

Base tarif pour
100 personnes minimum

Menu 3 plats : entrée, plat, fromage, service dessert 45€ 90

Menu 4 plats : entrée, poisson, viande, fromage, service dessert 53€ 90

Compris : petits pains sur table, pain pour le repas, eau plate et gazeuse, vaisselle, brigade de 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.

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



Une entrée au choix

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

Trio de carpaccios : bœuf au parmesan et basilic, saumon citron vert, fleur de magret séché fumé

Délice du Périgord : foie gras mi-cuit sur pain d'épice et pommes tatin et sur pains spéciaux

Valse de douceurs terre/mer : salade de Saint-Jacques tièdes persillées, au magret séché avec son nem de crêpe au saumon, fromage frais et sucette de foie gras façon pomme d'amour

Pithiviers de Garenne et son bouquet de verdure (spécialité à base de lapin, foie gras et chair à saucisse artisanale dans un écrin feuilleté)



Une viande ou un poisson avec son accompagnement au choix

Duo de l'océan : filet de rouget aux petites gambas persillées

Crumble de l'empereur des mers : cassolette de noix de St-Jacques sur son coulis poireaux et crumble à la mimolette

Promenade en mer: filet de cabillaud au coulis de fruits de mer et poireaux sur son feuilleté

Souris d'agneau de la ferme

Gigolette de canard gasconne farcie, sauce forestière au foie gras

La trilogie du roi de la marre : samossa du terroir au confit, aiguillettes aux mangues, canette aux cèpes

Médailillon de veau aux morilles (supplément de 5€)



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



Mise en scène et service du dessert + café en buffet

Nos desserts personnalisés et pâtisseries artisanales en option : de 3€ à 8€/personnes

mignardises, wedding-cake, cup cake, pièce montée personnalisée, escalier de gâteaux... mais aussi fruits de saison

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