

TRAITEUR LA PYRAMIDE
9 RUE VOLTAIRE – 82000 MONTAUBAN
Tel 06 64 82 43 70
Siret : 430404731 00019

à LOGITRADE pour SHD
Siemens Healthcare Diagnostics
Immeuble Grand Angle
9 BD Finot
93527 St Denis Cedex 2

Montauban le 28/10/2013

DEVIS Buffet dinatoire pour le 4 Novembre 2013

- Plateaux de Verrines « toupies » de tartare de saumon
- Samossa du terroir au confit de canard
- Toast de foie gras *label Bleu Blanc Cœur en duo sur pain épice et sur pain aux figues
- Velouté de poivrons, feta et pignons
- Petits pains forme tortue (par exemple) avec des pruneaux d'Agen bardés grillés, des tomates cerise à la tome du ramier (fromage artisanal de Montauban)
- cuillère de mousse de pruneaux au muscat de Rivesaltes avec son foie gras tradition (*bleu blanc cœur) légèrement poivré
- brochette de petites gambas à persillées à l'ananas présentées en farandoles autour d'un ananas
- Lunch de pain de Caponata d'aubergine au magret séché sur pique bambou

- Cassolette de st Jacques au chorizo (chaud)

- Billes de fromage de cabécou au chasselas sur pique bambou

- Verrines de raisin, gelée de pommes et yaourt fermier artisanal bleu blanc cœur fabriqué à Montauban
- Verrine de Tiramisu
- Tartelette citron meringuée

- 3 bouteilles de vin blanc 100% sauvignon (sec mais fruité) CHATEAU LE FREGNE
- 1 bouteille de jus de raisin artisanal de Moissac
- 2 Bouteilles de vin rouge Saint Sardos Gilles de Morban
- Eau et eau gazeuse,
- verres Normandie
- Assiettes clips pour faciliter la dégustation mange debout

Possibilité de moduler et modifier bien sur d'ici la prestation pour adapter sur mesure

Je reste à votre écoute pour adapter sur mesure cette prestation.

TARIF DE LA PRESTATION POUR 21 PERSONNES à 25€ soit un forfait de 525€ TTC

comprenant le matériel nécessaire au maintien chaud des cassolettes en caisson isotherme spécifique, livraison 43 rue des Arts à Montauban sur site laboratoires Bio fusion et reprise le 5 Novembre au matin

*LABEL « BLEU BLANC CŒUR » : démarche pour la nutrition santé