PGN TRAITEUR

La Gastronomie livrée à domicile

Produits frais et de saison

En livraison ou à emporter

Pour tous vos événements

Nos pièces cocktails Froides (sélection de 4 pièces différentes)

79€
Plateau de 40 pièces.

- La bouchée au foie gras, confit de saison et fleur fraîche
- Carré maraîcher aux petits pois et ceviche de Gambas
- Le petit sablé moutardé à la saucisse de Toulouse
- Œuf toqué à la truffe, gressin
- Gambas rôtie au sel Viking, pain perdu au citron
- Œuf toqué jambon Serrano et Tomate confite, gressin
- Tartelette au chèvre et lard de Colonnata
- Blinis d'itaco, saumon gravelax, chantilly au parfum de citron vert
- Focaccia romarin, houmous de betterave, basilic pourpre
- Pomme d'amour de foie gras en sablé aux oignons et chutney de mangue
- Macaron PGN au tour de l'olive
- Panacotta de Rocamadour et figue rôtie

Nos pièces Gourmandes (sélection de 4 pièces différentes)

66€
Plateau de 40 pièces.

- Duck roll, crème cheese, figue, magret séché
- Briochin de canard et oignons frits, façon Raymond
- Bun viennois Paris-Bayonne, jambon blanc, emmental et caviar de poivron
- Navette jambon serrano, comté, mesclun
- Navette d'anchoiade au fromage frais et mesclun
- Mini Bagel, Pastrami, pesto Rosso et pickles
- Moelleux olives noires, tartare de bœuf et Vieux Rodez
- Wrap butternut, crème de marron et suprême de volaille
- Wrap de saumon gravelax, tapenade de légumes
- Madeleine pesto Rosso - poivrons, gravelax aux agrumes
- Buns de truite d'Ariège fumée, yaourt au sel fou de Gruissan
- Buns d'olive Kalamata et Cecina de bœuf
- Navette Poulet rôti, moutarde au miel et oignons frits
- Navette de saumon fumé et citron, mesclun
- Mini club saumon gravelax et crème ciboulette
- Moelleux poivron, crémeux de Spianata piccante
- Wrap de poulet rôti, rôtis Chinoises et douceur de Wasabi
- Mini pain pita, houmous de légumes, falafel

Nos pièces cocktails Chaudes (sélection de 3 pièces différentes)

69€
Plateau de 30 pièces.

- Notre « Mini » Burger de bœuf au Comté, sauce maison (Ø50mm – Steak 38g)
- Gyosa à l'effiloché de volaille
- Gyoss aux petits légumes
- Crevette panée au Panko, sauce sriracha
- Le Croque Gersois au confit de canard et magret
- Samoussas au chèvre frais et épinards fondants
- La Quiche Lorraine mini
- Demi-bao pull duck, crème aux herbes
- La Variation de mini muffins salés : jambon fromage, tomate basilic, poulet grillé et chèvre pesto
- Notre « Mini » Chicken burger au cheddar, sauce maison (Ø50mm – Steak 38g)
- Le hot-dog Toulousain, saucisse de Toulouse, oignons frits
- Samoussas aux petits légumes
- Samoussas à l'effiloché de volaille et curry
- La Quiche méditerranéenne mini, légumes
- Demi - bao croustillant aux crevettes, épices thaïes
- La Focaccia basilic, tomate confite et mozzarella

Nos planches à partager

Des produits de qualité pour des moments conviviaux.

Charcuteries du Sud-Ouest
35.00€
8-10 pers.
Jambon Serrano 18 mois, saucisse perche chorizo Ibérico, Charcuteries du moment, pâté, condiments.

Fromages fermiers A.O.P
35.00€
8-10 pers.
Comté 18 mois, Rocamadour, Bethmale, St Nectaire, tome de brebis et tête de moine, fruits sec et confiture du moment.

La planche Mixte
59.00€
8-10 pers.
Un judicieux mélange des planches charcuteries et fromages AOP, raisins, fruits secs, olives.

La planche Veggie
45.00€
8-10 pers.
Assortiment de légumes croquants du moment, betterave, pois chiche au curry et artichaut basilic.

Assortiment de pains spéciaux
1.00€
par personne
Pain multi fruits, maïs, céréales, baguette campagne.

Notre plateau de foie gras
Plateau de toast de foie gras de canard mi-cuit (Tout en simplicité)
75.00€
35 pièces.



Nos plateaux burgers
"Mini" Burger (Ø50mm – Steak 38g)
Bœuf/comté (et-ou) chicken Cheddar
89.00€
30 pièces.



Nos plateaux hot-dogs
Hot dog Toulousain, saucisse de Toulouse, bethmale et oignons frits.
79.00€
35 pièces.



CHAUD DEVANT !

