

LA PYRAMIDE
TRAITEUR - RESTAURATEUR
Valérie PONS

9, rue Voltaire
82000 Montauban
0664824370

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

Menu à 33€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/ 1ère entrée avec une décoration fruitée et colorée

- Rencontres festives : tartare de saumon (base saumon frais fumé de chez Larroque), cuillère de St jacques à la provençale, bateau de melon au magret séché et toast de foie gras tradition sur pain épice pomme tatin
- Ou Salade gourmande du terroir : salade mêlée, gésiers tièdes, fleur de magret séché et foie gras tradition sur toast
- Ou Arc en ciel de saveurs : velouté de poivrons à la fête et pignons de pain, toast foie gras tradition sur pain aux figues et sa cuillère confiture figue artisanale, croustillant de chèvre au magret séché et cappuccino de patate douce et bacon

2/ Une viande ou poisson avec son accompagnement

- Pavé de merlu à l'espagnole (poivrons et ail grillé cuisson à l'huile d'olive)
- Ou cassolette de moules st jacques en robe gratinée
- Ou Promenade en mer : dos de cabillaud aux coulis de fruits de mer et poireaux sur son feuilleté
- Ou aumônière de veau aux cèpes présentée dans sa cassolette
- Ou Une basse-cour d'Agen : coquelet aux pruneaux
- Ou Offrande fermière au bord de la rivière : aiguillettes de poulet aux écrevisses
- Ou Prince du sud ouest : magret de canard rôti avec une sauce au choix
- Ou parfait de veau aux figues et son jus déglacé
- Ou Tajine de lapin aux sésames (ou agneau aux amandes supplément 3€)

3/ Duo fromages artisanaux 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 41€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 ...