

LA PYRAMIDE
TRAITEUR - RESTAURATEUR
Valérie PONS

9,rue Voltaire
82000 Montauban
0664824370

lapyramide82@gmail.com
www.restaurant-lapyramide.net

Menu à 28€90 pour 100 personnes

compris petits pains sur table, pain pour le repas, eau de source, vaisselle adaptée à la présentation souhaitée, service et rangement cuisine, mise en scène du dessert fourni par vos soins, pas de droit de bouchon, café en buffet, timing service en accord avec animation musicale pour un service du dessert vers 23h30

1/ 1ière entrée 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
- Ou 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
- Ou Visite de l'écosse : verrine de tartare saumon, saumon frais fumé avec son citron vert sur pain suédois et tarte saumon poireaux (tiède)
- Ou Délice d'un jardin gascon : salade de saison aux gésiers tièdes avec émincé de magret séché et toast de cou farci

2/ Une viande ou poisson avec son accompagnement

- Pavé de saumon à la tomate confite et copeaux de parmesan
- Ou queue de lotte au chorizo (supplément de 2€)
- Ou vol au vent aux fruits de mer et merlu
- Ou cœur fondant de la ferme (filet de poulet farci de tome du ramier et bardé) (petit rôti ou tranché)
- Ou paupiette de veau aux oignons grelots et petits lardons dans son jus déglacé
- Ou suprême de volaille à l'ancienne
- Ou cuisse de canard rôtie au jus aux cocktails forestiers crévés et foie gras
- Ou Rôti de veau sauce forestière au foie gras
- Ou parfait de volaille crévé aux cèpes

3/ farandole de Fromages sur salade verte servis à l'assiette

4/ Service du dessert fourni par vos soins et Café en buffet

+ **Nos desserts et pâtisseries MAISON** : de 3€ à 8€/pers (mignardises, wedding-cake, cup cake, pièce montée personnalisée, escalier de gâteaux...mais aussi brochettes de fruits 1€90

MENU AVEC ENTREE+POISSON+VIANDE+FROMAGE
DANS CETTE LISTE
POUR UN TARIF DE 37€90 par personne

Les prestations qui sont faites maison s'appuient sur une fabrication artisanale avec des produits frais, régionaux, locaux et labellisés !

Nos principaux fournisseurs : La Ferme des tilleuls et son label « bleu blanc cœur », Abattoir des Tuileries 81630 Beauvais sur Tescou, Ets LARROQUE, Epicerie fine Michel Martin, Herco Viandes, PRO à PRO, Cave de St Sardos et les Vignerons du Quercy, Château Le Frègne cuvée L'INSOLITE, Jus de fruits artisanaux Jérôme Delfour et Mas des Anges, Fromagerie du Pic et la Tome du Ramier, bonbons PECOU, Artisan pâtissier boulanger au feu de bois LA CAMPAGNARDE ...