



BROCHURE MARIAGE 2026

Amour et gastronomie

Un mariage est un moment unique, et nous savons combien chaque détail compte.

Chez **PGN Traiteur**, notre mission est simple : être à vos côtés pour que votre réception soit belle, réussie et gourmande.

Nous mettons notre expérience et notre savoir-faire au service de vos envies, avec une cuisine généreuse et élégante, pensée pour rassembler vos proches.

Chaque plat que nous imaginons est conçu pour ajouter un peu de magie à votre journée et créer des souvenirs dont vous vous souviendrez longtemps.

Toute l'équipe PGN Traiteur





LE VIN D'HONNEUR

Cocktail 8 pièces - 19,00€ ttc /pers

Assortiment 8 pièces par personne : froides et chaudes.

À sélectionner sur notre carte.

Cocktail 10 pièces - 21,00€ ttc /pers

Assortiment de 10 pièces par personne : froides et chaudes.

À sélectionner sur notre carte.

Rafraîchissement d'accueil - 3,50€ ttc /pers

Eaux détox, Citronnade et orangeade (à partir de 17h00, service en bonbonne pour l'accueil de vos convives).

Aperitif alcoolisé - 5,50€ ttc /pers

Punch Antillais, sangria rouge ou blanche,... (Service en bonbonne en verre sur pied, nappage du buffet, verres, glaçons, service).

Spritz : supplément 3,00€ / Spritz Saint Germain : supplément 4,00€ / Cocktail à bulles : supplément 3,00€

Le bar à cocktails - 9,50€ ttc /pers

(80 pers. minimum)

Véritable Mojito, Gin Tonic, Spritz et bien d'autres,... réalisés devant vos convives.

(Nappage du buffet, verres, glaçons, service).

Location de mange debout + housse blanche ou noire : 25,00€ ttc/pièce

*Les tarifs de nos cocktails
incluent :*

Le service

Le nappage

La verrerie

Les eaux (plates et gazeuses)

Les jus de fruits Alain Milliat

Les sodas

LE VIN D'HONNEUR

LES PIÈCES FROIDES

Duck Rool, cream
cheese, figue et
magret séché

Mini Bagel
pastrami et pesto
Rosso

Carré maraîcher et
ceviche de
Gambas

Foccacia romarin,
houmous de
betterave, basilic
pourpre

Le sablé moutarde
à la saucisse de
Toulouse

Pomme d'amour
de foie gras en
sablé aux oignons
et chutney de
mangue

Œuf toqué en
brouillade à la
truffe noire gressin

Comme un Wrap
de poulet frit,
nouilles Chinoises
et douceur de
Wasabi

Madeleine pesto
Rosso-poivrons,
gravelax aux
agrumes

Bruschetta de
carpaccio de bœuf,
pesto et roquette

Variation de
chamallow:
Betterave
Chioggia - Chèvre
aux épices

Comme un Wrap
de gravelax,
tagliatelles de
légumes

Le foie gras de
canard mi-cuit,
fruit de saison rôti
au miel sur pain de
campagne toasté

Gambas rôties au
sel Viking, pain
perdu au citron

Macaron PGN
autour de l'olive

Savarin mousse de
pissaladière, chips
d'oignons rouges

Buns de truite
d'Ariège fumée,
yaourt au sel fou
de Gruissan



LE VIN D'HONNEUR

LES PIÈCES CHAUDES

Gyoza Wakamé
sauce soja : Poulet
ou Petits légumes

Notre Burger au
Laguiole

Crevette panée au
Panko

Le hot dog
Toulousain

Le Croque Gersois

La raviole de
Castelnaudary

Samoussa aux petits
légumes

Cornetto d'Aligot de
l'Aubrac

Bao pull duck, crème
aux herbes

Bao de poulpe rôti,
crème de piquillos



LES ATELIERS CULINAIRES

Les ateliers froids

LA DÉGUSTATION DE FOIE GRAS - 7,00€ /pers

Foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-ouest finement assaisonné, découpé devant vous, accompagné d'un assortiment de pains, chutney de figues et confit d'oignons.

