



# Carte Club 2024

**PGN Traiteur**

53 rue Jean Jaurès 31150 Fenouillet  
contact@pgntraiteur.fr – 05 61 74 56 89

[www.pgn-traiteur.fr](http://www.pgn-traiteur.fr)





## Menu Clubs - 26.00 TTC

### Entrées

- Salade gourmande du Sud-ouest, gésiers de canards, magret séché, tomates cerises, noix.
- Salade Méditerranéenne, légumes du soleil confit à l'huile d'olive basilic, ballotine de chèvre chaud.
- Salade César « La Vraie » Salade, tomates, échalotes, poulet grillé au thym, œufs durs, copeaux de Parmesan, sauce César maison.
- Pithiviers feuilleté de canard, mesclun à l'huile de noix.
- Pressé de joue de bœuf cuit aux aromates, fraîcheur de fèves.
- Assiette de charcuterie du sud : Jambon Serrano, chorizo cular, boudin galabard, rilette, beurre, cornichons et pickles.

### Plats

- Poitrine de porc braisée, crème de patate douce, jus corsé.
- Tournedos de dinde farcie aux champignons, cuisson base température, pomme cocotte.
- Paella Maison (Sans l'ardoise de fromages).
- Suprême de Volaille, gratin dauphinois, jus réduits.
- Chausson feuilleté de porc confit et duxelles de champignons, pommes paysannes.

### Ardoise de Fromages

- Ardoise de 3 Fromages.

### Desserts

- Moelleux au chocolat et sa crème vanillée.
- Tarte tatin à l'ancienne, crème chantilly.
- Tarte pomme rhubarbe, sauce chocolat noir et éclats de spéculos.
- Tarte aux pommes feuilletée.
- Véritable Omelette Norvégienne, coulis de caramel au beurre salé. (+1.00€)
- Choux vanille chantilly maison et sauce chocolat.

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



### Formule Apéritive à table 4.50€ ttc

**Kir ou punch**

**+**

**3 pièces froides Maison par pers.**  
(Service à table)

### Formule Apéritive debout 7.50€ ttc

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

### Trou Normand ou Gascon 2.00€ ttc

### Supplément Poisson 7.00€

Queue de Lotte ou Poisson du marché selon arrivage avec accompagnements.

### Supplément alcools

#### Vin Blanc

Uby n° 3 blanc colombard-Sauvignon 75cl	<b>6.00€ la Btl</b>
Uby n°21 blanc Colombard-Ugni <b>BIO</b> 75cl	<b>7.30€ la Btl</b>
Uby n°24 blanc doux Gros Manseng <b>BIO</b> 75cl	<b>8.90€ la Btl</b>

#### Vin pétillant

Uby 002 Colombard- sauvignon Pétillant Bulles fraiches 75cl	<b>8.20€ la Btl</b>
Méthode Ancestrale Robert Fourn Limoux 75cl	<b>9.90€ la Btl</b>
Crément Brut Robert de Fourn Limoux 75cl	<b>10.50€ la Btl</b>

**Un grand choix de vins et Champagnes possible**  
**Nous consulter.**



### Pièces Froides

-Briochin tomate et sésame, poulet rôti au thym, piperade à la thaïlandaise.

-Galette Wraps croquant, jambon Label Rouge, crème légère, emmental français et soupçon de Balsamique.

Mini choux à la crème de thon

Assortiment de Mini Muffins

-Galette Wrap, saumon gravelax, guacamole et tarte de tomates confites.

-Choux de chèvre frais au miel de thym, ciboulette.

Mini canapé de rilette de canard

### Pièces chaudes

-Mini pizzetas au chèvre et légumes du soleil, basilic.

-Mini pizzetas Classico.

-Mini Croque-monsieur Parisien.

-Gyoza aux légumes

-Finger de cromesquis à la mozzarella.

-Mini Lorraine « La Vrai ».

-Accras de morue





### Bureau

53 rue Jean Jaurès  
31150 Fenouillet

### Laboratoire

9 rue de la Laque  
31150 Fenouillet

### Contact

**Bureau :** 05 61 74 56 89  
contact@pgntraiteur.fr

**Service commercial :** 06 01 79 54 64  
guillaume.pinal@pgntraiteur.fr

