

# POUZADOUX

*Gourmand*

Traiteur depuis 1959



## Menu Provençal

### L'Apéritif ou Vin d'honneur

Nous le prévoyons sur buffet nappé et un point beignets. Sur une base de 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.

### Première Proposition :

Les pièces du cocktail :

- \*Mini verres de gaspacho à l'avocat.
- \*Coupelles de noix de St Jacques sur brunoise de légumes.
- \*Les sushi de ricotta au jambon.
- \*Les canapés crevette et tomate confite.
- \* Les « maki » de poulet à l'Indienne.
- \*Les canapés foie- gras sur balsamique.
- \*Mini coupelles de filets de rougets sur mini ratatouille.
- \*Les beignets de légumes et accras de morue, assortis de mayonnaise, rouille, ailé, cuisinés devant les invités.

Prix par personne : Nous consulter

### Deuxième Proposition :

Nous prévoyons un apéritif plus simple et Provençal.

Bien entendu le Buffet nappé, juponné et lampes d'ambiance, proposera :

- \*Les légumes taillés et anchoïade, tapenade.
- \*Pissaladière et quiche Provençale.
- \*Les croûtons de piperade.
- \*Les canapés saumon frais sur rouille.
- \*Les beignets de légumes accompagnés de mayonnaise, rouille et ailé.

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 : [aurore.gigon@pouzadoux-gourmand.fr](mailto:aurore.gigon@pouzadoux-gourmand.fr)

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

# POUZADOUX

*Gourmand*

Traiteur depuis 1959



## Le Repas Provençal avec Buffet d'entrées

### Les Entrées

- \*Découpe de jambon de Parme, melon, gressins et copeaux de Parmesan
- \*Carpaccio de Bœuf à la demande
- \*Les véritables brouillades Provençales cuisinées devant Vous à la tomate fraîche ou aux Cèpes
- \*Les colins frais farcis d'une farce à la piperade, présentés avec légumes, façon aioli
- \*L'assortiment de légumes juste cuits, huile d'olive, basilic et parmesan râpé
- \*Les Tortellini garnis de ricotta, en salade aux tomates et artichauts confits
- \*Les beignets tout chauds de calamars proposés avec rouille

### Le Plat chaud servi à l'assiette

\*Le gigot d'agneau de Sisteron de 7 heures, crème d'ail, tian de légumes et gratin Provençal

Ou

\*Le lapin farci de sa farce aux olives, crème de basilic et tomate fraîches, tatin d'aubergines, gratin dauphinois aux cèpes.

Ou

\*Le Filet de mérrou et son Armoricaïne, risotto aux crevettes et mini bouchée de brunoise de légumes.

Ou

\*Le filet de loup en sauce safranée, tian de légumes et pâtes fraîches.

Ou

\*La Côte de veau façon pizzaiolo, son jus, risotto aux cèpes et tatin de courgettes.

Ou

\*Le filet de bœuf en croûte, sauce aux morilles, gratin dauphinois et légumes sautés (supplément de 4 €)

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

Tél. : 04 94 43 42 94 – E-mail : [aurore.gigon@pouzadoux-gourmand.fr](mailto:aurore.gigon@pouzadoux-gourmand.fr)

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

# POUZADOUX

*Gourmand*

Traiteur depuis 1959



Le Plateau de fromages et salade mélangée sur Buffet.

## Le Dessert !!!

Présenté sur le buffet, il sera ensuite servi à l'assiette.

\*La Pièce montée (classique ou personnalisée), deux choux par personne et nougatine

\*La Fontaine à chocolat et ses fruits, chamallows

\*Les beignets de fruits préparés devant les invités

Café

**Prix par personne : Nous consulter**

**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 : [aurore.gigon@pouzadoux-gourmand.fr](mailto:aurore.gigon@pouzadoux-gourmand.fr)

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