DÉCOUPE DE SAUMON EN GRAVELAX - 6,00€ /pers

Filet de Saumon entier en Gravelax, découpé sur planche devant vous, accompagné de blinis aux différents parfums, sauces et gel aux agrumes.

LE JAMBON « SERRANO 24 MOIS » - 5,50€ /pers (75 pers minimum)

Découpe sur griffe d'un jambon Serrano accompagné d'un assortiment de pains et tapenade maison.

LE BAR À CEVICHE - 7,00€ /pers

Sélection de trois poissons préparés devant vous en Ceviche et accompagnés des marinades PGN.

Thon - Saumon d'Écosse - Daurade sauvage

LE COIN DE L'ÉCAILLER - 5,50€ /pers

Huîtres ouvertes devant vous et disposées sur son lit de glace pilée, vinaigre d'échalotes, toasts de seigle et citrons.

LE COIN « SO FRENCHY » - 6,00€ /pers

Variation de saucisses sèches, saucissons, jambon sec, tapenades et pain de campagne.



LES ATELIERS CULINAIRES

La bonne idée fraîcheur !

L'ATELIER FROID TOMATES «DI BUFALA» - 6,50€ /pers
(80 pers. minimum)

Véritable Mozzarella Di Bufala tranchée devant vos convives (Tressia/Affumicat/Fior di latte/tressée) accompagnée d'une sélection de tomates de collection coupées au couteau (Coeur de boeuf, Green zebra, Noir de Crimée, cerise multicolore et en tartare).



Les ateliers chauds

LA DÉGUSTATION DE FOIE GRAS POÊLÉ - 7,00€ /pers

Foie gras de canard frais, « juste snacké » sel / poivre du moulin.
Assortiment de pains, compotée d'oignons et crème balsamique.



TRIO DE BROCHETTES À LA PLANCHA - 6,50€ /pers

5 brochettes à sélectionner

- Gambas flambées au rhum ambré
- Magret de canard aux raisins jaunes finement assaisonnés
- Poulet mariné au basilic du jardin.
- Txistorra au poivron (saucisse basque)
- Bœuf mariné au chimichurri
- St Jacques snackées aux saveurs safranées (+3.00€ ttc/pers)
- Cœur de canard en persillade



LE COIN BURGERS - 6,00€ /pers

2 pièces

Mini burgers réalisés devant vos convives

- Burger du Sud-Ouest
- Burger de Bœuf Tradi

DÎNER DE MARIAGE

Dîner Héra

Entrée, Plat, Fromages, Dessert - 62,00€ ttc

Plat, Fromages, Dessert - 54,00€ ttc

ENTRÉES

Cubique de foie gras de canard du sud-ouest, mangue rôtie, gelée passion et granola de pistache

Ou

Cabillaud en gravelax aux couleurs Toulousaines, salade d'herbes folles, purée de topinambours et violette

Ou

L'œuf parfait, salade de champignons d'été, tuile de pain Crystal et émulsion César

Ou

Gambas à la Plancha, mousse d'avocat et agrumes rôtis au piment doux

PLATS

Pluma Ibérique à l'Espelette, rattes aux herbes, « padron » grillés, infusion au lard Colonnata

Ou

Sphère de canard, maïs croustillant, risotto à la truffe, jus de carottes corsé et ses chips

Ou

Ballotine de volaille du Gers, sauce au vin Catalan, pressé de pommes de terre aux tomates confites, tagliatelles de courgettes jaunes

Ou

Magret de canard, caneloni de cèpes, pommes rôties au sel trappeur, purée de carottes pourpres.

