

9 Rue Voltaire

zi nord

82000 MONTAUBAN

Tel fax : 05 63 91 40 52

à partir de 16€....jusqu'à 25€...

Possibilité de maintien au chaud dans caissons isothermes spécifiques

nous établirons votre devis en fonction du nombre de convives et des vos éventuels besoins en vaisselle... avec ou sans service...

N'hésitez pas ! contactez nous pour votre devis personnalisé

MENU gourmet

Unique à choisir pour tous les convives

1 entrée au choix

- Salade de gésiers
- Ou feuilleté maison au fromage
- Ou Assortiment 2 crudités et 2 charcuteries
- Ou Tartine italienne gratinée et sa salade
- Ou Avocat crevettes

1 Plat au choix

- Lasagne maison
- Ou Sauté de porc à la créole (ananas chorizo poivre)
- Ou Poulet basquaise
- Ou Filet de colin aux fruits de mer
- Ou Cuisse de poulet à l'ananas
- Ou Bœuf bourguignon
- Ou Rôti de porc sauce vigneronne

Accompagnement en fonction plat choisi

Plateau de 3 fromages et salade verte

+ 1 Dessert au choix

- Tarte aux pommes
- Ou Crêpes au chocolat chantilly
- Ou Crème caramel maison
- Ou Génoise poire chocolat
- Ou Gâteau basque et sa crème

MENU loisir

Unique à choisir pour tous les convives

1 entrée au choix

- Salade gésiers et magret séché
- Ou Salade océane (saumon fumé, surimi, crevettes cocktail)
- Ou Chiffonnade jambon pays et ses toasts
- Ou Quiche maison (fruits de mer ou paysanne)
- Ou Duo Tomates mozzarella et terrine de St Jacques

1 Plat au choix

- Cuisse de canette rôtie au jus
- Ou Jambon braisé au poivre vert
- Ou Paupiette du pêcheur aux coulis poireaux
- Ou Navarin d'agneau
- Ou Blanquette de dinde
- Ou Tartiflette
- Ou Emincé de dinde à la carbonara
- Ou Fondant au jambon et fromage, pané et gratiné à la mozzarella

Accompagnement en fonction plat choisi

Plateau de 3 fromages et salade verte

+ 1 Dessert au choix

- Bavarois passion ou fruits rouges
- Ou Tarte au citron
- Ou Flan à la noix de coco fait maison
- Ou Gâteau au chocolat
- Ou Pavé au caramel
- Ou Croustade aux pommes
- Ou Mousseline miel amande

MENU Douceur

Unique à choisir pour tous les convives

1 entrée au choix

- Salade Quercy (gésiers, magret séché, cou farci)
- Ou Soupe de poisson et ses condiments
- Ou Tartare de tomate sur pain grillé et Jambon Serrano
- Ou ½ pamplemousse à la fantaisie écrevisse et son blinis
- Ou Endives à la mousse de roquefort noix et jambon pays
- Ou Duo Pêches au thon et magret séché

1 Plat au choix

- Confit de canard
- Ou Rôti de veau forestier
- Ou Escalope de dinde à l'italienne gratinée
- Ou Noix de joue de porc persillée
- Ou Cassolette de moules et pétoncles
- Ou Gigolette de poulet farcie
- Ou Magret de canard aux pommes (ou autre sauce au choix)

Accompagnement en fonction plat choisi

Plateau de 3 fromages et salade verte

+ 1 Dessert au choix

- Gâteau pêche melba
- Ou Crumble aux pommes et son coulis fruits rouges
- Ou Tiramisu maison sans alcool
- Ou Dame blanche
- Ou Moelleux au chocolat
- Ou Entremet poire caramel
- Ou lingot cacao, crème et chantilly

MENU festif

Unique à choisir pour tous les convives

1 entrée au choix

- Salade gourmande (gésiers, magret séché, cou farci, foie gras)
- Ou Ballottine de Tartare St Jacques et saumon fumé
- Ou Mousseline de homard sauce champagne (entrée chaude)
- Ou Tartare de saumon (duo fumé et cru)
- Ou Croustillant de chèvre au miel sur salade campagnarde
- Ou Carpaccio de bœuf

1 Plat au choix

- Rôti de bœuf sauce au choix
- Ou Escalope de veau aux morilles
- Ou 5gambas à la provençale
- Ou Aumônière de magret au foie gras
- Ou Filet mignon de porc
- Ou Aiguillettes de canard (aux mangues, au poivre...)
- Ou Gigolette de canard farcie à la gasconne

Accompagnement en fonction plat choisi

Plateau de 3 fromages et salade verte

+ 1 Dessert au choix

- Entremet praliné abricot
- Ou Nougat glacé
- Ou Amandine à la framboise
- Ou Gâteau 3 chocolats
- Ou Farandole 4 mignardises
- Ou Brochettes de fruits et ses macarons