



Emilien et Angélique MEJEAN TRAITEUR

ZAHQ.E - A75 Sortie 41 48500 LA TIEULE

06 70 03 85 59

06 83 89 57 08

Truffade saucisse

**Nous vous proposons de réaliser la Truffade devant les convives.
Nous apportons du spectacle et de la bonne humeur à votre repas...**

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

Ce plat traditionnel est convivial est savamment élaboré grâce à notre savoir-faire. La truffade est composée de Pommes de Terres en rondelles, dorées à la poêle, puis recouvertes de Tome Fraîche et d'une persillade.

Alors venez découvrir la Truffade, moins célèbre que son cousin, l'Aligot, mais toute aussi délicieuse.

Elle n'est pas encore arrivée dans toutes les assiettes... Et pourtant, elle est bien la Reine de la gastronomie du Massif Central.

En plus de réjouir les papilles, c'est aussi la spécialité d'Emilien et d'Angélique.

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

Nous préparons la Truffade-Saucisse 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](#)