Ou

Le Cabillaud en aïoli de légumes de saison, coquillage et émulsion d'ail noir

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de quatre fromages affinés AOP, à sélectionner ensemble
(*Rocamadour, Comté, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire*)

DESSERTS

Dessert individuel ou Cadre (*voir carte des desserts*) ou pièce montée (+3,00€)

Ou

Wedding Cake Georgette (-3,00€ sur le menu)

DÎNER DE MARIAGE

Dîner Aphrodite

Entrée, Plat, Fromages, Dessert - 74,00€ ttc

ENTRÉES

Escalope de foie gras grillée, bouillon de champignons bruns, lit de pleurotes, chips de canard IGP sud-ouest

Ou

Tataki de St-Jacques, caviar d'aubergines violettes, dentelle au Champagne et algues croustillantes

Ou

Croustillant de bœuf Français, crème de moutarde à la truffe, échalotines confites, sauge de notre jardin

PLATS

Rossini de filet de canard IGP Sud-Ouest, Pommes de terre Samba rôties au four, crème de cèpes, tomate à la Gersoise, réduction de vin de noix du Lot

Ou

Filet de bœuf aux épices du Sud-Ouest, houmous de haricots Tarbais, croustillant de millas Ariègeois, infusion aux morilles

Ou

Turbo sauvage en filet, snacké au safran du Tarn, nid de mini légumes confits sur son terreau à l'encre de seiche, artichauts en mousseline

DÉGUSTATION DE 6 FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de six fromages affinés AOP, à sélectionner ensemble
(*Rocamadour, Comté, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire, St Maur de Touraine*)

DESSERTS

Dessert individuel ou Cadre (*voir carte des desserts*) ou pièce montée (+3,00€)

Ou

Wedding Cake Georgette (-3,00€ sur le menu)

PENSEZ À NOTRE GAMME DE VINS ET CHAMPAGNES

Inclus : Nappes et serviettes tissu, verrerie, couverts, service, mise en place, Vittel et San Pellegrino en bouteille en verre, pains, café en libre-service

DÎNER DE MARIAGE

Brasero

Dîner Héphestos

Plat, Fromages, Dessert - 69,00€ ttc

Votre repas de mariage entièrement confectionner devant vous à l'aide d'un brasero professionnel avec une cuisson au feu de bois.

PLAT

Côte de Bœuf de l'Aubrac grillée et arrosée d'un beurre Maître d'Hôtel,
pommes de terre à la braise, crème à l'ail des Ours, légumes de saison snackés

Sauce aux choix : Roquefort, Poivre, Forestière, Foie gras

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de quatre fromages affinés AOP, à sélectionner ensemble
(Rocamadour, Comté, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire)

DESSERTS

Ananas rôti flambé au rhum arrangé, sorbet de pamplemousse
Ou

Dessert individuel ou Cadre (*voir carte des desserts*) ou pièce montée (+5,00€)



Inclus : Nappes et serviettes tissu, verrerie, couverts, service, mise en place, Vittel et San Pellegrino en bouteille en verre, pains, café en libre-service

DÎNER DE MARIAGE

LES RÉGIMES PARTICULIERS

Alternative Végan

Alternative au menu de votre choix pour les régimes alimentaires spécifique

PLAT

Raviole géante, artichaud confit, crémeux au fromage vegan, copeaux de proivade et capron frits.



Menu Végétarien - 62,00€ /pers

Si votre choix se porte sur un menu végétarien pour votre dîner de mariage

ENTRÉE

Tartare de mangue et tomates anciennes, gingembre, sorbet de clémentine, vermicelles de riz frits.

PLATS

Raviole géante, artichaud confit, crémeux au fromage vegan, copeaux de proivade et capron frits.

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de quatre fromages affinés AOP, à sélectionner ensemble
(Rocamadour, Comté, St Maure de Touraine, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire)

DESSERTS

Dessert individuel ou Cadre (*voir carte des desserts*) ou pièce montée (+3,00€)

OU

Wedding Cake Georgette (-3,00€ sur le menu)

Inclus : Nappes et serviettes tissu, verrerie, couverts, service, mise en place, Vittel et San Pellegrino en bouteille en verre, pains, café en libre-service

DÎNER DE MARIAGE

LES DESSERTS INDIVIDUELS

Macaron framboise

Coque maron, crème mousseline à la vanille, framboises fraîches, cascade de fruits rouges et de fraises.

Parlova

Délicate meringue, mangue, fruits rouges et sorbet framboise.

Macaron Exotique

Coques macaron bicolores, insert et ganache mangue / passion, fruits frais.

