



# Carte Club 2026

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

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



## Menu Clubs - 28.00 TTC

### Entrées

La gourmande : gésiers, magret séché, pâté en croute, tomates cerises, noix  
Salade aux chèvre chaud, jambon Serrano, tomate, noix et miel  
La Terrine de saumon marbrée à l'oseille  
Vol au vent traditionnel ou en fricassée de la mer  
La terrine de marbré de volaille au foie gras  
Feuilleté de crevettes et cabillaud, crème à l'estragon  
Pâté en croute Artisanal et mesclun  
Saumon en Gravelax, blinis artisanal et crème foutée

### Plats

Le croustillant de confit de canard IGP  
Suprême de volaille farci aux champignons  
Cassoulet Maison PGN  
Les Paupiettes de veau Maison PGN  
Le demi-magret de canard IGP sud-ouest (+4.00€)  
Le saumon à la planche, sauce à l'Oseille

**Paëlla, cassoulet, choucroute, couscous : 28.00€ sans entrée et 34.00€ avec entrée**

### Les accompagnements des plats

Gratin dauphinois, râpé de pomme de terre, tatin de légumes du soleil, le gratin sarladais, lingot de polenta, tatin de butternut carotte et châtaigne  
+  
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.  
Tartelette aux pommes façon Normande  
Tiramisu  
Le Millefeuille, sauce caramel  
Tartelette citron meringuée à l'Italienne  
Ile flottante, crème Anglaise et caramel  
Forêt noire

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

**Tarifs valables à partir de 50 personnes et pour un repas le Midi (34.00€ le soir)**



### **Formule Apéritive à table 5.50€ ttc**

**Kir ou Punch ou Sangria**

**+**

**3 pièces Gourmandes par pers.**

(Service à table)

### **Formule Apéritive debout 9.50€ ttc**

**Kir ou Punch à volonté**

**+ 5 pièces par pers. Froides / chaudes**

**Supplément foie gras (40gr) : 6.00€**

**Trou Normand ou Gascon 2.50€ ttc**

### **Poisson du Marché 8.00€ ttc**

Poisson du marché selon arrivage

### **Vins**

Prosecco 9.50€ la bouteille

Vin blanc sec 6.50€ la bouteille

Vin blanc Moelleux 8.50€ la bouteille



**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 :**

Louise Plainecassagne - 06 89 12 30 86  
Guillaume Pinal – 06 01 79 54 64

**Bureau : 05 61 74 56 89**

**[contact@pgntraiteur.fr](mailto:contact@pgntraiteur.fr)**

