



LA POÊLE D'ENFER



TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

Tél: 06 76 72 41 69

La Poêle d'Enfer

Traiteur événementiel



Je le prépare sur place puis le sers à la poêle, en buffet ou en plat pour l'événement, l'heure et le lieu de votre choix

- Mariage
- Baptême
- Anniversaire
- Événement sportif
- Dîner festif
- Inauguration
- Événement privé ou professionnel
- Repas de fin d'année
- Repas de séminaire d'entreprise
- Portes ouvertes



Je le prépare sur place puis le sers à la poêle, en buffet ou en plat pour l'événement, l'heure et le lieu de votre choix

Plus d'informations

➤ Téléphonez au 06 76 72 41 69

ou visitez notre site internet



[CONTACT](#)

Notre entreprise

[> Notre entreprise](#)

Traiteur événementiel

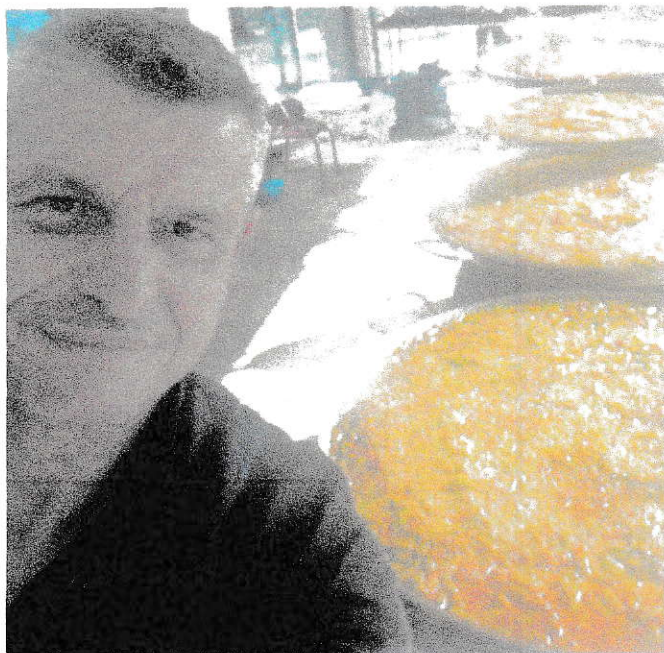
Depuis 1992, Franck Chaudier cuisine pour toutes vos réceptions.

Du menu jusqu'au service, bénéficiez d'un service personnalisé, qui saura ravir tous vos invités.

Riche d'une expérience de chef de cuisine, de cuisinier traiteur ou encore d'organisateur événementiel, Franck Chaudier se déplace pour cuisiner sur le lieu de votre réception.

Grâce à son savoir-faire, Franck Chaudier cuisine et s'occupe du service de vos plats en buffet ou à l'assiette. Alors, vous pouvez pleinement profiter de la fête et de vos convives, sans vous soucier de la réussite du repas.

Le plus de la Poêle d'Enfer ? Franck se déplace sur le lieu de votre réception et sert directement vos invités. Convivialité garantie !



[CONTACT](#)

La carte

[> La carte](#)

Notre carte

Un large choix de plats conviviaux cuisinés avec des produits de qualité.

. Tarif indicatif pour une prestation à partir de 40 personnes. Et également à votre écoute pour toutes autres suggestions.

Plats uniques

Plats cuisinés et accompagnements

Pasta Party

Entrées, Fromages et Desserts

Services

Les plats uniques

Paella royale
Riz, sèche, calamar, moule, crevette, poulet, chorizo **11€50**

Fideua valencienne et son aioli
Pâte, poisson, coquillages, calamar, crevette, chorizo **13€50**

Jambalaya Cajun
poulet, chorizo, crevette
ou saucisse, jambon, crevette, gambas **12€50**

Poulet aux écrevisses accompagné de riz **13€00**

Poulet aux langoustines accompagné de riz **14€00**

Poulet Basquaise accompagné de riz **12€00**

Poulet Curry Coco accompagné de riz **12€00**

Gardiane de taureau accompagnée de riz sauvage **14€00**

Macaronade sétoise
Penne, paleron de boeuf et tomates **13€00**

11€00

Tartiflette Savoyarde
13€00

Tartiflette Savoyarde et Diot
11€00

Saucisses (2 Diots /personne) et polenta **12€00**

Rougail saucisses accompagné de riz **14€00**

Risotto, poulet champignons **11€00**

Chili con carne et riz **15€00**

Couscous 4 viandes **15€00**

Carbonade flamande **13€00**

Cassoulet **15€00**

Spaghetti Bolognaise **11€00**

Lasagne bolognaise maison **—**

Tomme en salade spécialité Ardéchoise **15€00**
Tomme de vache assaisonnée à l'huile de colza grillé,
pomme de terre en robe des champs, caillette aux
herbes et saucisse de porc bouilli