Royal Chocolat

Le Royale, chocolat grand cru au Grué de Cacao.

Onctueux Citron

Dôme citron pistache, vierge de fruits Combava.

Les choux sur présentoir (en plus de votre dessert)

Choux montés sur présentoir.

1 chou : 2.00€ - 2 choux : 3.80€ - 3 choux : 5.60€

Le buffet Royal de desserts + 6,00€ ttc/pers

Assortiment de desserts et mini desserts présentés et servis en buffet par notre équipe.

DÎNER DE MARIAGE

LES DESSERTS «CADRE» - Présentation en salle

Le passion panacotta

Crèmeux passion, mousse panacotta, mangues, abricots secs, framboises et éclats de pistaches.

Le craquant 3 chocolats

Biscuit moelleux, croustillant au chocolat noir et noisettes, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait.

Le verger

Mousse fromage blanc vanillée, coulis de fruits du verger, génoise nature, croustillant au chocolat blanc et nappage à la purée d'abricot.

Le praliné «rocher»

Biscuit noisette et croustillant praliné au chocolat au lait, mousse au chocolat noir, noisettes et amandes grillées, glaçage chocolat.

Passion Croquant

Crèmeux de framboise, mousse mangue, croquant chocolat Blanc, riz soufflé et noix de coco rapée

LES WEDDING CAKE



Wedding cake sur mesure en collaboration avec la pâtisserie
Georgette à Toulouse, à partir de 6,00€ ttc la part.

Devis directement avec la pâtisserie.

62 Av. Antoine de Saint-Exupéry, 31400 Toulouse



DÎNER DE MARIAGE

Les petits +



LES INDISPENSABLES MIGNARDISES

- Mini éclair «pops»
- Finger aux deux citrons, éclats de meringue
- Mini Paris-Brest
- Baba au rhum et crème fouettée
- Variation de Macarons
- Canelé de Bordeaux
- Moelleux au chocolat noir
- Mini Rocher coco
- Cheesecake à la vanille
- Pastéis de Nata
- Cheesecake au caramel chocolat
- Tartelette aux framboises
- Mini clafoutis aux griottes
- Tartelette caramel beurre salé
- Mini opéra
- Tartelette aux pommes confites

Tarifs

3 / PERS = 5,00€ ttc

2 / PERS = 4,00€ ttc

DÎNER DE MARIAGE

ENFANTS ET PRESTATAIRES

Les menus enfants

Jusqu'à 11 ans

formule repas - 20,00€ /enfant

ENTRÉES

Les œufs mimosa
Ou
Le melon et jambon

PLAT

Burger maison et frites
Ou
Aiguillettes de poulet panées et frites

DESSERT

Moelleux au chocolat

formule buffet - 15,00€ /enfant

COMPOSITION DU BUFFET

Buffet composé de pizzas, chunks de poulet, une salade composée, fromage cube et Babybel, brochette tomate mozza.

Assortiment de muffins et donuts

Vos prestataires

VIN D'HONNEUR ET REPAS - 20%

Le même repas que vos convives.

«LA BOX» - 25,00€

(Sous forme de plateau repas froid)

Entrée, plat, fromage, dessert, eau plate et gazeuse

LE LENDEMAIN DU MARIAGE

LE CASSE-CROÛTE DU LENDEMAIN



Le Complet - 25,00€ ttc
Sans fromage - 22,00€ ttc

ASSORTIMENT DE DEUX SALADES

Au choix parmi notre carte «les salades»

MINI PIÈCES FROIDES

Wraps croquant jambon / fromage, Mini club poulet / poivron,
Mini polaire tomate / mozza'

PLATEAU DE CHARCUTERIES DU SUD

Sélection de charcuteries

DUO DE POULET

Rôti au thyn et aiguillettes de poulet pannées, pomme de terre
grenaille rôties et tomates confites, sauce Béarnaise et Barbecue

PLATEAU DE FROMAGES FERMIERES

Sélection de fromages fermiers

DESSERTS

(2 desserts au choix)

Flan nature / Tarte citron / Tarte abricots / Tarte Pommes /
Fondant au chocolat / Gâteau Basque classique ou cerise /
Croustade aux pommes / Salade de fruits frais de saison

Inclus: Livraison le jour de votre mariage sur plateaux jetables et vaisselle jetable.
Hors vaisselle, pains et boissons.

