

# POUZADOUX

*Gourmand*

Traiteur depuis 1959



## Menu Garden party

Nous la prévoyons sous forme d'ateliers, afin de faire « voyager » les invités, à l'extérieur, dans un jardin, patio ... Sur une base de 100 personnes 4 serveurs et 3 cuisiniers 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.

### Les différents ateliers

Ils font office d'apéritif ou vin d'honneur, et sont déployés petit à petit afin de rythmer le début de la soirée.

#### Premier atelier

Des lampes d'ambiance, un nappage et un service boisson y est prévu.

- \*Mini verres de gaspacho et guacamole
- \*Le jambon de Parme tranché devant les Invités, proposé avec melon, roquette, mini navettes, huile d'olive, gressins
- \*Les canapés crevettes- tomates confites
- \*Les mini clubs courgette grillée peperoni
- \*Les canapés asperges tomate confite
- \*Les légumes taillés, anchoïade et tapenade, croûtons à la piperade
- \*Mini coupelles de carpaccio de saumon aux fruits

#### Deuxième atelier

Des lampes d'ambiance, un nappage et un service boisson y est prévu.

- \*Le foie gras maison proposé à la coupe, pain toasté et fruits décor
- \*Découpe de saumon fumé, proposé avec seigle, assortiment de fruits, et, notamment carpaccio d'ananas

*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



## L'atelier Beignets et ouverture d'huîtres:

Nous y proposerons, cuisinés devant vous, beignets de légumes et accras de morue, accompagnés de mayonnaise et rouille, ainsi que des huîtres ouvertes sur place, proposés avec citron, vinaigrette à l'échalote, pain de seigle.

## L'atelier légumes et gambas à la plancha

Ils seront snackés devant les invités.

## La partie repas servi à l'assiette

Une fois la « Garden party » terminée, les invités se dirigeront à la « salle de restaurant ».

Le canon d'agneau et son jus, ratatouille confite et feuilleté garni moussaka.

Ou

Le canon de veau, sauce aux truffes d'été, gratin dauphinois et tian de légumes

Ou

Le Gigot de 11 heures à l'ail confit, gratin provençal de pommes de terre et tempura d'asperges

Ou

Le Filet de bœuf en croûte, sauce aux morilles (ou truffes d'été), gratin dauphinois et tian de légumes

Ou

Le Veau de lait façon Châteaubriant, matignon de légumes et Parmentier de cèpes

Ou

La tranche de gigot d'agneau de Sisteron à la plancha accompagnée de tarte tatin aux aubergines et pignons, tian de légumes au romarin

*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



## Plateau de fromage du pays et son mesclun niçois

### Le dessert

Le dessert sera proposé sur buffet placé dans la pièce. Celui-ci doit être un spectacle !... Et inoubliable !

Nous le servirons à l'assiette une fois les fontaines lumineuses éteintes.

\*\* Entremets : du croustillant au chocolat en passant par le fraisier (avec une couche de crème brûlée à la pistache), délice aux fruits ...nous pouvons proposer celui que vous aimez par-dessus tous

Et

\*\*Un mini verre dessert façon melba ou tiramisu aux fruits ou café, ou mousse au chocolat....

Et

\*\*La pièce montée personnalisable de 2 choux par personne, nougatine, ou un Wedding Cake (maximum 3 étages)

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.

*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)