

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 400 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 ou de saumon
Tartare de saumon en duo fumé et cru
Tartare de St Jacques et sa crème de pois
Carpaccio de saumon atlantique au citron vert
Verrines Avocat aux crevettes cocktail
Tartare de St Jacques provençal
Saumon fumé premier choix
Terrine de St Jacques et ses blinis
Foie gras et ses toasts, figes 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

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

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 figes, raisins...

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

Dans caissons isothermes 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 porc sauce aux choix
Dorade royale en papillote

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