



# TRAITEUR

PRODUITS LOCAUX ET DU TERROIR

18 €  
/pers

## Sugesstions Entrées

Soupe ou velouté de saison (froid ou chaud)

Salade de saison (graines, multi saveurs)

Plateau de charcuterie (produits de la ferme)

## SPÉCIALITÉS

**Paëlla** (Aveyronnaise, fruits de mer, végétarienne, selon vos envies)

**Truffade** (Tomme de brebis, Lardons, Pomme de terre)

**Aligot/ saucisses** (50pers max)



## Suggestions Desserts

Tartes (citron, pommes, noix, fraises, poires)

Flaune (aveyronnais)

Salade de fruits

crème dessert (vanille, choco, marron)

Cake



*Pleinement à votre écoute, le traiteur peut confectionner un menu sur mesure selon vos envies et/ou particularités.*

Matthias Maladry : 06 26 17 84 90