Les quiches

Ronde (8 pers.) **22.00€**

En plaque (50cm x 30cm) **39.00€**

- **La traditionnelle** : Lorraine
- **La PGN** : effiloché de canard, noix, persillade et champignons du moment
- **La Nordique** : Ventrèche de thon, aubergines grillées et féta
- **La végé** : Tomates confites, courgettes jaunes, mozzarella di Buffa et olives Kalamata

Les Pinsas (à l'unité) 13.00€

Les pizzas en plaque (50cm x 30cm) 32.00€

- **Le sud-ouest** : Base tomate, gésier confits, noix persillade, Bethmale
- **La Royale** : Base tomate, jambon blanc, champignon, mozzarella, olives, origan
- **La 4 fromages** : Base tomate : Mozzarella, Parmesan, chèvre, Brie, olives, origan



LES PLATEAUX À PARTAGER

GRANDS FORMATS

Des produits de qualité
pour des moments conviviaux.

Duo de poulet (8-10 pers.) **56.00€**

Duo de Poulet rôti au thym et aiguillettes de poulet panées.
Pommes de terre grenailles rôties et tomates confites, sauce Béarnaise et barbecue.

Mix Bœuf – Poulet (8-10 pers.) **62.00€**

Trio de rôti de Bœuf Rosé, poulet rôti au thym et aiguillettes de poulet panées.
Pommes de terre grenailles rôties et tomates confites, sauce Béarnaise et barbecue.

Plateau de filet de saumon Bellevue (8-10 pers.) **65.00€**

LES SALADES COMPOSÉES

69€
Plateau de 30 pièces.

- **La César** — Salade, tomates, échalotes, poulet pané, œufs durs, copeaux de Parmesan, sauce César maison.
- **La Coleslaw Gambas** — Craquant de coleslaw aux raisins confits, salade, crevettes rôties aux épices safranées, ciboulette.
- **La Tiré-bouchons Provençale** — Pâtes tire-bouchon au pesto, aubergines, courgettes, copeaux de Parmesan.
- **La Végan** — Duo de quinoa et riz semi-complet, légumes du soleil, cranberry, graines de courges, pousses germées de betterave, huile d'olive.
- **Le Taboulé à l'oriental** — Semoule de blé au citron, raisins confits, poivrons, tomates, oignons rouges, menthe, huile d'olive.
- **La Gourmande** — Salade, gésiers confits, tranches de magret de canard séchées, tomates, noix, croûtons.
- **La Poké Saumon** — Saumon mariné, riz, concombre, carottes, avocat, tomates cerise, chou blanc, sésame grillé et ciboulette.

Bodeglass individuel	3.50€	Box 6 personnes	18.00€	Maxi Box 15-16 personnes	44.00€

Notre coup de coeur

LA PAELLA S'INVITE CHEZ VOUS !



À partir de 15,00 € la part

Nous préparons pour vous une paella généreuse, savoureuse.
Et pour une expérience encore plus conviviale, nous pouvons vous livrer votre paella directement dans un véritable poêlon à paella !
Location de trépied, vaisselle et verres disponibles sur devis.
Un repas simple, généreux et convivial…
vous profitez de vos invités, nous nous occupons du reste !

LES DESSERTS

Plateau de 40 pièces sucrées 68.00€ ttc

Les pièces Sucrées (Sélection de 4 pièces différentes)

- Assortiment de mini éclairs
- Mini tartelette citron
- Mini cheesecake vanille et caramel
- Mini Baba crème fouettée
- Mini Paris-Brest
- Mini Millefeuilles
- Mini Tropézienne
- Mini tartelette pommes confites
- La douceur du moment
- Mini cookie
- Canelé de Bordeaux
- Pastel de Nata
- Assortiment de mini Muffins
- Mini Brownies
- Assortiment de Mini Donuts
- Assortiment de Mini beignet
- Mini tartelettes framboises, basilic frit
- Macaron saveur du moment
- Mini pain perdu, fruits de saison



LES DESSERTS À PARTAGER

Le Flan Parisien (10-12 parts)	26.00€ ttc
La Tarte aux pommes (8-10 parts)	16.00€ ttc
La Tarte tatin (6-8 parts)	18.00€ ttc
Tarte citron meringuée (8-10 parts)	24.50€ ttc
Le Moelleux au chocolat (8-10 parts)	26.00€ ttc
La Tropézienne (8-10 parts)	17.00€ ttc
Gâteau Basque nature ou à la cerise (8-10 parts)	25.00€ ttc

PGN TRAITEUR
Passion gastronomique

05 61 74 56 89
contact@pgntraiteur.fr
www.pgn-traiteur.fr

53 rue Jean Jaurès, 31150 Fenouillet
9 rue de la laque, 31150 Fenouillet

LIVRAISON :
du lundi au dimanche dans un rayon de 30 km autour de Toulouse. Au-delà de 30 km : sur devis.
Livraison offerte à partir de 150.00€ TTC.
Forfait de 25.00€ pour les commandes inférieures à 150.00€ TTC.