

Valérie Pons



MAÎTRE RESTAURATEUR
Savoureusement toquée

Menu Garden Party à 49€⁹⁰



Esprit "Garden Party", prénium

une mise en bouche puis le plat chaud servi à table, fromages et buffet de desserts



1ere partie de soirée : 18h30 à 21h - Apéritif entrée "dinatoire"

- 1 foie gras tradition** sur toast de pain d'épice
- 1 Verre** dégustation Gaspacho au basilic
- 2 tapas** sur pain tranché (charcuterie artisanale)
- 1 tartelette** guacamole saumon frais fumé des Ets Larroque
- 1 brochette** de gambas persillée
- 1 samossa** chèvre maison
- Légumes croquants** et leur sauce
- 1 pastèque surprise** selon saison
- Farandole de piques bois** : pruneaux bardés grillés sur pique bois et abricot au bacon sur pique bois et brochettes de tomate cerise tome du ramier
- Pizza artisanale** portion lunch
- Apéritif base vin blanc** producteur local préparé en Kir ou jacqueline (1 litre pour 8 flutes)



SOIT 15 BOUCHÉES PAR PERSONNE et un apéritif, 1 table de présentation puis service parmi les invités par le personnel au plateau

La veille : installation des tables et nous conviendrons ensemble des modalités de mise en place pour dressage de la table et des boissons, la table enfants ainsi que la table de présentation apéritive.

Nous assurons service de vos boissons en complément sans droit de bouchon
Nous assurons le service au plateau des suggestions parmi vos invités
Vous fournissez les boissons alcoolisées complémentaires et les softs

Fin vin honneur vers 20H45 : les invités finissent leur verre, trouvent leur place dans la salle et nous organisons avec le DJ l'entrée des mariés éventuellement petit discours de remerciements jusqu'à 21h15

RÉSERVEZ OU COMMANDEZ

lapyramide82@gmail.com

valeriepons-restaurant.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



Menu Garden Party à 49€⁹⁰ (suite)



2eme partie de soirée : 21h15 à 23h30, la partie assise servie à table

Service d'une mise en bouche (sorbet artisanal) lorsque les invités sont à table, puis service à l'assiette du plat chaud, fromage et dessert

En plat : Confit de canard tradition, ou veau forestier, ou pavé de saumon parmesan tomate confite, aiguillette de poulet aux cèpes (choix nombreux dans la gamme tradition)

Afin de maîtriser le temps pour un service réussi (identique et chaud pour tous les convives avec un temps de service rapide) : l'organisation des horaires est importante.

22h Pause après le plat

22h30 Service de l'assiette de fromages : la ronde fermière avec rouelle de chèvre cendrée sur pain d'épice et tome du ramier sur une salade verte aux noix : nous verrons pour le service salade à l'assiette et présentation des fromages par table plateau décoration fruitée.

23h Pause après le fromage



3eme partie de soirée : 23h30, mise en scène des desserts

Mise en scène avec bougies artificielles d'une grande table de desserts qui seront servis depuis la salle (Nous aurons vu ensemble la disposition de la table desserts la veille)

Escalier de présentation de mignardises, 1 mini moelleux chocolat

Escalier de bavaoïses, parfum chocolat ou fruits rouges (un bavaoïse pour 12 personnes)

Nous servons chaque invité à l'assiette depuis la salle après les mises en scène, le buffet de desserts reste ensuite à votre disposition pour la fin de soirée.



Modalités service champagne et café

Les invités se rassemblent autour de vous et de la table des desserts, nous organisons les différentes mises en scène avec cascade de champagne... Musique... Les invités prennent les photos, nous posons le champagne sur table afin que vous puissiez le déguster tous ensemble pendant le service du dessert. Le café est proposé ensuite en buffet sur la table des desserts.

Ce devis propose une organisation avec une suggestion de timing... pour une organisation coordonnée avec votre ambiance musicale et vos animations

Des formules enfants 9€60 et 13€60 sont disponibles

Des frais de déplacements peuvent compléter le devis en fonction du lieu de réception

Le nappage et les serviettes ne sont pas fournis par nos soins

Le matériel nécessaire (four, camion froid, vaisselle, verrerie) est compris et fourni dans ce devis ainsi que l'eau plate et gazeuse du repas et le pain

Nos conditions générales sont établies avec chaque projet

Il est tout à fait possible de moduler cette suggestion en remplaçant les suggestions par vos choix personnalisés, un devis sur mesure adapté sera alors proposé