Saucisse de l'Ardèche aux lentilles du Puy **11€50**

Grillade des mariniers **13€50**

Penne bolognaise **10€50**

Choucroute garnie **15€00**

Moule frite **15€00**

Poêlée d'andouillettes
sauce moutarde à l'ancienne et vin blanc **13€00**

Ragout de dinde pomme de terre carotte **11€50**

Poêlée de Bréchets de poulet à la bressane **14€00**

Aïoli Provençal **—**
Morue, pomme vapeur, carotte, haricot vert, choux
fleur, œuf dur et sauce aïoli

Cuisses de grenouilles cuisinées à la provençale accompagnées de pommes risolées ou frites **14€50**

[CONTACT](#)

La carte

[> La carte](#)

Notre carte

Un large choix de plats conviviaux cuisinés avec des produits de qualité.

Tarif indicatif pour une prestation à partir de 40 personnes. Et également à votre écoute pour toutes autres suggestions.

Plats uniques

Plats cuisinés et accompagnements

Pasta Party

Entrées, Fromages et Desserts

Services

Les plats cuisinés

Coq au vin	10€00	Bœuf bourguignon	12€00
Lapin de garenne en civet ou à la moutarde	10€50	Blanquette de veau à l'ancienne	11€50
Émincé de boeuf aux poivrons	11€00	Bœuf Stroganoff	12€00
Civet de porcelet	9€50	Poulet tandoori	10€50
Jambon à l'os sauce madère	—	Colombo de porc	11€00
Sauté de Kangourou aux cèpes et châtaignes	11€50	Saute de veau aux olives	11€50
Autruche à la provençale	11€50	Lapin à la moutarde ou à la provençale	10€00
Estouffade de joue de porc à la Catalane	12€00	Navarin d'agneau	12€00
Civet de gibier en saison Sanglier, Cerf, Chevreuil, Lièvre, Biche			

Les accompagnements des plats cuisinés

Gratin dauphinois	—	Polenta	2€50
Pomme de terre à la boulangère	—	Poêlée de légumes de saison	3€00
Penne ou tagliatelle	2€50	Tian de légumes	—
Pomme de terre vapeur	2€50	Frites	4€00
Riz long cuisson pilaf	2€00	Semoule Couscous	1€50

[CONTACT](#)

La carte

[> La carte](#)

Notre carte

Un large choix de plats conviviaux cuisinés avec des produits de qualité d'origine Française pour la volaille, fournisseur locale pour les viandes et des légumes de saison. Tarif indicatif pour une prestation à partir de 40 personnes. Et également à votre écoute pour toutes autres suggestions.

[Plats uniques](#)[Plats cuisinés et accompagnements](#)[Pasta Party](#)[Entrées, Fromages et Desserts](#)[Services](#)

Pasta Party

Préparée à partir de penne de qualité supérieure bio d'origine française accompagnées de 3 sauces artisanales au choix parsemées de Parmesan et servies en pasta box.

Sauce bolognaise

Un repas original qui comblera une journée champêtre en famille ou une soirée entre amis

Sauce végétarienne

Courgette, tomate, noix de cajou...

Pates et sauce servi en pasta box de **800ml : 10€00**

Sauce Carbonara

Sauce pesto

Sauce arabiatta

Sauce tomate piquante

Sauce poulet ricotta épinard



LA POËLE D'ENFER - 100 rue de la République - 44100 Nantes - France - 02 51 12 12 12

Nous contacter

[> Téléphone : 02 51 12 12 12](#)

[CONTACT](#)

La carte

[La carte](#)

Notre carte

Un large choix de plats conviviaux cuisinés avec des produits de qualité •

Tarif indicatif pour une prestation à partir de 40 personnes. Et également à votre écoute pour toutes autres suggestions.

[Plats uniques](#)[Plats cuisinés et accompagnements](#)[Pasta Party](#)[Entrées, Fromages et Desserts](#)

Services

Services

Mise à disposition de vaisselle
(assiettes + couverts)
rendue sale

1€50

Mise à disposition de matériel divers pour vos réceptions

Déplacement et service à l'assiette compris de 1 à 50km
et plus de 50km sur devis

Mise à disposition de vaisselle
(3 assiettes + couverts + 2 verres)
rendue propre

2€00

Mise à disposition de vaisselle
(3 assiettes + couverts + 2 verres)
rendue sale

3€00



100 Boulevard de la République - 44100 Nantes - France - Téléphone : 02 51 99 40 00 - Email : contact@lapoiledentente.fr

Nous contacter :

➤ Téléphone : 02 51 99 40 00