Emilien et Angélique MEJEAN TRAITEUR

ZAHQE - A75 Sortie 41 48500 LA TIEULE

06 70 03 85 59
06 83 89 57 08

Buffets festifs à emporter : 16€

Notre Buffet de Salades Gourmandes :

Consulter la page du site « Buffet de salades gourmandes »

Possibilité de choisir au maximum un saladier pour 6 personnes.

Demandez-nous conseil sur la quantité de salades à sélectionner,
en fonction du nombre de convives.

Assortiment de charcuteries :

Saucisse sèche
Saucisson
Pâtés élaborés par nos soins
Jambon sec *accompagné de beurre*

La prestation comprend les quatre charcuteries.

Nos viandes froides :

Rôti de porc froid cuit par nos soins
Et Rôti de bœuf froid cuit par nos soins

Le tout accompagné de mayonnaise et de moutarde.

La prestation comprend les deux viandes.

Nos desserts maison :

- Tarte de 8 portions
- Gâteau à partir de 10 portions *Supplément 0€50*
- Tartelette individuelle *Supplément 1€*
- Gâteau individuel *Supplément 2€*

Au choix :

- *Possibilité de choisir un assortiment de gâteaux et/ou de tartes,*
- *Possibilité de choisir un ou plusieurs parfums,*
- *Possibilité de décorer les gâteaux en fonction du thème du repas.*

Gâteaux

Tiramisu aux Fruits Rouges
Tiramisu Spéculoos
Tiramisu Café
Framboisier
Tutti Frutti
Forêt noire
Poirier
Trianon
Brookies
Mille-feuilles
Duo de Chocolat
Bavarois à l'Abricot
Gâteau mousse praliné
Gâteau à la Vanille et aux Amandes
Carré gourmand au beurre de cacahuète
Brownies aux cacahuètes et aux 2 chocolats

Selon la saison : Fraisier, Tarte aux Fraises, Mille-feuilles Fraise Chocolat

Tartes

Tarte aux Framboises
Tarte Poire-Chocolat
Tarte Poire Amandine
Tarte aux Pommes
Tarte aux Mirabelles
Tarte aux Prunes
Tarte à la Rhubarbe
Tarte Chocolat coco
Tarte aux Abricots
Tarte Citron
Tarte Chocolat
Tarte à l'Orange
Tourte aux Pruneaux
Tarte médiévale aux Fruits Secs
Tarte aux Fruits rouges (selon la saison)

Option n°1 : supplément 4,50€

Nos poissons froids

Ajoutez une touche de variété à votre buffet :

Deux assortiments dressés en plat :

Filet de Colin cuit à la vapeur par nos soins
Filet de Truite de St Frézal de la Canourgue cuit à la vapeur par nos soins

Nos poissons sont accompagnés de mayonnaise, d'aïoli et de citron.

Ou *Trois assortiments dressés en verrine :*

Filet de Colin aux petits légumes
Filet de Saumon et sa mousseline à l'aneth
Filet de Truite de St Frézal de la Canourgue et son crumble de fromage frais

Option n°2 : supplément 4€50

Nos fromages

Pour les gourmands de nos régions, il est incontournable...

- **Le Pélardon des Cévennes**
- **Bleu de brebis Ferme Seguin** (Blayac, Séverac d'Aveyron)
- **Laguiole de la Ferme du Teil** (St Germain du Teil)

La prestation comprend les trois fromages.

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