

9 Rue Voltaire

zi nord

82000 MONTAUBAN

tel : 05 63 91 40 52

Nous établirons votre devis en fonction du nombre de convives
et des vos éventuels besoins en vaisselle... avec ou sans service...
mais aussi à emporter avec possibilité de maintien chaud dans caissons isothermes spécifiques

N'hésitez pas !

Modulez et modifiez les formules selon vos envies...

Et 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 Fondant au jambon et fromage, pané et gratiné à la mozzarella
- Ou Rôti de porc sauce vigneronne

Accompagnement et sauces en fonction plat choisi

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 Bœuf bourguignon

Accompagnement et sauces en fonction plat choisi

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 gourmand

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 Suprême de pintade façon grand mère
 - Ou Aumônière de volaille crémée aux champignons
- Accompagnement et sauces en fonction plat choisi*

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 saveur

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 Magret de canard aux pommes (ou autre sauce au choix)
- Ou 5gambas à la provençale
- Ou Aumônière de veau 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 et sauces en fonction plat choisi

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