



# Carte Club 2025

**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

La gourmande : gésiers, magret séché, marbré de volaille au foie gras, tomates cerises, noix  
Salade aux chèvre chaud, jambon Serrano, tomate, noix et miel  
Pithiviers feuilleté de canard, mesclun à l'huile de noix  
Tatin de légumes du soleil, croustillant de chèvre chaud  
Vol au vent traditionnel ou en fricassée de la mer  
Salade de cœur de canard en persillade, tomates cerises, oignons, noix  
Parfait de truite d'Aquitaine, et onctueux d'asperge  
La terrine marbrée de volaille et foie gras et confit d'oignons  
L'assiette de saumon en gravelax, crème fine aux herbes fraîches et citron

### Plats

- Le croustillant de confit de canard,  
- Paleron de Bœuf fondant,
- Ballotine de Volaille farce de Mendiant, sauce fine
- Demi-magret de canard, sauce cèpes
- Filet mignon de porc, jus réduit
- Les Paupiettes de veau sauce forestière
- Osso bucco à la Milanaise

**Les plats en sauces :** Garbure, Carbonade Flamande, 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. (Exemple)

### Ardoise de 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.



### Formule Apéritive à table 4.50€ ttc

Kir ou punch

+

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

### Formule Apéritive debout 6.50€ ttc

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

Supplément foie gras (40gr) : 5.00€

Supplément « Papitou » au foie gras (65gr) : 4.00€  
(Délice de pâté de canard au foie gras : spécialité du Lot)

Trou Normand ou Gascon 2.00€ ttc

### Poisson du Marché 6.50€ ttc

Queue de Lotte ou 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 empanadas Tex Mex  
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**

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

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

