



Emilien et Angélique MEJEAN TRAITEUR

ZAHQE - A75 Sortie 41 48500 LA TIEULE

06 70 03 85 59

06 83 89 57 08

Le Cochon de lait à la broche cuit au feu de bois

**Le Cochon de Lait
à la broche est la
spécialité de la maison.**

Ce plat traditionnel permet de régaler vos convives autour d'un repas authentique et festif.



Apprécié des grands et des petits tant pour le goût que pour le spectacle... Nous amènerons avec nous tout un esprit de convivialité et d'originalité, dans une ambiance champêtre.

Parce que se restaurer est un moment d'échange et de partage, on n'imagine pas que la cuisson du Cochon de Lait se déroule dans le calme et le silence. Tout ceci mérite des commentaires nourris et enrichis d'anecdotes. Ainsi nous aidons à créer ce lien de fête, parmi les convives.

Le Cochon de Lait à la broche est cuit au feu de bois dans le respect de la tradition. Il se prépare avec soin.

Imaginez une viande tendre, somptueuse, aux saveurs particulières avec une peau croustillante et dorée. **Un vrai délice...**

*Cette spécialité peut s'accompagner de Truffade, d'Aligot
ou diverses Poêlées de Légumes*

La Tome Fraîche dans tous ses états.

La Tome Fraîche, fondante, filante, est un fromage frais traditionnel, de la gastronomie locale. En Truffade ou en Aligot, c'est à vous de choisir.

Dans la Truffade, les pommes de terres sont cuisinées en rondelles, cuites à la poêle pour être dorées, puis recouverte de Tome Fraîche et d'une persillade.

L'Aligot, lui, s'apparente à une purée améliorée, un tantinet aillée, agrémentée de Tome Fraîche et de crème, malaxée, remalaxée et finalement filante.

Si l'Aligot est connu partout en France, la Truffade n'est pas encore arrivée dans toutes les assiettes... Et pourtant, elle est bien la Reine de la gastronomie du Massif Central.

C'est la spécialité d'Emilien et d'Angélique.

Enfin le moment tant attendu est arrivé : " A TABLE !!! "

Nous venons auprès de vous et réalisons une cuisson au feu de bois, quel que soit la saison, et sur tous les lieux...

Nous disposons d'une remorque barbecue. Ainsi nous ne dégradons pas le sol, celui-ci restera propre comme à notre arrivée.

Notre prestation comprend le cochon de lait garni, le matériel de cuisson, le bois pour la cuisson, l'assaisonnement de cuisson, la préparation, la cuisson et la découpe du cochon de lait.

Nous préparons le Cochon de Lait à la broche pour des repas de 50 à 500 personnes.

Selon le lieu et le nombre de convives, des frais de déplacements pourront être facturés en supplément.

**Pour de plus amples renseignements et réservations
n'hésitez pas à nous contacter au 06 70 03 85 59 - 06 83 89 57 08.**

[N'hésitez pas à consulter nos Menus Champêtres pour découvrir les tarifs](#)