



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