

Nos grandes poêles





Nos services s'adressent à tous :

Particuliers, entreprises, associations, mairies, collectivités locales, offices de tourisme, organisateurs de festivals, clubs sportifs.

Vos évènements sont les nôtres :

fêtes, anniversaires, baptêmes, mariages, remise de prix, noces d'or, conventions d'entreprise...

Nous vous invitons à visiter notre site pour découvrir nos services et à nous demander un devis personnalisé.

Nous sommes à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone au 05 63 40 56 27 ou via notre formulaire de contact et de réservation sur notre site.

Nous sommes là pour vous accompagner et vous aider dans votre projet.





Paëlla 9,90€/ la part

Paëlla classique de Valencienne

Poulet, fruits de mer, gambas, calamars, légumes

Paëlla Océane

Poisson (morceau de colin sans arrête), fruits de mer, gambas, calamars, légumes.

LA FIDEOUA

Le fideo est une petite pâte semblable à un spaghetti coupé en morceau.

C'est une spécialité espagnole. On démarre le plat comme une paella et on remplace le riz par la fideoua

Comme pour les paëllas vous pouvez choisir deux styles de fideouas différentes.

COUSCOUS

Couscous royal 4 viandes

4 viandes par personne :

Poulet, bœuf, boulettes et merguez, Carottes, choux, céleri, oignons, navets, poix chiche secs trempés, tomate, épices. Semoule avec raisons secs.

Couscous 3 viandes

3 viandes par personne au choix :

Poulet, bœuf, boulettes et merguez, Carottes, choux, céleri, oignons, navets, poix chiche secs trempés, tomate, épices. Semoule avec raisons secs.

Couscous 2 viandes

2 viandes par personne au choix :

Poulet, bœuf, boulettes et merguez, Carottes, choux, céleri, oignons, navets, poix chiche secs trempés, tomate, épices. Semoule avec raisons secs.

Prix :

1) **3 Viandes** ; boulettes de bœuf, poulet et Paleron = 9.90€/part..

Avec merguez soit 4 viandes = 11.50€/part

2) Vous souhaitez remplacer le paleron par l' Agneau, **c' est possible :**

3 Viandes = 11.50€/part

4 viandes avec merguez = 14.50€/part





Les Régionaux

Blanquette de veau

À l'ancienne :

Veau, riz, garniture de légumes

14,50€/part

L'Aligot de L'Aubrac

La recette traditionnelle :

Purée de pommes de terre, Crème fraîche, beurre, Tome fraîche de Laguiole, et beaucoup de préparation... 300gr/part

....Avec ou sans....

La saucisse marinée par nos soins

10,50€/part avec la saucisse confite par nos soins

7,90€/part sans la saucisse

Bouillabaisse :

Lot, colin, rouget, gambas, pomme de terre, moule, préparation à base de soupe de poissons

10,90€/part

Rougail saucisse

Saucisse confite par nos soins avec des épices, tomate, riz, pomme de terre,

9,50€/ part

Axoa Basque

Viandes de bœuf et de porc hachées, pommes de terre, chorizo

9,50€/part

Poulet Basquaise

Poulet, riz, sauce tomate, poivrons

9,50€/part





Les Régionaux

Tartiflette

La véritable recette des montagnes:

Pommes de terre, reblochon AOP de Savoie, oignons, crème fraîche, lardons.

10,50€/part

Croziflette

La véritable recette des montagnes:

Crozets, reblochon AOP de Savoie, oignons, crème fraîche, lardons.

*Avec des Crozets de Savoie, petites pâtes carrées typiquement Savoyard

10,50€/part

Plateau raclette

On vous prépare tout ce dont vous avez besoins :

Charcuterie de qualité de chez SERRES, fromages (plusieurs choix possibles), le tout disposé sur des plateaux en bois que l'on vous met à disposition pour un effet généreux et mesuré..

Composez votre plateau *:

14€/pers

3 fromages : au choix 200gr/pers

Fromage à raclette fumé - fourme d'embert- morbier - tomme de chèvre - st nectaire.

Possibilité d'agrémenter de fromages++:

aux piments Espelette- raclette truffe d'été 2€/supplément /pers

5 charcuteries : au choix 150gr/pers

Jambon Blanc - Jambon Cru - Coppa - Rosette - Viande des Grisons - Mortadelle : 200g/pers

Servie avec salade verte et quelques légumes de saison grillé ou préparé par nos soins, cornichons...

*Les pomme de terre ne sont pas comprises,





Les Régionaux

Cassoulet

Haricots coco blancs, saucisse et manchon de canard confits, une tradition locale, je dirais même une fierté...

10,50€/part

Tajine

Poulet, légumes, pommes de terre ;
Sucré / Salé
ou
Citron / Olives

9,50€/part

LES MOULES

Moules de Bucho, à la crème ou marinière
Moules frites pour les événements extérieurs

Prix au kg

Possibilité de programmer événements moules frites
Sur demande,,,

LES LASAGNES

Recette de Mamie

Viande de bœuf, lasagne, emmental,
préparation sauce béchamel, crème fraîche,

8,90€/part

LES LENTILLES ET SAUCISSE

Recette à l'ancienne

Lentilles sèches, saucisse confite, carottes,
lardons, oignons

9,90€/part

CALAMARS A LA PROVENCALE

Tomate, calamars, tomate confites, pomme de terre

9,50€/part

Brandade de morue ou de saumon

Morue dessalée ou Saumon frais, purée,
persillade...

9,50€/part

CALAMARS A LA PERSILADES

Calamars, persillades, pomme de terre à la crème

9,50€/part



Les Classiques

POULET FARCIE AUX CEPES :

Poulet, riz, sauce aux cèpes

10,90€/part

CHOUCROUTE GARNIE :

Ensemble de charcuterie, saucisse, pomme de terre, choux blanc travaillé au riesling tradition...

10,50€/part

DAUBE A L'ANCIENNE :

Viande de bœuf, paleron, joue de bœuf, vin rouge du Tarn, pomme de terre,

10,90€/part

ROUGAIL SAUCISSE :

Saucisse, épices, riz blanc

9,50€/part

CHILI CON CARNE

Viande de bœuf, haricots rouges, riz blanc, épices.

9,50€/part

PATES CABONARA :

La vraie recette avec parmesan, bouillon, œuf frais, pâtes tagliatelles ou linguine, pancetta.

9,90€/part





Nos recettes sont élaborées avec des produits de
qualité dans nos cuisines à Gaillac (Tarn) :
4 rue de la croix du sud... ZA de Piquerouge.

Contact : 05 63 40 56 27

Mail : prestotraiteur81@gmail.com

Site : <http://prestotraiteur81.com>

