

# POUZADOUX

*Gourmand*

Traiteur depuis 1959



## Menu So Chic

Rendons hommage à la gastronomie française, mets raffinés et un service à l'assiette tout au long du repas, hormis le cocktail d'apéritif servi sur buffet. Vous souhaitez épater vos invités ou tout simplement un diner plus confortable, pour 100 personnes, 4 serveurs et 3 cuisiniers seront à votre disposition jusqu'au dessert-café. Ensuite, uniquement 3 Personnes restant pour veiller à ce que vous ne manquiez de rien jusqu'à la fin.

### Le Cocktail d'apéritif

Un nappage du buffet, lampes déco, services des boissons.

L'assortiment de canapés de nos chefs (5/pers), pris parmi :

- \*Les mini- verrines de crevettes au fromage frais et ciboulette
- \*Les mini verrines de gaspacho sur guacamole
- \*Les mini wraps à l'agneau
- \*Mini verres de crabe et avocat
- \*Les mini brochettes de langouste et tomate confite, vinaigrette à l'orange
- \*Les mini clubs saumon fumé- concombre et fromage de chèvre
- \*Les coupelles de saumon mariné au pastis, fruits décor
- \*Les fingers poire- roquefort
- \*Les mini club saumon rouille
- \*Les mini brochettes de tomate cerise- mozzarella-basilic

Et Les beignets de légumes et accras de morue cuisinés sur place, mayonnaise et rouille

Et La découpe de Jambon de Parme, melon, copeaux de Parmesan et gressins.

*La Villa Maxime* : 24, rue des inventions – Camp Ferrat – 83120 Sainte-Maxime

Tél. : 04 94 43 42 94 – E-mail : [contact@traiteur-pouzadoux.com](mailto:contact@traiteur-pouzadoux.com)

[www.traiteur-pouzadoux.com](http://www.traiteur-pouzadoux.com)

# POUZADOUX

## *Gourmand*

Traiteur depuis 1959



### Le Repas servi à l'assiette

#### L'Entrée

\*Le duo terre- mer, composé de turban de sole aux coulis de poivrons, couteau Breton et foie-gras de canard maison sur légumes méditerranéens

Ou

\*La terrine de saumon et loup aux légumes, homard vinaigrette à l'orange

Ou

\*Le duo foie gras de canard nature, et brochette de fruits de mer à la plancha, coulis de poivrons rôtis

Ou

\*L'assiette aux 4 saumons : fumé, mariné, cuit au naturel, en tartare, pain de seigle, décor de fruits

Ou

\*L'assiette Provençale composée de foie gras de canard maison, poivron mariné, anchoïade et gambas grillées, beignet d'encornet et rouille

#### Le Trou Normand

\*Sorbet pêche, vieux marc de Garlaban

Ou

\*L'amarena dans son jus au kirsh, glace vanille

Ou

\*Le sorbet pomme et vieux Calvados

Ou

\*Sorbet orange, orange confite et Grand Marnier

*La Villa Maxime* : 24, rue des inventions – Camp Ferrat – 83120 Sainte-Maxime

Tél. : 04 94 43 42 94 – E-mail : [contact@traiteur-pouzadoux.com](mailto:contact@traiteur-pouzadoux.com)

[www.traiteur-pouzadoux.com](http://www.traiteur-pouzadoux.com)

# POUZADOUX

*Gourmand*

Traiteur depuis 1959



## Le Plat

\*Le canon de veau façon Rossini (foie gras poêlé), tatin de courgettes et tian de légumes

Ou

\*Le gigot d'agneau de 7 heures, aux citrons confits et sa crème de basilic, ratatouille confite (ou tian de légumes) et écrasé de pommes de terre aux olives

Ou

\*Les tournedos Rossini (foie gras poêlé), tatin d'aubergine et gratin dauphinois

Ou

\*La lotte fraîche en croûte (ou non), en blanquette safranée, légumes sautés et rizotto au basilic

Ou

\*Le Filet de bœuf en croûte, sauce aux morilles, gratin dauphinois et mini verrine de crème d'asperges ou de ratatouille confite

Ou

\*Le Veau de lait façon Châteaubriant, Matignon de légumes en infusion de Verveine, poêlée de champignons

Ou

Le suprême de poularde sauce aux morilles et vin jaune du Jura, vitelotte en crème battue et tatin d'aubergines

Ou

\*La tranche de gigot d'agneau de Sisteron marinée, à la plancha, crème de basilic, tatin d'aubergines et tian de légumes

*La Villa Maxime* : 24, rue des inventions – Camp Ferrat – 83120 Sainte-Maxime

Tél. : 04 94 43 42 94 – E-mail : [contact@traiteur-pouzadoux.com](mailto:contact@traiteur-pouzadoux.com)

[www.traiteur-pouzadoux.com](http://www.traiteur-pouzadoux.com)

# POUZADOUX

## *Gourmand*

Traiteur depuis 1959



### Le moment du berger

Nous prévoyons une assiette de fromages du cru par table, du style : chèvre et brebis de pays, St Félicien, St Marcellin, Brie...

### Le Dessert de Mariage !!!

Nous prévoyons le dessert sur Buffet placé dans la pièce, puis nous le servons à l'assiette, et nous prévoyons les fontaines lumineuses.

\*\*Un Entremets : Abricotier à la crème brûlée et coulis de fraises ou fraisier et sa couche de crème brûlée à la pistache, coulis, ou autre que vous désirez.

Et

\*\*Un mini verre dessert dont nous pourrons fixer le parfum ensemble... (Tiramisu à la fraise, classique, crème brûlée et mousse au chocolat, sabayon à l'orange...)

Et

\*\*La pièce montée (classique ou personnalisée) de 2 choux par personne, nougatine

Bien entendu, nous pouvons faire plus simple... ou d'autres choses, genre pièce montée de macarons, ou ensemble de miniatures sucrées sur serviteurs (du plus bel effet), fontaine de chocolat...

Café

Prix par personne : Nous consulter

*La Villa Maxime* : 24, rue des inventions – Camp Ferrat – 83120 Sainte-Maxime

Tél. : 04 94 43 42 94 – E-mail : [contact@traiteur-pouzadoux.com](mailto:contact@traiteur-pouzadoux.com)

[www.traiteur-pouzadoux.com](http://www.traiteur-pouzadoux.com)

# POUZADOUX

*Gourmand*

Traiteur depuis 1959



La maison Pouzadoux propose également un service d'Art de la table conseil et mise à disposition d'éléments de décorations (compositions florales, centres de tables, nappes en tissus nobles, bougies...), sur votre demande nous aurons le plaisir de vous établir un devis personnalisé.

Madame, Monsieur, malgré l'application à vous préparer ces devis, certainement que vous attendiez des idées différentes... Nous restons à votre disposition afin d'atteindre ce que Vous désiriez.