

Le Special FETES...

Cette année envisagez l'organisation de vos fetes de fin d'année différemment
pour recevoir vos clients, entre collègues ou en famille... choisissez et composez votre formule

TROIS DECLINAISONS : version repas avec ou sans service..

ou présentation en verrines ou parts lunch pour un cocktail ou un buffet dînatoire...

ou encore en plateaux repas..

DE 4 à 200 personnes la solution adaptée

MENUS de 10€ à 50€ selon composition

la convivialité..
sans les préparatifs

ENTREES froides

Croustillant de chèvre

Pêche au thon et magret séché

Ecrevisse exotique et son pamplemousse rose

Carpaccio de bœuf

Tartare de saumon en duo fumé et cru

Tartare de St Jacques et sa crème de pois

Carpaccio de saumon atlantique au citron vert

1/2 Avocat aux crevettes sauce cocktail

Tartare de St Jacques provençal

Saumon fumé premier choix

Terrine de St Jacques et ses blinis

Foie gras et ses toasts, figues et raisins noirs

Assortiment de 30 sushis

Endives à la mousse de roquefort

Emincé magret de canard aux pommes

Rôti de bœuf froid avec ses pains grillés et sauces

Dans caisson isotherme pour maintien chaud

Brochette de 4 gambas géants aux mangues et ananas

Noix St jacques à la provençale (2, 3 ou 4 par personne)

Rôti de bœuf sauce foie gras

Rôti de veau sauce forestière

Aiguillettes de canard aux mangues ou sauce au poivre

Rôti de magret aux pommes

Filet mignon de veau sauce aux choix

Dorade royale en papillote

ENTREES chaudes

Cassolette de St Pierre au Riesling

Cassolette d'écrevisses sauce Nantua

Mousseline de homard sauce au Champagne

Aumônière de St Jacques à la Bretonne

Crumble au caviar d'aubergine

Cassolette de St Jacques

Cassolette de moules et pétoncles

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

A EMPORTER... LIVRAISON POSSIBLE

Nos fruits de mer

: Huitres, bulots, crevettes, moules d'Espagne
avec son aioli maison, pains spéciaux, vinaigre à l'échalotte...

Nos plateaux de fromages artisanaux présentés avec figues, raisins...

(spécialités de chèvre nature ou cendré, tome, roquefort, brie, cantal...)

Crumble de légumes à la mozzarella

Pommes de terre campagnardes

Fagots d'asperges

Flans individuels de légumes

Brochettes individuelles de légumes

DESSERTS

Brochettes de fruits

Tartare de fruits exotiques

Carpaccio d'ananas

Tarte tatin individuelle

Fondant chocolat

Bûches traditionnelles (crème au beurre)

Bûches à la mousse

Corbeilles de fruits...

CONTACTEZ NOUS POUR CONSULTER NOTRE BOOK de PHOTOS

LA PYRAMIDE

zi nord - 9 Rue Voltaire

82000 MONTAUBAN

TEL/FAX : 05 63 91 40 52

ou 06 64 82 43 70

CONSULTEZ NOTRE SITE INTERNET

www.restaurant-lapyramide.net