



Traiteur la pyramide des saveurs

restaurant Le Fort



Gamme saveurs : menu à emporter.....20€



Une entrée au choix

Salade de gésiers de canard
Tourte du Quercy avec sa salade verte
Feuilleté au bleu avec sa salade au magret séché noix
Avocat crevettes indiennes



Un plat au choix

Noix de joue de bœuf confite à la graisse d'oie
Papillote de saumon tomate confite parmesan
Parmentier de canard au confit tradition
Aiguillettes de poulet créol (lait coco ananas poivrons)



Un dessert au choix

Duo de Bavarois
Moelleux chocolat glace artisanale ou TUTTI FRUTTI
Croustade aux pommes glace vanille



Eau, pain et café offert



Location vaisselle (avec reprise sale dans caissons spécifique de transport fournis) et service sur place possible suivant conditions et tarifs. Se renseigner auprès du traiteur.



Traiteur la pyramide des saveurs

restaurant Le Fort



Gamme gourmet : menu à emporter.....25€



Une entrée au choix

Salade de saint jacques persillées au magret séché et sa terrine périgourdine

Samossa au confit de canard sur sa salade aux pignes de pin, tartare de saumon en duo avec rillettes de saumon sur toast brioché

Terrine maison de saumon au parmesan et tomate confite avec toast de foie gras et salade magret séché pignes de pin



Un plat au choix

Veau marengo

Navarin d'agneau

Paupiette de veau aux oignons grelots et petits lardons crévés déglacés au vin blanc

Gigolette de canette gasconne aux cèpes (supplément 3€)



Un dessert au choix

Un duo Entremet poire caramel et 3 chocolats

Millefeuille artisanal

Macaron cannelé et petits fours chocolats (4/pers)

Tiramisu et ses cannelés



Bouteilles eau de source, pain artisanal cuit au feu de bois (farine Montrichoux), café offert, VAISSELLE location et lavage (reprise sale dans caisses spécifiques de transport). Livraison offerte sur Montauban pour minimum 20 personnes, SANS SERVICE (autres conditions à voir selon modalités). possibilité d'ajouter le service salle et cuisine (de 5€ à 8€/pers selon conditions sur place et nombre convives).

plat chaud en caisson isotherme spécifique maintien chaud, prêt à servir sur plats, tout le confort du restaurant à votre domicile !



VALÉRIE PONS
CHEF AMBASSADEUR BLEU BLANC COEUR
Traiteur la pyramide, restaurant le fort



Plats traiteur à emporter



Cuisse de poulet fermière basquaise avec riz pilaff.....	6€90
Blanquette de dinde tradition avec riz pilaff.....	7€50
Noix de joue de bœuf confite à la graisse d'oie persillées avec ses pommes de terre campagnardes rôties.....	9€80
Noix de joue de porc confite à la graisse d'oie persillées avec ses pommes de terre campagnardes rôties.....	9€20
Bœuf bourguignon avec ses coquillettes ou pommes vapeur.....	8€90
Blanquette de veau (accompagnement à choisir).....	9€90
Émincé de veau à l'ancienne avec sauce déglacée vin blanc oignons grelot et lardons.....	9€90
Sauté d'agneau façon navarin aux pointes d'asperges.....	9€90
Cuisse de pintade soja pruneaux et purée de patate douce.....	9€50
Sauté de veau aux carottes et sirop d'érables.....	9€50
Filet mignon de porc au gingembre épices douces et miel avec pomme de terre robe des champs.....	9€50
Aiguillettes de poulet créole (lait de coco anans poivrons oignons) avec riz pilaff ou pommes de terre rôtie.....	9€00
Aiguillettes de poulet forestière (crémées) avec gratin dauphinois à la mozzarella.....	10€50
Filet mignon de porc aux cèpes persillés (accompagnement à choisir).....	10€40
Parmentier de canard au confit tradition et purée maison gratinée à la tome du ramier.....	10€50
Saumon en papillote à la tomate confite et parmesan (origine contrôlée et bio).....	12€90
Cuisse de canard confite sauce morille champagne avec haricots verts.....	11€90
Sauté de chapon sauce champagne morille avec pommes de terre grenailles de noirmoutier.....	12€90
Pot au feu tradition à la joue de bœuf ou paleron.....	13€00
Couscous royal semoule légumes agneau merguez poulet.....	12€00
Paella royale : riz safran chorizo poulet, langoustines, fruits de mer, lotte ou merlu, moules.....	11€50
Aligot de l'aubrac avec saucisse artisanale.....	11€50
Valse de brochettes saumon et lotte aux écrevisses chorizo crémées quenelle de pomme de terre vitelotte sur patate douce...15€00	
Jarret de porc confit à la fleur de bière (pièce 450g).....	15€00
Demi-coquelet rôti farci au foie gras.....	16€50
Filet mignon de veau en croute au lard et reblochon entier pièce environ 1kg500 (8 à 10 personnes, accompagnement à choisir)..112€	
Poulet fermier entier bleu blanc cœur (2kg) cuit avec son duo d'accompagnements 6 à 10 personnes.....	89 €
4 huîtres chaudes gratinées sauce échalote champagne.....	10€
Cassiolette st jacques crumble mimolette parmesan sur coulis de poireaux au vin blanc.....	13€20
Nem aux courgettes.....	2€ pièce
Chausson feuilleté aux légumes.....	3€50 pièce
Flan aubergine pour 8/10 personnes.....	35€
Légumes croquants au balsamique pour 8/10 personnes (150g/pers).....	30€
Crème brûlée au foie gras.....	8€90 pièce
Crumble roquefort cèpes et son jambon labellisé.....	11€



Les prestations qui sont faites maison s'appuient sur une fabrication artisanale avec des produits frais, bruts, régionaux, locaux et labellisés !