

Choisissez votre formule, réalisez une composition, dégustez !



## Apéritif vin d'honneur dînatoire

Avec 9 pièces.....11,90€/pers

Verrine de crevettes indiennes sur lit émincé d'avocat  
2 Tapas (poivrons mariné chorizo, tartare de tomate jambon de Bayonne labellisé)  
Navettes saumon frais fumé des Ets Larroque  
Acras de morue avec pique bois et sauce salsa  
Présentation pique bois sur un pain : Pruneaux bardés grillés et abricot avec brochettes de tomate cerise tome du ramier  
Samossa au chèvre

+ Toast foie gras (1€90/pers) soit 13€ la prestation

Avec 10 pièces.....20€/pers

Burger lunch au foie gras gelée artisanale  
Pruneaux bardés grillés  
Brochette de gambas ananas  
Navette à la caponata d'aubergine magret séché  
Tartelette tartare de tomate jambon de pays  
Verrine d'avocat crevettes indiennes  
samossa au chèvre artisanal  
Nem du terroir portion apéritive au canard tradition  
Verre dégustation de quinoa aux agrumes  
Brochette de tomate cerise tome du ramier  
Verre dégustation de salade du moment



## Les boissons

Comprenant vasque de service et verres adaptés

Soupe de champagne.....15,00€ le litre

Punch (base rhum, malibu, fruits exotiques).....15,00€ le litre

JACQUELINE (base vin blanc, grenadine et limonade).....12,00€ le litre

Pour les vins pas de droit de bouchon avec possibilité de tarifs cavistes AVEC REPRISE DES INVENDUS



## En option

Pour une dégustation version « mange debout » :  
Vaisselle adaptée prestation dînatoire avec clips verre 1€90/pers  
location et lavage compris

Pour les ateliers : plancha, jambon à la découpe Glaces artisanales, crêpes... nous consulter

## POUR RÉSERVER OU COMMANDER

- ▶ [contactvaleriepons@gmail.com](mailto:contactvaleriepons@gmail.com)
- ▶ 06 64 82 43 70
- ▶ 5 rue du fort, Montauban



RESTAURANT DU FORT

PAR  
Valérie Pons

# Tarifs individuels pour composer sur mesure

■ Toast de foie gras tradition sur pain ou sur pain aux figues.	3€/pièce
■ Tartelette au tartare de tomate jambon	0,90/pièce
■ Feuilletés assortis	45€/40 pièces
■ Navette briochée au fromage frais saumon	2€20/pièce
■ Navette briochée au confit ratatouille, magret séché.	2€50/pièce
■ Acras de morue sauce salsa	1€80/pièce
■ Plaque de pizza lunch	49€50/120 parts
■ Plaque de quiche tradition lunch	59€/80 parts
■ Mini burger au confit ratatouille et rôti	3€50/Pièce
■ Burger au foie gras tradition	7€/Pièce

■ Brochette de tomate cerise tome du ramier	1€/pièce
■ Tartellette guacomole crevette	1€50/pièce
■ Pruneaux bardés grillés	1€/pièce
■ Les tapas	1€50/pièce
■ Brochette ananas / chorizo	3€10 / pièce
■ Petit pain brochette	4€20/pièce
■ La baguette surprise aux 3 saveurs	40€
■ Samossa aux légumes	2€50/pièce
■ Croustillant de chèvre (avec miel)	2€/pièce
■ Nems du terroir au confit de canard	3€50/ pièce
■ Bugg's caponata aubergine et magret	2€50/pièce

## Nos tartes salées (12 personnes)

■ Saint Jacques poireaux	41€
■ Quiche traditionnelle	30€
■ Quiche Végétarienne à la tome du ramier	38€
■ Tarte chèvre magret séché	39€
■ Tarte courgettes tomates jambon pays	38€
■ Tarte mozzarella roquefort emmental	39€
■ Tarte chèvre tomate confite	32€
■ Tarte thon tomate courgettes moutarde à l'ancienne	33€
■ Tarte saumon fondue de poireaux au vin blanc	38€
■ Tarte à l'oignon	32€
■ Tarte Saint Jacques au magret séché	43€

## Nos salades

■ Salade de quinoa, aux fèves, fruits sec vinaigre de framboise	4€90 la part
■ Salade de tomates mozzarella et à l'huile de truffe	4€50 la part
■ Avocat aux crevettes indiennes a base de raisin et épices douces	4€90 la part
■ Salade de pommes de terre quercynoise aux gésiers et oignons confits	6€80 la part
■ Salade de riz, tomate et parmesan	3€50 la part
■ Salade de pâtes artisanale au curry et poulet	5€90 la part
■ Salade de pâtes artisanale au confit d'aubergines	4€ la part

## Nos verrines

■ Verre dégustation de capuccino patate douce, lait de coco	3€90
■ Panacotta au saumon	4€50
■ Gaspacho de tomates, ciboulette	2€50
■ Soupe de melon à la menthe fraîche	2€10 (saison)
■ Pêche au thon magret séché	2€60
■ Tartare de saint jacques provençales	3€80
■ Tartare de saumon en cuillère chinoise	4€90
■ Verrine de légumes (en direct du marché) du moment aux copaux parmesan	4€20/pièce

## Nos viandes froides

■ Brochette Aiguillette de poulet tendres parfumées tandori cuite a l'huile d'olive	2€20 pièce 7€90
■ Burger de poulet BBC crème de parmesan	4€20/pièce
■ Brochette de magret de canard aux pruneaux	4€90/150g
■ Aiguillette de poulet aux crevettes indiennes	3€90 les 120g
■ Rôti de porc tranché	5€ les 120g
■ Rôti de bœuf	5€ les 120g
■ Samossa du terroir, confit de canard, légumes	4€/pièce
■ 3 aiguillettes de canard aux mangues	7€60

La présentation florale et fruitée des plats prêts a servir est comprises dans les tarifs. Compris pour les viandes les condiments et sauce salsa

Plats chauds sur demande (spécialités régionales) en caisson isotherme spécifique maintien chaud

## Nos desserts

■ Pastèque surprise aux fruits rouges (selon disponibilité)	55€	■ Corbeille de fruits pour 50 personnes	95€
■ Brochettes de fruit (supp 8€50 pour présentation autour d'un ananas)	1€90/pièce	■ Pièce montée personnalisée 100 choux (parfums : chocolat, vanille, praline, café) avec décor nougatine figurines et plaque prénoms assortie a votre thème modèle sur mesure	310€
■ Escalier de gâteaux mousse sur craquant praline ou Fraisier	480€(80 à 100 pers)	■ Plaque de moelleux chocolat maison façon brownies (80 parts lunch ou 20 parts) Mignardises assorties	48€
■ Escalier de 4 bavarois (parfum au choix)	168€(12 pers)	■ Plaque tarte amandine poire (32 parts/80 parts lunch)	65€
■ Mignardises assorties présentation sur escalier les 3 (cannelés, macarons, petits fours, tartelettes...)	5€90	■ Plaque tartefine aux pommes (32 parts/80 parts lunch)	48€