

*Du fait maison avec des produits frais locaux et labélisés*

  
**Valérie Pong**  
TRAITEUR  
*savourusement toquée*

  
RESTAURANT DU **FORT**  
PAR  
*Valérie Pong*

# *Le cocktail « 100/100/100 »*

*ou sans gluten, sans lactose, sans soucis*

**19.50€/personne**

**6 bouchées salées et 3 sucrées par personne**

## **BOUCHEES SALEES**

- ✚ Verrine de quinoa aux agrumes
- ✚ Cuillère croquante base lentilles vertes poires pochés miel
- ✚ Cuillère croquante guacamole, poivron gouté
- ✚ Velouté du moment au lait de coco (ex : butternut châtaigne ou gaspacho (en été !))
- ✚ Emincé de champignons de Paris au coulis de ratatouille, sésames et noisettes
- ✚ Verrine aux légumes, crème balsamique



## **BOUCHEES SUCREES**

- ✚ Mendant chocolat, pistache, noix pécan
- ✚ Verrine de fruits
- ✚ Mini cookie et gaufrette : sans gluten bio du *BISCUICULTEUR*



*Nous pouvons composer sur mesure  
Avec des indications de budget et temps, vos souhaits....*

Offerts et mis à disposition (consignes) : rince doigts, verrines ou verres recyclables, cuillères dégustation, serviettes lunch, plateaux, ardoises, et planches pour vos présentations



**MAÎTRE  
RESTAURATEUR**



**Restaurant du Fort**

5, rue du Fort

82000 MONTAUBAN

06 64 82 43 70

[contactvaleriepons@gmail.com](mailto:contactvaleriepons@gmail.com)