

Paul Daniel Traiteur Catalogue



2015



Présentation

01 *Plateaux Repas*

Vos pauses déjeuners de travail seront sublimes par des produits du terroir, issus de producteurs locaux, préparés chaque jour par notre chef cuisinier avec le plus grand soin.

La carte des plateaux repas change au fil des saisons et de l'humeur du chef! Elle est complétée par les plateaux du jour, élaborés quotidiennement selon l'approvisionnement de produits frais.

02 *Traiteur*

De l'apéritif à la réception de Gala, Paul Daniel Traiteur vous invite au voyage des sens et des saveurs.

Découvrez notre carte et ses plaisirs gourmands, pour offrir à vos convives un moment unique et sur mesure. Saveurs sucrées, salées, curiosités culinaires ou classiques de la cuisine française, nous mettons toute notre ingéniosité à votre service.

03 *Mariage*

Parce que votre mariage est un moment unique et magique dont la réussite est essentielle, l'équipe Paul Daniel vous accompagne de la préparation à la réception.

Nos conseillers sont à votre écoute pour que cet événement soit à votre image et qu'il réponde à vos attentes: accueil, écoute, conseil, disponibilité, suivi et souplesse sont le gage de notre engagement!

Plateaux Repas

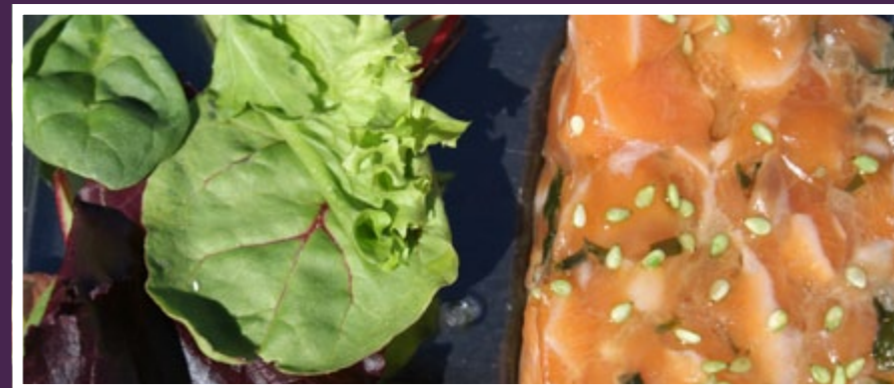
Comment

commander?

Chaque saison, notre chef élabore des recettes pour vos pauses déjeuners, réunion d'affaires, formations... etc.

Nos plateaux comprennent le verre, les couverts, le pain, la serviette & l'assaisonnement.

Commande à effectuer la veille avant 16h00. Frais de livraison offerts à partir de 5 plateaux repas.



L'Asiatique 22.00€ ht

Tartare de saumon au Wakamé
Tataki de canard & ses noodle aux saveurs asiatiques
Entremet au thé Matcha, fraises et amandes



L'oriental 20.00€ ht

Briouat de poulet
Keftas d'agneau, semoule épicée et sa julienne de légumes,
crème aux herbes
Pâtisseries marocaines



L'Ibérique 16.00€ ht

Emulsion de Tomates, olives, chipirons et Chips de Chorizo
Lomo, riz noir aux pignons de pin, et salade d'herbes
Sablé à la mangue passion



Le panaché 16.00€ ht

Salade d'Automne: mâche, salade verte, châtaignes, potimarron au miel,
magret séché
Emincé de poulet rôti, conchiglioni aux légumes
Opaline Mangue Passion



L'Artique 18.00€ ht

Salade nordique aux pommes de Terre et poisson fumé
Eventail de boeuf tendre et légumes juste croquants
Panacotta à la Griotte



L'Aquatique 18.00€ ht

Carpaccio de tomates au pesto de roquette
Pavé de saumon, crème aux herbes et légumes croquants
Panacotta à la Griotte



L'Italien 18.00€ ht

Salade de Mozza, coppa et tomates, jeunes pousses au Pesto
Tartare de boeuf, sauce vierge, conchiglioni aux légumes, chips de parmesan
Le Tiramissu



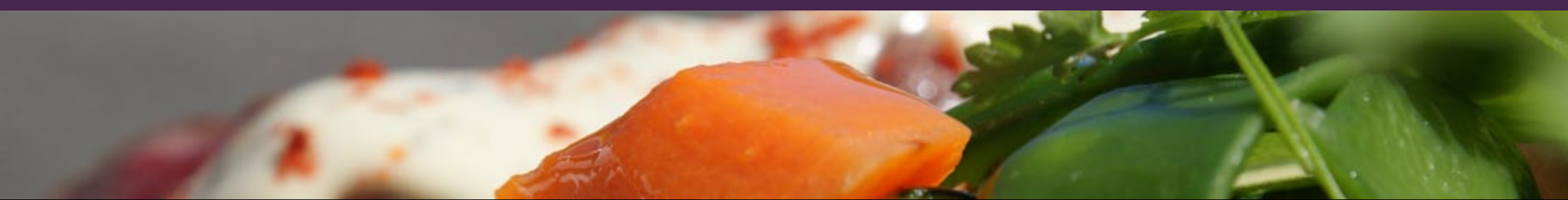
Sans Gluten 18.00€ ht

Salade de Lentilles corail, saumon fumé et pomme acidulée
Filet de volaille juste rôti, salade de pomme de terre
Salade de fruits frais infusée au thé vert
Pain sans gluten



Coffret Elegance 26.00€ ht

Mise en bouche du moment
Trio de cubes de foie gras: espelette, carrat de melon, spéculos
Effeillé de veau, sauce aux cèpes, brochette de pomme de terre grenaille & magret séché
Sélection fromagère
Macaron à la framboise



Plateaux du jour 20.00€

Chaque jour, notre chef cuisinier prépare un plateau selon les produits du marché - *** Commande avant 10h ***



L'Option Fromage

2.00€ ht

Le chef propose
chaque jour une sé-
lection fromagère
composée de deux
fromages..



Carte des Boissons

COTES DE GASCOGNE

M de Monluc Rouge.....	7.90€ Ht
M de Monluc Blanc.....	7.90€ Ht
M de Monluc Rosé.....	7.90€ Ht

TARN

Coste Blanche Rouge.....	8.70€ Ht
Coste Blanche Blanc.....	8.70€ Ht

LES BULLES

Champagne Sélection Paul Daniel.....	27.00€ Ht
Méthode Traditionnelle.....	9.90€ Ht

EAUX

Cristaline (1,5L).....	2.50€ Ht
Cristaline (0,5 cl).....	1.50€ Ht
Badoit (1,5L).....	1.50€ Ht
Badoit (0,5cl).....	2.50€ Ht

SODAS

Jus de fruits: orange, pomme, ...etc (1L).....	2.50€ Ht
Limonade artisanale (1L).....	6.00€ Ht
Coca-Cola (1L).....	4.50€ Ht
Perrier (33cl).....	1.50€ Ht
Coca-Cola (33cl).....	1.50€ Ht
Jus d'orange (33cl).....	1.50€ Ht



Paul Daniel Traiteur

route de bazus
31380 GARIDECH
www.pauldaniel.fr
contact@pauldaniel.fr

05.34.260.290

