



Emilien et **Angélique** MEJEAN TRAITEUR

ZAHQE - A75 Sortie 41 48500 LA TIEULE

06 70 03 85 59

06 83 89 57 08

# Aligot maison Saucisse

**Nous vous proposons de réaliser l'Aligot devant les convives.**

Par ailleurs, vous aurez le plaisir de déguster des saucisses faites dans le respect de la tradition et cuites devant vous.

Ce plat traditionnel et convivial est un mélange savamment dosé grâce à notre savoir-faire. Il est composé d'une purée de vraies Pommes de Terres (cuites et pressées sur place), de crème fraîche, de tome fraîche de l'Aubrac et un peu d'ail.

**Nous le travaillons pour obtenir une texture parfaite.**

**Alors tous à vos spatules !**

**Venez partager avec nous ce tour de main indispensable...**

Pour nous, c'est le ruban de l'amitié : L'Aligot, par le cérémonial qui lui est propre et qui l'accompagne, renforce l'amitié entre les convives, ouvre et déploie la convivialité.

Cette philosophie est la notre. Nous sommes là pour apporter du bonheur et de la joie aux convives...

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

Nous préparons l'Aligot - Saucisse pour des repas de 2 à 200 personnes. Nous venons auprès de vous quelle que soit la saison et sur tous les lieux.

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](#)