PGN TRAITEUR
Passion gastronomique

Carte Club 2026

SPÉCIALE CLUBS 3ÈME ÂGE & ASSOCIATIONS

Une cuisine généreuse pour vos moments de convivialité

Menu Clubs – 28,00 € TTC

Entrées



La gourmande : gésiers, magret séché, pâté en croute, tomates cerises, noix
Salade aux chèvre chaud, jambon Serrano, tomate, noix et miel
La Terrine de saumon marbrée à l'oseille
Vol au vent traditionnel ou en fricassée de la mer
La terrine de marbré de volaille au foie gras
Feuilleté de crevettes et cabillaud, crème à l'estragon
Pâté en croute Artisanal et mesclun
Saumon en Gravelax, blinis artisanal et crème foutée

Plats



Le croustillant de confit de canard IGP
Suprême de volaille farci aux champignons
Cassoulet Maison PGN
Les Paupiettes de veau Maison PGN
Le demi-magret de canard IGP sud-ouest (+3,00€)
Le saumon à la planche, sauce à l'Oseille

Paëlla, cassoulet, choucroute, couscous : 28,00€ sans entrée et 34,00€ avec entrée

Les accompagnements des plats



Gratin dauphinois, râpée de pomme de terre, tatin de légumes du soleil, le gratin sarladais, lingot de polenta, tatin de butternut carotte et châtaigne + Tomates grappe.

Fromages

Ardoise de 4 Fromages A.O.P



Desserts

Moelleux au chocolat ou choco coeur caramel et sa crème vanillée.
Tarte tatin à l'ancienne, crème chantilly
Le Flan pâtissier
Tarte poire Bourdalou, sauce chocolat.
Tartelette aux pommes façon Normande
Tiramisu
Le Millefeuille, sauce caramel
Tartelette citron meringuée à l'Italienne
Ile flottante, crème Anglaise et caramel
Forêt noire



SPÉCIALE CLUBS 3ÈME ÂGE & ASSOCIATIONS

Formule Apéritive à table – 6,00 € TTC

Kir ou Punch ou Sangria
+
3 pièces Gourmandes Maison par pers.
(Service à table)



Formule Apéritive debout – 9,50 € TTC

Kir ou Punch à volonté
+ 5 pièces par per. Froides / chaudes



Poisson du Marché – 8,00 € TTC

Poisson du marché selon arrivage



Vins

Pétillant sec André Gallois	5,50 € la bouteille
Prosecco	8,00 € la bouteille
Vin blanc sec	6,00 € la bouteille
Vin blanc Moelleux	7,00 € la bouteille



Inclus :
Mise en place, service, nappage et serviette en intissé, eau, pain, vin rouge et rosé, café.

Tarifs valables à partir de 50 personnes et pour un repas le Midi (34,00€ le soir).

Contact

Guillaume Pinal – 06 01 79 54 64
Bureau : 05 61 74 56 89
contact@pgntraiteur.fr
www.pgn-traiteur.fr

Bureau : 53 rue Jean Jaurès – 31150 Fenouillet

Laboratoire : 9 rue de la Laque – 31150 Fenouillet