



Emilien et *Angélique* MEJEAN TRAITEUR

ZAHQE - A75 Sortie 41 48500 LA TIÈULE

06 70 03 85 59

06 83 89 57 08

## La Ratatouille

*OU*

## La Poêlée façon Basquaise

*OU*

## La Poêlée Gourmande

*OU*

## La Poêlée Forestière

Nous vous proposons de réaliser ces poêlées devant les convives.

Pas question de laisser de telles recettes de tradition loin de chez nous. En attendant les vacances et la belle saison, on les exporte, on les cuisine et surtout, on les décline... de mille façons et sur tous les tons, histoire de faire honneur à l'une des plus belles idées du sud de notre pays !

Vous connaissiez le poulet basquaise, mais saviez-vous que le confit de légumes du soleil qui le compose sait faire bien plus qu'embrober des cuisses ? Aujourd'hui ces légumes sont accompagnés de viandes en sauce ou de viandes grillées.

**La Ratatouille : Tomates, Oignons, Poivrons, Aubergines, Courgettes.**

**La Poêlée façon Basquaise : Tomate, poivron, oignon, olive, fève, chorizo, piment d'Espelette.**

**La Poêlée Gourmande : Pomme de terre, oignon, lardons, carotte, petit pois, fève.**

**La Poêlée forestière : Cèpes, Girolles, Champignons de Paris, Petit Pois**

Ces recettes ont une identité qui sent bon l'été !

Cette cuisine est fraîche, légère ou généreuse, elle investit la maison de ses senteurs de saison. On embaume et on régale les gourmands. Ces valeurs culinaires font carton plein à tous les coups !

Pour inviter le soleil dans la cuisine,

On ose les saveurs du sud, d'Est en Ouest ?

Nous amènerons avec nous tout un esprit de convivialité et d'originalité, dans une ambiance champêtre.

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

Nous préparons ce plat pour les repas de 2 à 2000 personnes.  
Nous venons auprès de vous quelle que soit la saison et sur tous les lieux.

*Notre prestation comprend les légumes, le matériel de cuisson, le gaz pour la cuisson, l'assaisonnement de cuisson, la préparation et la cuisson.*

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](#)**