



NOVEMBRE — DÉCEMBRE 2026



CARTE ENTREPRISES · SAISON DES FÊTES

Les fêtes, à votre table.

Plateaux repas · petits-déjeuners · pauses gourmandes · boissons

Produits de saison et créations de fin d'année, pour vos réunions, séminaires et repas d'équipe.

Plateaux repas

6 MENUS · À PARTIR DE 22,50 € HT

Des compositions individuelles de saison, avec une touche de fête pour vos repas d'équipe de fin d'année.

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU

Coffret carton noir · plateau Craft · couverts bois · serviette · gobelet · sel/poivre

« RETOUR DU MARCHÉ » 22,50 € HT

- Entrée du jour
- Viande du jour et sa garniture
- Duo de fromages affinés
- Dessert du jour
- Pain individuel

« MENU VÉGÉTARIEN » 22,50 € HT

- Salade tiède de lentilles, butternut rôti et chèvre frais
- Risotto crémeux aux cèpes et châtaignes
- Duo de fromages affinés
- Poire pochée aux épices de Noël, sablé breton
- Pain individuel

« MENU BOUILLON » 23,50 € HT

- Pâté en croûte Richelieu
- Boudin blanc truffé, écrasée de pommes de terre ratte
- Duo de fromages affinés
- Riz au lait
- Pain individuel

« MENU POISSON » 24,50 € HT

- Velouté de topinambour, huile de noisette
- Suprême de cabillaud, fondue de poireaux, sauce vin jaune
- Duo de fromages affinés
- Tarte tatin revisitée, crème vanille
- Pain individuel

« MENU FÊTES » NOUVEAU 28,50 € HT

- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues et pain d'épices
- Suprême de chapon, sauce aux morilles, purée de céleri truffée, châtaignes
- Duo de fromages affinés
- Bûchette chocolat-marron
- Pain individuel

« MENU PREMIUM » 26,00 € HT

- Carpaccio de Saint-Jacques, huile de noisette et zestes d'agrumes
- Filet de canette, purée de céleri truffée, girolles et châtaignes glacées
- Duo de fromages affinés
- Dôme chocolat-poire, croustillant praliné
- Pain individuel



Petits-déjeuners & pauses

À PARTAGER EN ÉQUIPE

Inclus dans toutes les formules : gobelets, serviettes, agitateurs, sucres, lait en dosette. Livraison, installation et nappage.

ACCUEIL SIMPLE

7,00 € HT

Thermos de café · Thé Kusmi Tea · 2 viennoiseries · jus de fruits · eau plate

ACCUEIL NESPRESSO

8,50 € HT

Machine Nespresso Pro · Thé Kusmi Tea · 2 viennoiseries · jus de fruits · eau plate

PETIT DÉJEUNER SIMPLE

10,50 € HT

Thermos de café · Thé Kusmi Tea · 2 viennoiseries · fruits frais de saison (clémentines, kiwis, poires) · jus de fruits · eau plate

PETIT DÉJEUNER COMPLET

14,50 € HT

Thermos de café · Thé Kusmi Tea · 2 viennoiseries · brioches · fruits frais de saison · fromage blanc, compotée pomme-cannelle et granola · jus de fruits · eau plate

PAUSE GOURMANDE

9,00 € HT

Thermos de café · Thé Kusmi Tea · 2 douceurs sucrées par personne : macaron, canelé, madeleine, muffin, moelleux... · jus de fruits · eau plate

PAUSE DE NOËL

NOUVEAU

11,00 € HT

Thermos de café · Thé Kusmi Tea · chocolat chaud · 3 douceurs de fêtes : pain d'épices, sablés de Noël, mendiants chocolat · clémentines · jus de fruits · eau plate

Machine Nespresso Pro + dosettes : supplément de 2,00 € HT



Carte des boissons

POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate « Roche des écrins » 1,5 l — 2,05 € HT

Eau plate « Roche des écrins » 0,5 l — 1,42 € HT

Eau plate « Evian » 1 l — 2,92 € HT

Eau plate « Evian » 0,5 l — 2,47 € HT

Eau gazeuse « San Pellegrino » 1 l — 3,68 € HT

Eau gazeuse « San Pellegrino » 0,5 l — 3,16 € HT

Coca-Cola 1,25 l — 5,42 € HT

Coca-Cola sans sucre 1,25 l — 4,15 € HT

JUS DE FRUITS « RIOBA »

Orange 1 l — 5,22 € HT

Pomme 1 l — 4,71 € HT

Ananas — 6,48 € HT

Multifruit — 5,42 € HT

VINS ROUGES

Uby n°7 — Côtes de Gascogne 75 cl — 8,50 € HT

Domaine Bergerade — Costière de Nîmes 75 cl — 9,50 € HT

Cochon Volant — Corbière BIO 75 cl — 11,90 € HT

Les Secrets — Saint-Chinian 75 cl — 8,50 € HT

Belladonna — Pic Saint Loup 75 cl — 14,00 € HT

VINS BLANCS

Uby n°3 — Côtes de Gascogne 75 cl — 8,50 € HT

Cochon Volant — Corbière BIO 75 cl — 11,90 € HT

La Bergerade — Costière de Nîmes 75 cl — 10,50 € HT

Viognier Barral — Xavier Mourier 75 cl — 12,00 € HT

POUR TRINQUER · CHAMPAGNE & EFFERVESCENTS

Champagne Charpentier Brut 75 cl — 26,50 € HT

Uby 002 Pétillant — Côtes de Gascogne 75 cl — 10,50 € HT

André Gallois pétillant — Bourgogne 75 cl — 9,00 € HT



Commandes & livraison

SIMPLE & PROFESSIONNEL

COMMANDES

Les commandes doivent être passées avant 17h30 pour une livraison le lendemain entre 09h00 et 18h00.

Votre commande doit impérativement être validée par mail par nos services.

LIVRAISON

Du lundi au vendredi dans un rayon de 30 km autour de Toulouse.

Au-delà de 30 km et le week-end : sur devis.

Livraison offerte à partir de 150,00 € TTC.

Forfait de 18,00 € HT pour les commandes inférieures à 150,00 € TTC.

RETRAIT

09 rue de la Laque
31150 Fenouillet

PAIEMENT

Paielement par chèque, CB ou virement bancaire à réception de la facture.

PLATEAUX REPAS

Menus de saison et menus de fêtes

PETITS-DÉJEUNERS

Des formules adaptées à vos équipes

PAUSES GOURMANDES

Une offre pour vos temps de convivialité

BOISSONS

Vins, effervescents, eaux & softs

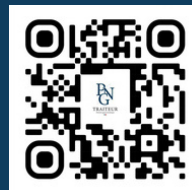
Une offre pensée pour vos réunions, séminaires et rendez-vous professionnels.

Votre déjeuner commence ici.

Pour commander ou préparer votre prochaine prestation :

05 61 74 56 89

contact@pgntraiteur.fr



PGN TRAITEUR · 09 rue de la Laque · 31150 Fenouillet