

NOS PLATEAUX REPAS

SEPTEMBRE 2025

Composition de votre plateaux repas :

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

Pour commander

Téléphone : 05 61 74 56 89 ou mail : contact@pgntraiteur.fr

« RETOUR DU MARCHÉ » - 21.50€ HT

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



« MENU VÉGÉTARIEN » - 21.50€ HT

- Carpaccio de pastèque, pesto basilic pourpre, féta marinée aux fruits rouges
-
- Choux fleur rôti aux épices orientale, graines de courge et petits légumes
-
- Duo de fromages affinés
-
- Panacotta framboise et menthe fraîche
-
- Pain individuel



« MENU TERROIR » - 23.50€ HT

Les œufs Mimosa ciboulette, jeunes pousses et tomates confites

-

Croustillant de confit de canard, pommes grenailles, tomates

Rôties, sauce forestière

-

Duo de fromages affinés

-

Tarte tatin aux pommes et son caramel beurre salé

-

Pain individuel



« MENU PREMIUM » - 26.00€ HT

Pressé de foie gras, jambon de Lacaune et mangue rôtie

-

Ballotine de magret farcie aux champignons du moment, poêlée de girolles, pois gourmand, pomme de terre de Noirmoutier rôties

-

Duo de fromages affinés

-

Royale chocolat, fruits secs caramélisés

-

Pain individuel



« MENU POISSON » - 24.50€ HT

Salade de supions aux Wakamé, vinaigrette soja et sésame

-

Dos de cabillaud à l'huile d'olive, purée artichaud, carottine confite

-

Duo de fromages affinés

-

Pêches rôties au miel de lavande

-

Pain individuel



« MENU VOYAGE » - 23.50€ HT

Salade Thaï de crevettes, avocat et mangue, sauce douce

-

Sauté de veau au curry, riz sauvage et confit de poivrons

-

Duo de fromages affinés

-

Pavlova aux fruits de saison

-

Pain individuel



« MENU BISTROT » - 22.50€ HT

Poireaux huilés, Ravigote de magret séché

-

Saucisse de canard au four, écrasé de pomme de terre, huile d'olive et romarin

-

Duo de fromages affinés

-

Tartelette citron meringué, basilic et fruits

-

Pain individuel



COMMANDES

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

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

LIVRAISON

Les livraisons s'effectuent du lundi au vendredi dans un rayon de 30km autour de Toulouse.
Au-delà de 30km et le week-end : Sur devis.

Livraison offerte à partir de 150.00€ ttc.

Forfait de 18.00€ ttc pour les commandes inférieures à 150.00€ ttc.

Les commandes peuvent être récupérées directement dans nos locaux :
09 rue de la laque, 31150 Fenouillet

PAIEMENT

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

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate « EVIAN » 1l : **1.95€ HT**
Eau plate « EVIAN » 0.5l : **1.25€ HT**

Eau gazeuse « San Pellegrino » 1l : **2.44€ HT**
Eau gazeuse « San Pellegrino » 0.5l : **1.46€ HT**

Coca-Cola 1.25l : **3.69€ HT**
Coca-Cola 0.5l : **2.14€ HT**

Coca-Cola sans sucre 1.25l : **3.30€ HT**
Coca-Cola sans sucre 0.5l : **2.10€ HT**

Jus de fruits « Alain Milliat » (Verre)

Orange, Pomme, Abricot, Pêche jaune - 1litre : **6.16€ HT**
Ananas, Passion, Raisin – 1 litre : **8.49€ HT**
Vin 0% Alcool Uby Blanc ou Rosé : **8.53€ HT**

BOISSONS ALCOOLISEES

VINS ROUGES

Uby n°7 - Côtes de Gascogne 75cl : **7.50€ HT**
Uby n°27 - Côtes de Gascogne **BIO** 75cl : **11.80€ HT**
Cochon Volant – Corbière **BIO** 75cl : **11.90€ HT**
Canyon de l'église – Minervois **BIO** 75cl : **15.50€ HT**
Les Secrets – Saint-Chinian 75cl : **8.90€ HT**
Belladona – Pic Saint Loup 75cl : **18.00€ HT**
Le Malicieux – IGP Pays d'Hérault 75cl : **6.50€ HT**

VINS BLANCS

Uby n°3 - Côtes de Gascogne 75cl : **7.50€ HT**
Uby n°21 - Côtes de Gascogne **BIO** 75cl : **8.80€ HT**
Cochon Volant – Corbière **BIO** 75cl : **11.90€ HT**
La Bergerade – Costière de Nîmes 75cl : **11.90€ HT**
D. Bénédictins - Tandem – Saumur 75cl : **13.20€ HT**
L'Astucieux – IGP Pays d'Oc Chardonnay 75cl : **7.50€ HT**

CHAMPAGNE ET EFFERVESCENTS

Champagne Charpentier Brut 75cl : **26.50€ HT**
Uby 002 Pétillant – Côtes de Gascogne 75cl : **10.50€ HT**

PAUSES ET PETITS DEJEUNERS

Inclus en toutes les formules

Gobelets, serviettes, agitateurs, sucres, lait en dosette.
Livraison, installation et nappage

« ACCUEIL SIMPLE » - 5.00€ HT

Café percolateur, Thé Kusmi Tea, 2 viennoiseries, jus de fruits (0.20cl) eau plate

« ACCUEIL NESPRESSO » - 6.50€ HT

Machine Nespresso Pro, Thé Kusmi Tea, 2 viennoiseries, jus de fruits Alain Milliat (0.20cl), eau plate

« PETIT DEJEUNER SIMPLE » - 8.50€ HT

Machine Nespresso Pro, Thé Kusmi Tea, 2 viennoiseries, brioches, fruits frais, jus de fruits Alain Milliat (0.20cl), eau plate

« PETIT DEJEUNER COMPLET » - 10.50€ HT

Machine Nespresso Pro, Thé Kusmi Tea, 2 viennoiseries, brioches, pancake fruits frais, fromage blanc, jus de fruits Alain Milliat (0.20cl), eau plate

« PAUSE SIMPLE » - 5.50€ HT

Machine Nespresso Pro, Thé Kusmi Tea,
1 petit gâteau
Jus de fruits Alain Milliat (0.20cl)
Eau plate

« PAUSE GOURMANDE » - 7.00€ HT

Machine Nespresso Pro, Thé Kusmi Tea,
2 Mignardises
Jus de fruits Alain Milliat (0.20cl)
Eau plate