

# Composez vous même votre menu

PRESENTATION DANS PLATS PRETS à SERVIR avec couverts de service

## PRIX UNITAIRE

Pêche au thon et magret séché  
1/2 pamplemousse à la fantaisie d'écrevisse  
Tartine à l'italienne (jambon, fromage, crème)  
Tartine tomate mozzarella basilic  
Tartine au saumon (tomate, saumon fumé, crème)  
Pain grillé et son tartare tomate et jambon de pays  
1/2 Avocat aux crevettes sauce cocktail  
Cœur artichaud garni crevettes surimi cocktail

Carpaccio de bœuf au parmesan  
Tartare de saumon  
Tartare de St Jacques et sa crème de pois  
Carpaccio de saumon atlantique au citron vert  
Cassolette de St Pierre au Riesling  
Cassolette d'écrevisses sauce Nantua  
Mousseline de homard sauce au Champagne  
Aumonière de St Jacques à la Bretonne  
Cassolette moules pétoncles

## PRIX forfaitaire pour 25 personnes

Terrine de St Jacques et ses blinis  
Carottes fraîches rappées  
Taboulé  
Salade côte Ouest (blé, crevettes, surimi)  
Salade Pasta el pasto (pâtes provençales)  
Salade Coleslaw (choux blanc carotte mayo)  
Salade de riz niçois  
Piémontaise charcutière (pomme de terre mayo cornichons saucisse)  
Celeri rémoulade  
Piémontaise océane (pomme de terre mayo surimi saumon crevettes)  
Dés de carotte et concombre au fromage blanc frais  
Salade créole (blé dinde ananas tomates raisins coco rappée)  
Salade grecque (légumes en dés, féta, huile olive, citron)  
Salade impériale (nouilles chinoise légumes en dés crevettes)  
Tomates mozzarella au basilic ou à la grecque  
Salade de tagliatelles aux fruits de mer

**Plateau de 4 fromages avec son raisin et salade aux noix**

**Terrine de chèvre à la tomate confite**

## Dans caisson isotherme pour maintien chaud

Crumble de légumes à la mozzarella pour 20  
Pommes de terre campagnardes au thym pour 50  
fagots d'asperges pour 16  
Flan individuel de légumes pour 20  
Brochette de 4 gambas géants aux mangues et ananas  
Noix St Jacques à la provençale (3 par personne)  
Rôti de bœuf sauce foie gras  
Rôti de veau sauce forestière  
Aiguillettes de canard aux mangues ou sauce au poivre  
Dorade royale en papillote  
Brochettes individuelles de légumes

## PRIX forfaitaire pour 20 personnes

Foie gras et ses toasts, figues et raisins noirs  
Duo de melons au magret séché et serrano et ses blinis  
Assortiment de 30 sushi  
Endives à la mousse de roquefort  
Magret de canard tranché rôti aux pommes  
Rôti de bœuf froid avec ses pains grillés et sauces  
Rôti de porc et sa gelée avec bearnaise maison  
Pilon de poulet tex mex  
Cuisse de poulet rôti aux herbes ou à l'ananas

**LA PYRAMIDE**  
**9 Rue Voltaire**  
**ZI NORD**  
**82000 MONTAUBAN**

TEL : 05 63 91 40 52

ou 06 64 82 43 70

Présentation dans plats prêts à servir..possibilité vaisselle jetable ou porcelaine, mise en place et service si nécessaire selon disponibilités.. Commandes à prévoir 72h avant pour disponibilité des produits