

LA PYRAMIDE
TRAITEUR - RESTAURATEUR

Valérie PONS

saison 2016

9,rue Voltaire
82000 Montauban
0664824370

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

Menu GASTRONOMIQUE 69€90

BASE 100 personnes TOUT COMPRIS avec nappage et serviette tissu compris VINS, petits pains sur table, pain pour le repas, eau de source et eau gazeuse, 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/ Tendresse d'une balade périgourdine

- Sucette de foie gras façon Ansel et Gretel, foie gras mi cuit pomme tatin sur pain d'épice, foie gras traditionnel label Bleu Blanc Cœur sur pain aux figues, cuillère de mousse de pruneaux au rivesaltes émietté de foie gras traditionnel et foie gras poêlé compotée d'oignons sur pain brioché

Vin Blanc Château LE FREGNE (récoltant producteur indépendant bordelais, sec fruité 100% sauvignon)

2/ Délicatesse d'une danse océane

- Mini cocotte de St Jacques au chorizo, tartare de saumon frais fumé au citron vert, verrine de caponata d'aubergine aux gambas

Vin Rosé du Château LE FREGNE « Domaine de l'INSOLITE »

3/ Prince des prés dans les bois

- Pavé de filet de veau aux morilles

Vin Rouge du Château LE FREGNE « Domaine de l'INSOLITE »

4/ L'assiette de maître corbeau : spécialité fromagères artisanales

5/ Wedding-cake personnalisé et brochettes de fruits OU pièce montée personnalisée et escalier de mignardises

6/Café en buffet

Possibilité de moduler et modifier les suggestions pour créer un menu personnalisé sur mesure

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

Nos principaux fournisseurs : Beavallet Plainemaison ainque que La Ferme des tilleuls pour leur 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 ...