LE LENDEMAIN DU MARIAGE



Le Barbecue du dimanche - 36,00€ /pers

Minimum 50 personnes

P'TIT DÉJ

Café, thé, jus de fruits, mini viennoiseries, assortiment de pains, confitures, miel, pâte à tartiner, fromage blanc et céréales
Atelier de Pancake et ses tartinables

ENTRÉE

Le «Salade Bar»

Salades à composer selon vos envies avec une grande variété d'ingrédients et de condiments, sauces et huiles à disposition.

LES GRILLADES

Saucisse de Toulouse

Poulet rôti du Gers

Onglet de bœuf de l'Aubrac mariné au piment

Supions en persillade et chorizo

Accompagnées d'une belle poêlée de légumes d'été

PLANCHE DE FROMAGES FERMERS A.O.P ET PAINS SPÉCIAUX

Sélection de fromages fermiers

DESSERTS

Crème brûlée

Croustade aux pommes

Fondant au chocolat

Salade de fruits frais de saisons

Inclus : Service et mise en place, Vittel et San Pellegrino en bouteilles en verre, pain, verrerie, couverts et assiettes, serviettes papier, nappage des buffets, café.

LE LENDEMAIN DU MARIAGE

LES SALADES DU BUFFET

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 TIRE-BOUCHONS PROVENÇALE

Pâtes tire-bouchon au pesto, aubergines, courgettes, poivrons grillés, copeaux de Parmesan.

LA VÉGAN

Duo de quinoa et riz semi-complet, légumes du soleil, crambery, 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 NEPTUNE

Salade, pommes de terre, thon, œufs durs, radis, concombres, fines herbes.

LA GOURMANDE

Salade, gésiers confits, tranches de magret de canards séchées, tomates, noix, croutons.



LA FIN DE SOIRÉE



Safé

BOX BOIS 70 MINIS SANDWICH FROIDS - 89,00€ttc

PLATEAU DE CHARCUTERIES - 39,00€ttc

Variation de charcuteries du sud

PLATEAU DE FROMAGES - 42,00€ttc

Sélection de 5 fromages A.O.P

PIZZETA PLAQUE (40×60CM) - 28,00€ ttc

Classico / Chèvre légumes / Reine / Poivron chorizo

QUICHE PLAQUE (40×60CM) - 35,00 ttc

Lorraine ou Poireaux

Suoré

CASCADE DE FRUITS - 6,00€ ttc /pers

LES MIGNARDISES - 5,00€ ttc /pers (3 pièces)

4,00€ ttc/pers (2 pièces)

FONTAINE DE CHOCOLAT - 6,00ttc /pers

Brochettes de fruits, marshmallow et bien d'autres...

(à voir ensemble)

SERVICE FIN DE NUIT POUR VOTRE

«OPEN BAR»

1 maitre d'hôtel accompagné d'un serveur

(60,00€ ttc de l'heure /pers)

(Hors boissons / Hors verrerie)

INCLUS DANS NOS PRESTATIONS

POUR LE VIN D'HONNEUR

La mise en place, le nappage, le service, les glaçons et la verrerie des boissons fournies par nos soins. Les vasques, serviettes en papier et le matériel de service.

POUR LE REPAS

La mise en place de votre salle de réception et le service.

Les nappes et les serviettes en coton blanc pour les tables de votre repas sur la base de **1 nappe pour 8 personnes.**

(Les nappes supplémentaires de dimensions standards seront facturées en sus 20,00 €ttc).

La vaisselle, les couverts, la verrerie : 1 verre à eau, 2 verres à vin, 1 flute à champagne

Les bouteilles d'eau en verre

- **Vittel:** 1 bouteille pour 2 personnes

- **San Pellegrino :** 1 bouteille pour 4 personnes

Le pain

Service : 1 serveur pour 25 convives.

