



# Carte Club

## 2025 - 2026

**PGN Traiteur**  
53 rue Jean Jaurès 31150 Fenouillet  
[viviane.mendes@pgntraiteur.fr](mailto:viviane.mendes@pgntraiteur.fr) – 05 61 74 56 89

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



## Menu Clubs - 26.00 TTC

### Entrées

La gourmande : gésiers, magret séché, marbré de volaille au foie gras, tomates cerises, noix  
Salade aux chèvre chaud, jambon Serrano, tomate, noix et miel  
Poireau grillé, sauce Gribiche  
Vol au vent traditionnel ou en fricassée de la mer  
Velouté de saison, crouton de campagne et chips de jambon  
Œuf Meurette sur son pain toasté  
La terrine de marbré de volaille au foie gras  
Pâté en croute Artisanal et mesclun  
Rosace de saumon fumé, blinis artisanal

### Plats

Le croustillant de confit de canard IGP  
Pot au feu de bœuf de l'Aveyron, petit légume  
Suprême de volaille au petit oignons nouveaux  
- Cassoulet Maison PGN  
Croquette de confit d'agneau de 7 heures  
Les Paupiettes de veau Maison PGN  
-Le demi-magret de canard IGP  
Le saumon à la planche, sauce à l'Oseille

**Les plats en sauces :** Garbure, Bœuf Bourguignon, Blanquette de veau, Daubes et civets,  
Paëlla...

### Les accompagnements des plats

Ecrasé de pommes de terre, Gratin dauphinois, tatin de légumes du soleil, le gratin sarladais,  
lingot de polenta, linguine ...  
+  
Sauté de champignons, tomates grappe.

### Fromages

Ardoise de 4 Fromages A.O.P

### Desserts

Moelleux au chocolat ou choco cœur caramel et sa crème vanillée.  
Tarte tatin à l'ancienne, crème chantilly  
Le Flan pâtissier  
Tarte poire Bourdalou, sauce chocolat noir et éclats de spéculos.  
Entremet passion-Panacotta, éclats de mangue  
Le Millefeuille  
Le craquant 3 chocolats  
Gros macaron, mousseline vanille et framboise  
Ile flottante, crème Anglaise et caramel

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



## Menu de fin d'année - 32.00 TTC

### Entrées

Le pressé de foie gras au jambon de Lacaune, brioche perdue au sel de Guérande

ou

Notre gravelax de cabillaud, blinis artisanal et crème à la betterave

### Plats

Ballotine de chapon farcie aux morilles, pommes dauphine maison, poêlée de légumes verts aux marrons, sauce vin jaune

ou

Filet de bœuf, brochette de pommes rates, butternut et champignons rôtis, sauce fine au foie gras

ou

Lotte rôtie, jus de bouillabaisse, risotto aux champignons et jeune carotte confite

### L'Ardoise des 4 Fromages A.O.P du sud-ouest

### Desserts

Buchette de Noël artisanale : Goût à sélectionner ensemble

ou

Fruits exotiques rôtis au Champagne et son sorbet aux marrons glacés

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





**Formule Apéritive à table 5.50€ ttc**

**Kir ou punch**

**+**

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

**Formule Apéritive debout 9.00€ ttc**

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

**Supplément foie gras (40gr) : 7.00€**

**Trou Normand ou Gascon 2.50€ ttc**

**Poisson du Marché 8.00€ ttc**

Poisson du marché selon arrivage avec accompagnements.

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



### Pièces Froides

Assortiment de mini navettes  
Assortiment de wraps gourmands  
Mini choux salés  
Assortiment de Mini Muffins  
Chouquette au Comté A.O.P  
Blinis en assortiment  
Canapé traiteur en assortiment

### Pièces chaudes

Assortiment de mini pizzas  
Mini Croque-monsieur Parisien.  
Gyoza aux légumes  
Croquette au camembert  
Mini Lorraine  
Accras de morue  
Mini canelés salés  
Mini feuilleté en assortiment





**TRAITEUR**

Passion gastronomique



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

**Bureau**

53 rue Jean Jaurès  
31150 Fenouillet

**Laboratoire**

9 rue de la Laque  
31150 Fenouillet

**Contact**

**Service commercial** : 06 89 12 30 86  
viviane.mendes@pgntraiteur.fr

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

