

Base tarif pour **Menu 4 plats : entrée, poisson, viande, fromage, service dessert 79€⁹⁰**
100 personnes minimum

TOUT compris : Accord mets vin, petits pains sur table, pain pour le repas, eau plate et gazeuse, vaisselle brigade de cuisine, dessert PERSONNALISE, pas de droit de bouchon, café en buffet
timing service en accord avec animation musicale pour un service du dessert vers 23h30.

A calculer pour devis personnalisé : Personnel de service (selon le nombre de convives), forfait matériel (selon équipement du lieu), frais déplacement logistique



Tendresse d'une balade périgourdine

Déclinaison de foie gras en 3 saveurs

Un verre de vin blanc doux «Solaris» - Domaine de Revel à Vaïsysac



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.

Un verre de vin blanc sec Chateau Fayet - Fabas à Fronton



Prince des prés dans les bois

Pavé de filet de veau aux morilles

Un verre de vin rouge «Mas de Grouze - Gaillac



Plateau de portions de fromages artisanaux accompagné d'une assiette individuelle de salade verte



Dessert personnalisé

Wedding-cake personnalisé et fruits de saison

OU

Pièce montée personnalisée



Café en buffet

Liste des allergènes sur demande

Consulter nos CGV

POUR RÉSERVER OU COMMANDER

- ▶ contactvaleriepons@gmail.com
- ▶ 06 64 82 43 70
- ▶ 5 rue du fort, Montauban



RESTAURANT DU **FORT**

PAR
Valérie Pons