

TRAITEUR LA PYRAMIDE, 9 rue Voltaire, 82000 MONTAUBAN, TEL 0664824370

TARIF UNITAIRE PRESTATION TRAITEUR SUR COMMANDE POUR DISPONIBILITE DES PRODUITS

- cake gourmand au foie gras et magret séché : 21€50 pièce
- pruneaux bardés grillés : 0€60 pièce
- date bardée de bacon : 0€80 pièce
- tapas poivrons chorizo : 1€ pièce
- tapas de poivrons magret séché ou tartare de tomate saumon : 1€20 pièce
- brochette de tomate cerise cantal 0€70 ou tomate cerise tome du ramier 0€90 pièce
- Pruneau farci aux noix enrobé d'aubergine grillée à l'huile d'olive, présentation sur pique bois : 1€85 pièce
- verrine de gaspacho et sa mini paille : 1€90 pièce
- Verrine de pêche au thon et magret séché : 1€60
- Verrine de tartare de saumon et sa framboise 1€40 pièce
- verrine de tartare de saint jacques : 1€40 pièce
- Verrine d'avocat crevettes indiennes : 1€90 pièce
- assortiment de feuilletés par 10 : 8€50
- tartelette salsa chorizo ou tartare de tomate jambon de pays par 10 : 9€
- ½ plaque de quiche tradition pour 15 personnes : 28€
- roulé de crêpe fromage frais et saumon fumé : 1€ pièce
- verrine de soupe de melon à la menthe et magret fumé grillé : 3€10 pièce
- cuillère de mousse de pruneaux au muscat de rivesaltes avec son émincé de foie gras mi cuit : 3€ pièce
- Toasts de foie gras figues et raisins noirs 2€15/pers
- Tatin de pommes foie gras mi cuit sur pain d'épice artisanale : 3€95 pièce

- sa moussa avec sauce salsa : 2€20 pièce
- samossa du terroir au confit de canard : 2€50 pièce

- croustillant de chèvre avec son miel de fleurs : 1€90 pièce
- rouelle de chèvre cendrée (10 personnes) avec son pain d'épice artisanal : 24€50

- tarte végétarienne au comté pour 12 personnes : 34€
- tarte champignons poireaux pour 12 personnes : 32€

- tarte saint jacques poireaux pour 12 personnes : 38€
- terrine de campagne faite maison avec ses cornichons : 31€ pièce (1KG400environ)(avec son pain)
- pâté basque pour 10 personnes : 21€ pièce (avec son pain tranché)
- brochette d'aiguillette de canard aux mangues : 2€30 pièce
- brochettes de filet de dinde ananas poivrons : 2€80 pièce
- brochette d'aiguillette de poulet mariné : 1€90 pièce
- brochette de magret aux pruneaux : 2€90 pièce

Exemple de salades POUR COMPOSER UN BUFFET :

- Pêche au thon et magret séché : 2€20/pers
- salade de tomates à la mozzarella 2€80 /pers ou à la grecque : 3€20/pers
 - salade de carottes et concombre au fromage blanc frais 1€80/pers
 - taboulé oriental ou au poulet : 1€80/pers
- salade de tagliatelles aux fruits de mer 4€20/pers
- salade de pomme de terre gersoise (aux oignons et gésiers) : 3€80/pers
 - salade de pomme de terre océane : 3€80/pers (avec saumon fumé)
- salade exotique : mesclun de salade, pamplemousse rose, saumon fumé, crevettes, tomates cerise (sauce bulgare) : 3€60
- Salade HAPPY : 2€90/pers (choux blanc râpé, raisins, pommes, noix, vinaigrette au vinaigre de cidre)

Exemple de DESSERTS

- brochette de fruits : 1€90 pièce
- trio de mignardises (cannelés macarons et petits fours chocolat) : 3€90
- mini tartelette citron meringuées : 1€90
- verrine de yaourt fermier fabrication montalbanaise à la gelée de pomme coing et chasselas : 2€40 pièce
- verrine de tiramisu : 2€60 pièce
- bavarois chocolat ou fruits rouges pour 10/12 personnes : 20€
- moelleux au chocolat et ses fruits : 2€30 pièce
- crème caramel maison : 2€20 pièce
- flan antillais pour 8 personnes : 14€

