Aiguillette de poulet** aux crevettes indiennes...4€/150g
- Rôti de porc** tranché.....3€50 les 120g
- Rôti de bœuf**.....4€ les 120g
- Samossa du terroir**, confit de canard, légumes...3€ pièce
- 3 aiguillettes de canard** aux mangues.....7€60

La présentation florale et fruitée des plats prêts a servir est comprises dans les tarifs. Compris pour les viandes les condiments et sauce salsa

Plats chauds sur demande (spécialités régionales) en caisson isotherme spécifique maintien chaud

Nos desserts

- Pastèque surprise** aux fruits rouges (selon disponibilité).....55€
- Brochettes de fruit**.....1€90pièce (supp 8€50 pour présentation autour d'un ananas)
- Escalier de gâteaux** mousse sur craquant praline ou Fraisier.....480€ (80 à 100 pers)
- Escalier de 4 bavarois** (parfum au choix)...128€ (12 pers)
- Mignardises assorties** présentation sur escalier.....3€90 les 3 (cannelés, macarons, petits fours,tartelettes...)
- Corbeille de fruits** pour 50 personnes.....95€
- Pièce montée personnalisée** 100 choux (parfums : chocolat, vanille, praline, café) avec décor nougatine figurines et plaque prénoms assortie a votre thème modèle sur mesure.....310€
- Plaque de moelleux chocolat** maison façon brownies (80 parts lunch ou 20 parts) Mignardises assorties...32€
- Plaque tarte amandine** poire (32 parts/80 parts lunch)...57€
- Plaque tarte fine** aux pommes (32 parts/80 parts lunch)...48€