Nous n'appliquons aucun droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins.

Frais de déplacement dans un rayon de 40 km offert, frais de livraison et récupération du linge 360,00€ TTC.

Au-delà un forfait kilométrique supplémentaire sera appliqué sur la base de 4,00€ TTC/Km.

Prix pour 75 convives adultes, en dessous, un forfait service de 480,00€ TTC sera appliqué.

Tarif pour une prestation jusqu'à 1h00 du matin maximum.

LA FIN DE NUIT ET LE BUFFET CAFÉ

Nappage du buffet.

Machine à café, gobelets « Hot » en libre-service et toute la nuit.

LE BRUNCH

Nappage intissé, mise en place, service, vaisselle, couverts, verrerie, serviettes papier.

BUFFET DU LENDEMAIN (LIVRAISON)

Livré le jour du mariage en plateau, entreposé dans les chambres froides du domaine.

Inclus = Pains, couverts bois, gobelets, serviettes, assiettes carton.

LE DÉROULEMENT CLASSIQUE

L'ORGANISATION DE VOTRE MARIAGE

La livraison de la vaisselle et du nappage est prévue le vendredi, veille du mariage. Vous pourrez ainsi installer les nappes sur les tables et faire votre décoration.

Le jour J

Habituellement pour une réception dont le Vin d'honneur commence à 18h00

Arrivée du personnel à partir de 15h00.

Mise en place des buffets pour le cocktail et dressage des tables du dîner.

Rafraichissement à partir de 17h00.

Accueil de vos convives, service du cocktail à partir de 18h00

Service du dîner à partir de 20h30

Présentation du dessert entre 23h00 et 23h30

Fin estimative entre 00h00 et 1h00

Avec Débarrassage de l'office par nos cuisiniers et débarrassage partiel des lieux par nos serveurs

Au-delà d'une heure du matin, le service sera facturé 60,00€ TTC de l'heure par personne présente (salle et cuisine). Toute heure commencée sera due dans son intégralité.

MODALITÉS

NE SONT PAS INCLUS DANS NOS PRESTATIONS

L'installation des tables et des chaises du diner.

Les compositions florales et décorations des tables du diner.

Le mobilier : tables, chaises...

La vaisselle pour le service des plats non réalisés par nos soins.

Formule service fin de nuit pour votre « open bar » (conseillé).

1 maitre d'hôtel accompagné d'un serveur 60.00€ tte de l'heure par personne.

Forfait mise en place et service pour le buffet du lendemain: 480.00€ ttc par serveur.

Location de mange-debout + housse blanche ou Noire : 25,00€ ttc/ pièce.

LA DEGUSTATION

Les dégustations sont possibles dans **la limite de 12 personnes.**

La dégustation des pièces apéritives, des ateliers culinaires et du diner vous sera proposée.

Ce déjeuner pourra se faire sur RDV, entre **12h00 et 15h00**

Du mardi au vendredi, dans nos locaux au **53 rue Jean Jaures - 31150 FENOUILLET.**

Nous vous demandons de bien vouloir régler le jour-même, sur la base de :

- 62,00€ TTC par personne pour la dégustation du menu « HÉRA »

- 72,00€ TTC par personne pour la dégustation du menu « APHRODITE »

LA RÉSERVATION

Pour toute réservation, nous vous demandons de bien vouloir nous envoyer votre **confirmation** (devis + conditions générales de vente) par mail ou par courrier accompagnée **d'un règlement d'acompte de 40% du montant global TTC de votre facture.**

Le solde sera à régler à réception de la facture finale (un mois avant le mariage).

Design Graphique et mise en page :

Samantha Verrier

sam.verrier31@gmail.com

07 84 34 74 45

Polices utilisées : Cochin, Lindsey Signature Regular, Poppins et Helvetica.

Et si on en disait ?



06 01 79 54 64
05 61 74 56 89
06 32 91 00 44
contact@pgntraiteur.fr
53 rue Jean Jaures
31150 FENOUILLET
www.pgntraiteur.fr