



POUZADOUX

Gourmand

Traiteur - Salle de Réception

Proposition pour Baptême ou Communion

Organisation :

Pour 40 à 50 personnes, le personnel à votre disposition pour l'après-midi jusqu'à 17 H.

Pour ce qui est du matériel nous prévoirons, nappage des tables buffet et repas assiettes, couverts, verres (tube, à vin, flûtes), serviettes non tissé, tasses à café rafraîchisseurs et glaçons... Budget location 8€/personne.

Le pain en miniatures façon baguettes, pains au pavot...

Votre repas de baptême

L'apéritif !

Certainement faudra-t-il prévoir l'apéritif dehors si beau temps....

- *Une plaque de pizza et une de pissaladière.
- *Un assortiment de 3 miniatures par personne.
- *Légumes taillés et anchoïade.
- *Beignets de légumes cuisinés sur place, aïoli et rouille.

Votre repas assis à table

Les entrées sur buffet:

- *Le plateau de chiffonnade de Parme, gressins et copeaux de Parmesan.
- *Légumes marinés juste cuits huile d'olive et basilic.

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

Tél. : 04 94 43 42 94 – E-mail : contact@traiteur-pouzadoux.com

www.traiteur-pouzadoux.com



POUZADOUX

Gourmand

Traiteur - Salle de Réception

*Les petits farcis niçois à la viande, courgettes, tomates, aubergines, fleurs de Courgette... (farce au bœuf et parmesan), proposés chauds.

Et aussi * Préparation de mini assiettes de tomates- mozzarella sur choix des Invités ! Des vertes, des noires de Crimée, des Marmande, des cœurs de bœuf, et tout plein de mozzarella : fumée, classique, Buffala, cerises, et une huile d'olive au Basilic frais !!!

Et *Le carpaccio de saumon mariné aux parfums de fenouil, fruits décor !

Le plat chaud servi à table

*La bourride à notre façon, composée à base de fumet de poisson crémé et safrané, filet de loup, tronçon de homard, moules, encornet, pomme de terre. Rouille et croûtons.

OU *Le suprême de poularde sauce aux morilles et vin jaune du Jura, risotto aux asperges et tatin d'aubergines.

OU *La tranche de gigot d'agneau de Sisteron marinée, à la plancha, crème de Truffes et tian de légumes et Tatin d'aubergines.

OU *Le filet de loup, sauce safranée et gambas en Armoricaïne, risotto aux asperges et feuilleté de mini ratatouille.

OU *Le lapin farci à la Provençale, aux olives, crème de basilic, tian de légumes et beignet d'encornet- rouille, risotto aux asperges.

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

Tél. : 04 94 43 42 94 – E-mail : contact@traiteur-pouzadoux.com

www.traiteur-pouzadoux.com



POUZADOUX

Gourmand

Traiteur - Salle de Réception

Le plateau de fromages

Le Dessert de Baptême ou de communion!!!

Une mini pièce montée ou un wedding- cake aux parfums que Vous souhaitez, accompagné d'un coulis.

ET

Un ensemble de miniatures (3/pers) prises parmi :

Assortiment de verrines tiramisu, mini mille- feuille pistache- caramel, mini tartelettes aux fruits, citron, choco- orange, mini éclairs, mini buchettes choco....

Café

Prix par Personne: 60 Euros (Hors boissons et locations éventuelles)

Les Enfants (<12 ans): 25 €.

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...), ainsi que des pièces artistiques en sucre tiré réalisées par notre chef pâtissier sur votre demande nous aurons le plaisir de vous établir un devis personnalisé.

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

Tél. : 04 94 43 42 94 – E-mail : contact@traiteur-pouzadoux.com

www.traiteur-pouzadoux.com