



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 : 13 €

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 4 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 de 10 portions (supplément 1 €)
- Gâteau de 36 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
 - Myrtilles
 - Poirier
 - Mûrier
 - 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 Myrtilles
- Tarte aux Pommes
- Tarte aux Mirabelles
- Tarte aux Prunes
- Tarte à la Rhubarbe
- Tarte aux Fruits rouges
- Tarte Chocolat coco
- Tarte aux Abricots
- Tarte Citron
- Tarte Chocolat
- Tarte aux Mûres
- Tarte à l'Orange
- Tourte aux Pruneaux
- Tarte médiévale aux Fruits Secs

Option n°1 : supplément 3 €

Nos poissons froids

Ajoutez une touche de variété à votre buffet :

* **Filet de Colin** cuit à la vapeur par nos soins

* **Filet de Saumon** cuit à la vapeur par nos soins

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

La prestation comprend les deux poissons.

Option n°2 : supplément 3,50 €

Nos fromages

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

- **Le Cabrou de l'Aubrac** (Gaec Rodier Sartre Noubloux)
- **Bleu de brebis Fromagerie Lou Passou Bio** (Le Massegros)
- **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