

**LA PYRAMIDE**  
**TRAITEUR - RESTAURATEUR**

**Valérie PONS**

9,rue Voltaire  
82000 Montauban  
0664824370

[lapyramide82@gmail.com](mailto:lapyramide82@gmail.com)  
[www.restaurant-lapyramide.net](http://www.restaurant-lapyramide.net)

**Menu à 38€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

- Trio de carpaccios : bœuf au parmesan et basilic, saumon citron vert, fleur de magret séché fumé
- Ou Délice du Périgord : foie gras mi cuit sur pain épice et pommes tatin et sur pains spéciaux
- Ou Valse de douceurs terre mer : salade de Saint jacques tièdes persillées au magret séché avec son nem de crêpe au saumon fromage frais et sucette de foie gras façon pomme d'amour
- Pithiviers de Garenne et son bouquet de verdure (spécialité à base de lapin, foie gras et chair à saucisse artisanale dans un écrin feuilleté)

2/ Une viande ou poisson avec son accompagnement

- Duo de l'océan : filet de rouget aux petites gambas persillées
- Ou Crumble de l'empereur des mers : cassolette de Noix de St Jacques sur son coulis poireaux et crumble à la mimolette
- Ou Promenade en mer : filet de cabillaud aux coulis de fruits de mer et poireaux sur son feuilleté
- Ou Souris d'agneau de la ferme
- Ou Gigolette de canard gasconne farcie, sauce forestière au foie gras
- Ou La trilogie du roi de la marre : Samossa du terroir au confit, aiguillettes aux mangues, canette aux cèpes
- Ou médaillon de veau aux morilles (supplément de 5€)

3/ Ronde de nos provinces avec son raisin servie 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 46€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 Frêne 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 ...