**MENU TRAITEUR**

- Apéritif ( servi sous forme de buffet debout)  : sangria blanche, jus d'orange, Perrier, pizza napolitaine, quiche poireaux et lardons, feuilleté à la saucisse

**Entrée :**

- Salade gasconne ( jeunes pousses, gésiers de canards confits, magret séchés, pâté de fritons de canard, cerneaux de noix )

**Plat :**

- Poitrine de veau farcie, jus au Porto

               légumes

               - ragout de fèves au chorizo

               - patates douces rôties à l'huile d'olive

               - fricassée d'asperges vertes

Fromages régionaux tranchés, servis sur planche de bois : brebis et vache Pyrénées

**Dessert :**

- Brochette de fruits exotiques poêlée , glace rhum raisin

**Boissons :**

- Vin rouge Gaillac AOP " domaine du moulin"

- Eau minérale

- Café

Inclus dans la prestation : nappage pour buffet et repas , serviettes , vaisselle et service