

Base tarif pour
100 personnes minimum

Menu 3 plats : entrée, plat, fromage, service dessert 33€⁹⁰

Menu 4 plats : entrée, poisson, viande, fromage, service dessert 42€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)

Valse des saveurs : croustillant de chèvre artisanal, une pêche au thon et jambon de pays, verrine de mousse de betteraves aux sésames et tartare de tomate sur toast brioché avec son magret séché

Terrine gasconne tradition (gésiers magret confit) son pain grillé (supplément terrine farcie au foie gras 2€90) avec sa salade de magret séché et noix

Visite de l'écosse : verrine de tartare saumon, saumon frais fumé avec son citron vert sur pain suédois et tarte saumon poireaux (tiède)

Délice d'un jardin gascon : salade de saison aux gésiers tièdes avec émincé de magret séché et toast de cou farci



Une viande ou un poisson avec son accompagnement au choix

Pavé de saumon à la tomate confite et copeaux de parmesan

Queue de lotte au chorizo (supplément de 2€)

Vol au vent aux fruits de mer et merlu

Cœur fondant de la ferme : filet de poulet farci de tome du ramier et bardé

Paupiette de veau aux oignons grelots et petits lardons dans son jus déglacé

Suprême de volaille à l'ancienne

Cuisse de canard rôtie au jus aux cocktails forestiers crévés et foie gras

Rôti de veau sauce forestière au foie gras

Parfait de volaille crévé aux cèpes



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

