



Emilien et Angélique MEJEAN TRAITEUR

ZARQUE - A75 Sortie 41 48500 LA TIEULE

06 70 03 85 59  
06 83 89 57 08

# Potée auvergnate

## Plat de notre terroir aux saveurs d'antan...

La potée est un grand classique de la cuisine française. C'est un plat ancien mais populaire. Il prend ses racines dans le Massif Central.

La potée désigne un type de préparation culinaire dont le nom vient du pot en terre dans lequel on la faisait cuire à l'origine.

Le plat est traditionnellement cuit à feu doux pendant plusieurs heures.

Il est organisé autour d'ingrédients nobles tel que le chou vert, la pomme de terre, la carotte, le navet auxquels s'ajoute la poitrine de porc et la saucisse fraîche. Ce met est servi arrosé de son bouillon.

Venez redécouvrir cette recette traditionnelle, mijoté à notre façon. Elle fait partie de notre histoire, de notre culture.

**C'est un plat tendance et vraiment délicieux !  
Les papilles en sont toutes bouleversées !!!**

Il réchauffe en automne et de plus en hiver, il donne l'occasion de manger des légumes.

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

Nous préparons la Potée Auvergnate pour des repas de 2 à 2000 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](#)**