

Base tarif pour
100 personnes minimum

Menu 3 plats : entrée, plat, fromage, service dessert 39€⁹⁰

Menu 4 plats : entrée, poisson, viande, fromage, service dessert 48€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)

Rencontres festives : tartare de saumon (base saumon frais fumé de chez Larroque), cuillère de St-Jacques à la provençale, bateau de melon au magret séché et toast de foie gras tradition sur pain épice pomme tatin

Salade gourmande du terroir : salade mêlée, gésiers tièdes, fleur de magret séché et foie gras tradition sur toast

Arc en ciel de saveurs : velouté de poivrons à la fête et pignons de pain, toast foie gras tradition sur pain aux figues et sa cuillère confiture figue artisanale, croustillant de chèvre au magret séché et cappuccino de patate douce et bacon

.....

Une viande ou un poisson avec son accompagnement au choix

Pavé de merlu à l'espagnole (poivrons et ail grillé cuisson à l'huile d'olive)

Cassolette de moules St-Jacques en robe gratinée

Promenade en mer : dos de cabillaud aux coulis de fruits de mer et poireaux sur son feuilleté

Aumônière de veau aux cèpes présentée dans sa cassolette

Une basse-cour d'Agen : coquelet aux pruneaux

Offrande fermière au bord de la rivière : aiguillettes de poulet aux écrevisses

Prince du sud ouest : magret de canard rôti avec une sauce au choix

Parfait de veau aux figues et son jus déglacé

Tajine de lapin aux sésames (ou agneau aux amandes supplément 3€)

.....

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