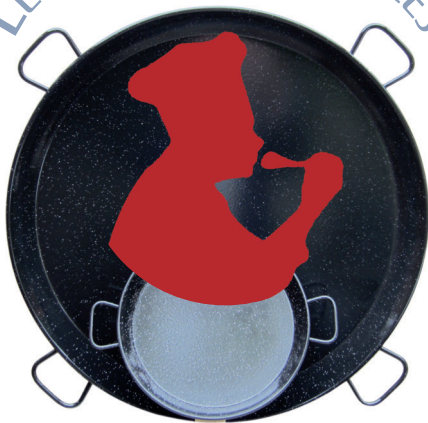


LE TRAITEUR AUX POÊLES



07 82 30 39 00

traiteur.aux.poeles@gmail.com

*Que vous soyez une association, une entreprise, un particulier...
Je cuisine sur place pour 50 à 300 personnes dans une poêle géante*

Choucroute
Tartiflette ou Croziflette
Pot-au-feu de la mer
Paëlla
Tripes à la Lyonnaise
Tripes à la mode de Caen
Couscous aux légumes frais
Cassoulet au confit de canard
Bouillabaisse
Cabri de pays persillade
Diots de Savoie aux crozets
Boudin à la chaudière

Et aussi...

Méchoui agneau de lait (30 à 50 pers.)
Cochon de lait (30 à 50 pers.)
Barbecue (jusqu'à 100 pers.)

Mais encore...

Repas de famille, mariage, baptême
Saumon & Poitrine fumé maison
Foie gras entier ou en terrine
Charcuterie maison
Fromage & Dessert maison
Plateaux-repas

Je peux fournir la vaisselle, l'apéritif, y compris en fontaine, les boissons, le pain, le service...

Le Traiteur aux Poêles, le spécialiste de l'évènementiel !

Fromage, pain et dessert compris	50-100	101-150	151-200	201-250	251-300
Choucroute	11,80	11	10,50	9,70	9
Croziflette	10,80	10,20	9,70	9,30	9,10
Tartiflette	11,20	10,80	10,40	9,90	9,50
Pot-au-feu de la mer Thon - Requin - Espadon	12,30	11,90	11,50	10,90	10,50
Paëlla	11,50	11,10	10,60	10,20	9,90
Tripes à la Lyonnaise	10,50	10,10	9,80	9,50	9,30
Tripes mode de Caen	10,50	10,10	9,80	9,50	9,30
Couscous aux légumes frais	12,50	12,20	11,80	11,30	10,70
Cassoulet au confit de canard	12,80	12,50	12,10	11,70	11,30

Fromage, pain et dessert compris	50-100	101-150	151-200	201-250	251-300
Bouillabaisse Congre - Moules Crevettes - Rouget - Croûtons - Aioli...	12,80	12,60	12,20	11,80	11,40
Méchoui Agneau de lait	14,60 pour environ 30 personnes				
Méchoui Cochon de lait	14,20 pour environ de 30 à 50 personnes				
Barbecue 1 merguez - 1 godiveau - 1 tranche gigot	10,20 de 30 à 50 pers. - 9,90 de 50 à 100 pers.				
Gratin Dauphinois	3,60	3,20	3,00	2,80	2,60
Cabri de pays	13,20	12,90	12,60	12,20	11,90
Diots Crozets	8,20	7,90	7,60	7,30	7
Assiette de crudité fraîche	4,60	4,30	4	3,70	3,40
Boudin à la chaudière	15 euros le litre				

Tarifs indicatifs avril 2014. Pour un devis personnalisé, nous contacter.