



Emilien et *Angélique* MEJEAN TRAITEUR

ZARRE - A75 Sortie 41 48500 LA TIENUE

06 70 03 85 59

06 83 89 57 08

Magret de canard à la plancha

Le Magret de Canard est un morceau de choix au goût prononcé et rustique. Il est savoureux et tendre. Nous vous le proposons pour vous régaler en toutes circonstances. Nous le ferons griller devant vous à la plancha.

Le Magret sera dégusté rosé et agrémenté d'une sauce aux cèpes. Ce plat est accompagné de truffade ou d'aligot...

Le savoir-faire culinaire est une alliance parfaite pour apprécier à sa juste valeur, ce met d'exception.

"C'est le plat préféré du Chef !!!"

Notre prestation comprend le magret de canard garni, le matériel de cuisson, le gaz pour la cuisson, l'assaisonnement de cuisson, la préparation et la cuisson.

Nous préparons le Magret de Canard 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](#)