



Traiteur la pyramide des saveurs

restaurant Le Fort



Menu Garden Party à 55€⁵⁰

APÉRITIF cocktail DINATOIRE : une mise en bouche puis le plat chaud servis à table, fromages et buffet de desserts



1ere partie de soirée : 18h, apéritif entrée dinatoire

- 1 foie gras tradition sur toast de pain d'épice
- 1 Verrine de courgettes persillées au crumble de parmesan ou salade de saison
- 1 Tartelette guacamole saumon frais fumé des Ets Larroque
- 1 Brochette de gambas persillée présentation en farandole autour de son ananas
- 1 Accra de morue sauce salsa
- 1 navette caponata aubergine magret séché ou mousse de saumon
- Présentation 3 pièces/pers : pruneaux bardés grillés sur pique bois, abricot au bacon sur pique bois et brochettes de tomate cerise tome du ramier
- 1 verrine d'avocat crevettes à l indienne

- + 1 ATELIER fruits et légumes de saison
- + 1 ATELIER Jambon de coche fumé



SOIT 10 BOUCHÉES PAR PERSONNE Compris verrerie pour le service de vos boissons
+ 2 ATELIERS en libre service

La veille : installation des tables et nous conviendrons ensemble des modalités de mise en place pour dressage de la table des boissons, la table enfants ainsi que la table de presentation apéritives

Nous assurons service de vos boissons en complément sans droit de bouchon

Nous assurons le service au plateau des suggestions parmi vos invités

Vous fournissez les jus de fruits et sodas

Fin vin honneur vers 21H : les invités finissent leur verre, trouvent leur place dans la salle et nous organisons avec le DJ l'entrée des mariés éventuellement petit discours de remerciements



2eme partie de soirée : 21h, la partie assise servie à table

Mise en bouche lorsque les invités sont à table,
puis service à l'assiette du plat chaud et enfin l'assiette de fromages

Mise en bouche : sorbet artisanal et sa liqueur de fruits ou carpaccio de patate douce
L'accueil avec une mise en bouche est très appréciée et permet un service personnalisé

Puis le plat, sans pause entre le service de ces deux plats

En plat : Prince des prés (veau) **OU** roi de la marre (canard) **OU** trilogie de la mer
Avec un duo d'accompagnement de légumes de saison et corolle de pomme de terre

Service du fromages : la ronde fermière avec rouelle de chèvre cendrée sur pain d'épice et tome du ramier sur une salade verte aux noix et fruits secs.
Ainsi une grande pause après service des fromages est possible, le fromage reste à la disposition de vos invités

3eme partie de soirée : 23h30, mise en scène des desserts

Mise en scène avec bougies artificielles d'une grande table de desserts qui seront servis depuis la salle
(Nous aurons vu ensemble la disposition de la table desserts la veille).

Escalier de présentation de mignardises (3/pers) avec mini tarte citron meringuée, canelés,
Macarons, douceurs chocolatées, verrines ...

Escalier de mousse sur craquant praline **OU** pièce montée personnalisée
(1 chou par personne)



Nous servons chaque invité à l'assiette, le buffet de desserts reste ensuite à votre disposition pour la fin de soirée

Modalités service champagne et café

Les invités se rassemblent autour de vous et de la table des desserts, nous organisons les différentes mise en scène avec cascade champagne, musique. Les invités prennent les photos, nous posons le champagne sur table afin que vous puissiez le déguster tous ensemble pendant le service du dessert. Le café est proposé ensuite en buffet sur la table des desserts

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

