

ci-dessous quelques propositions de repas avec un budget moyen (produits frais locaux)

REPAS FETES DE VILLAGE

Exemple (base de 50 pers) : 12 €/pers

Entrée_Plat_Dessert

- Terrine Campagnarde
- Tajine de Poulet Pruneaux, Amandes
- Semoule aux raisins secs
- Fondant au chocolat

REPAS DE MARIAGE

Exemple (base de 50 pers) : 19 €/pers

Entrée_Plat_Fromage

- Salade Sud Ouest ou feuilleté cabillaud épinard
- Jambon de porcelet rôti au miel et romarin ou
- Filet de volaille farcie sauce champignons
- gratin dauphinois dariole de légumes
- Fromage de pays_Salade

REPAS APERITIF LUNCH

Exemple (base de 25 pers) : 9,50€/pers

- Mini Brochette de volaille marinées
- Tortilla
- Pissaladière, quiche ou pizza
- Mini Brochette italienne
- Wrap de truite fumée
- Moelleux chocolat
- Tartelette fruits

Intervention

Service de Traiteur et Organisateur de Réceptions

SIRET n°842 750 341 00013

ASSURANCE_REF n°97 1000161974X



P Y R É N É S H A U T E
3 1 5 1 0 G A R O N N E
S T - P É - 3 1 5 0 0
D ' A R D E T T O U L O U S E

P : + 3 3 (0) 6 2 4 . 3 3 2 . 3 1 8

M: thierry.jacquestraiteur@orange.fr

Tous les plats sont faits maison, élaborés avec des produits frais et locaux

I . P . N . S



T H I E R R Y
J A C Q U E S

CHEF DE CUISINE



T R A I T E U R

+33 (0)624 332 318

SOIREE A THEME

Fêtes de village, Anniversaire, ...

- Garbure, Axoa de veau
- Rougaille, Cassoulet
- Paella, Fideua
- Mounjetade
- Couscous, Tajine
- Gardiane de Taureau
- Carbonade Flamande
- Buffet froid ou chaud
- Jambon à l'os braisé
- Grillades, etc...

SOIREE MANGE-DEBOUT

Apéritif dinatoire, Lunch, ...

- Planche de charcuterie et Fromage de pays
- Mini brochette marinée planchée (à la minute) :
- *Viandes, Poissons, Crustacés, Légumes*
- Mini Quiche, Pissaladière, Pizza
- Toasts, Verrine, Terrine
- Mini Wrap saumon fumé, Etc...
- Mini sucrée : Financier, Fondant
- Mini Tartelette : citron, abricot, pêche, pomme

SOIREE DE MARIAGE

Entrée

- Terrine de foie gras figue rôtie et compote d'oignons
- Feuilleté de st Jacques et sa crème de poireaux
- Gravelax de saumon aux lentilles du puy
- Bruschetta de chèvre sur salade pesto, Etc...

Plat

- Feuilleté de turbot et saumon sauce champagne
- Longe de porc laqué
- Carre d'agneau persillé à la moutarde
- Rôti de volaille sauce riesling
- Filet de bœuf aux olives et marjolaine
- Brochettes de St Jacques au safran
- Souris d'agneau confit au thym
- Fricassée dieppoise (turbot sole lotte st jacques), Etc...

Garniture

- Gratin dauphinois
- céleri au carvi
- Riz 3 parfums
- Écrasé de Pommes vitelotte
- Gratin de patate douce
- Pomme en robe et sa crème fouettée
- Flan de légumes
- Gâteau de champignons, Etc...

Fromage

- Plateau de fromage composé entre autres de fromages de pays (ex : Bethmale, Napoléon, Barousse, ou autre Aoc français, Etc...

Dessert

- Fraisier, Framboisier, Multi fruits
- Chocolat, Forêt-noire
- Tartes au choix
- Pièce Montée
- Choux 3 parfums au choix, Etc...



Cette liste n'est pas exhaustive - Je reste bien entendu à votre écoute pour toutes propositions de plats non listés.