

Valérie Pons



 Maître Restaurateur
Maître Artisan Traiteur

Les instants toqués sur stands séminaire des maires

Offres gourmandes et locales

27 Septembre 2025

15€TTC /pers

*Plâteaux panachés apéritif:
8 bouchées salées et 2 sucrées*

- Pizza lunch
- Tarte salée portion lunch
- Feuilleté maison
- Brochette de tomate cerise Tome du Ramier
- Wrap à la viande de grison
- Navette à la mousse de saumon perles de citron
- Tapas à la charcuterie de Cambes
- Verrine de crevettes à l'indienne
- Moelleux au chocolat portion lunch
- Tarte au pommes

25€TTC/pers

*Plâteaux panachés déjeunatoire :
9 bouchées salées et 3 sucrées*

- Club sandwich poulet façon caesar
- Mini burger saumon perles de citron
- Navette confit ratatouille magret séché
- Tapas à la Tome du Ramier, magret séché, pruneau
- Toast rouelle de chèvre du pic, pain d'épices
- Cannecake chorizo de canard (Maison Larroque)
- Verre dégustation de tiramisu courgettes, menthe, parmesan, biscuicteur (sans gluten)
- Toast de cou farcie foie gras sur pain briochée
- Cuillère croquante guacamole crevettes (exclusivité)
- Choux praline
- Muffin chocolat noisette
- Fruits frais pique bois

Nos salades individuelles (pain et couverts bois offert)

- **Salade Caesar revisité** : filets de poulet panés sur son lit de salade mêlée, pétales de parmesan, tomates cerises, sauce Caesar maison revisitée, œuf dur, crème de balsamique, fruits secs (15€90)
- **Autour du saumon** : salade mêlée, saumon fumé, terrine de saumon, perles de citron, crème d'aneth (16€90)
- **Star de l'été** : Salade à la mozzarella TRADI d'Oc, tomates du jardin de Pedelary, tartare de mini-légumes croquants (15€90)
- **La VEGAN** : Tartare de mini-légumes croquants et de tomates persillés, fruits du moment et chasselas, gaspacho tomate basilic, pop corn et chips artisanal de l'Aveyron (15€90)

Livraison sur stand : 5€ par bon de commande - Liste des allergènes sur demande
Réservation minimum 72h à l'avance

Nous contacter : contactvaleriepons@gmail.com / 06.64.82.43.70