

Restaurant LA PYRAMIDE

9 Rue Voltaire

zi nord

82000 MONTAUBAN

Prestations traiteur 2009

Repas de fêtes et mariages
Tarifs établis sur base 100 personnes

Compris vaisselle, petits pains sur table, pain
de campagne pour le repas, eau de source
Verre à eau, Verre à vin,
SERVICE, Pas de droit de bouchon

MENU Dégustation

Unique à choisir pour tous les convives

1 entrée au choix

- Salade Quercy (gésiers, magrets 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 persillées
- Ou Cassolette de moules et pétoncles
- Ou Gigolette de poulet à l'ancienne
- Ou Brochette de magret (aux pruneaux par ex)

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 Nougat glacé
- Ou Moelleux au chocolat
- Ou Entremet poire caramel
- Ou Mille feuille individuel
- Ou Duo lingot cacao et darquoise miel amande

Café dans service en porcelaine

MENU Saveurs

Unique à choisir pour tous les convives

1 entrée au choix

- Salade gourmande (gésiers, magrets 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
- Ou Croustillant de chèvre au miel sur salade campagnarde
- Ou Carpaccio de bœuf et de magret

1 Plat au choix

- Filet mignon de porc forestier
- Ou Escalope de veau aux morilles
- Ou Cassolette de St Jacques
- Ou Magret aux cèpes
- Ou 5 gambas à la provençale
- 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

- Tarte Tatin
- Ou Entremet praliné abricot
- Ou Entremet poire William's
- Ou Amandine à la framboise
- Ou Gâteau 3 chocolats
- Ou Farandole 4 mignardises
- Ou Carpaccio d'ananas et ses cannelés

Café dans service en porcelaine

**Consultez nous
pour obtenir votre devis personnalisé
Tel/fax : 05 63 91 40 52**

**Possibilité de moduler les formules,
location de vaisselle complémentaire,
nappage, décoration table...**

Flûtes, coupes,
Chandelier,
Vaisselle originale
Nappage couleur
Ou tissu blanc...

Pièce montée caramélisée
sur nougatine : 2€ le chou
Modèle spécifique supplément 50€

Contact : Mme PONS Valérie
tel : 06 64 82 43 70

Restaurant LA PYRAMIDE

9 Rue Voltaire

zi nord

82000 MONTAUBAN

Prestations traiteur 2009

Repas de fêtes et Mariages

Tarifs établis sur base 100 personnes

*Compris vaisselle, petits pains sur table, pain de campagne pour le repas, eau de source
Verre à eau, Verre à vin,
SERVICE, Pas de droit de bouchon*

MENU Délices

Unique à choisir pour tous les convives

1 entrée au choix

Foie gras aux figues et ses pains spéciaux
Ou Cassolette d'écrevisses sauce Nantua
Ou Cassolette de St Pierre au Riesling
Ou Assiette gourmande terre mer
Ou Trio de carpaccios et duo de tartares

1 Plat au choix

Le panaché du terroir (magret, aiguillettes, filet canette)
Ou Aumônière de bœuf cèpes et foie gras
Ou Duo de St Jacques et gambas
Ou Filet de Dorade Royale
Ou Filet mignon de veau
Ou Magret Rossini
Ou Souris d'agneau

Accompagnement en fonction plat choisi

Plateau de 3 fromages artisanaux et son raisin

+ 1 Dessert au choix

Macaron avec sa boule de glace
et 2 mignardises
Ou Un dessert choisi parmi les suggestions des précédents menus

Café dans service en porcelaine

MENU Gourmandises

Unique à choisir pour tous les convives

1^{ère} entrée au choix

Farandole de 6 verrines de saveurs au choix
Ou Duo de Foie gras mi cuit et ses toasts
Ou Panaché de 3 spécialités de chèvre, Serrano, magret séché et pains spéciaux

2^{ème} entrée au choix

1 Cassolette au choix
Ou St Jacques poêlées
Ou Crevettes et gambas en 5 robes

1 Plat au choix

à choisir dans la liste des suggestions
des différents menus déjà présentés
Accompagnement en fonction plat choisi

Assiette de 5 fromages « dégustation »

+ 1 Dessert au choix

Escalier de douceurs (mignardises, verrines et brochettes de fruits)
Ou Pièce montée caramélisée (2 choux vanille par pers)
Ou Panaché d'entremets

Café dans service en porcelaine

Consultez nous

pour obtenir votre devis personnalisé

Tel/fax : 05 63 91 40 52

**Possibilité de moduler les formules,
location de vaisselle complémentaire,
nappage, décoration table...**

Flûtes, coupes,
Chandelier,
Vaisselle originale
Nappage couleur
Ou tissu blanc...

Pièce montée caramélisée
sur nougatine : 2€le chou
Modèle spécifique supplément 50€

Contact : Mme PONS Valérie
tel : 06 64 82 43 70