

<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>



# Le Gascon

## Traiteur



<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>

# Traiteur à domicile

## Catalogue brasero-plancha



Nous cuisinons devant vous, avec des produits frais, tous les plats réalisables dans une poêle géante : Paëlla, Jambalaya, Couscous, Tartiflette, Joue de porc, Joue de boeuf, Blanquette de la mer, Cassoulet au confit, etc ...

Nous réalisons également des cocktails gourmands et originaux, des buffets, et des repas complets.

Également en livraison et vente à emporter.

**Demande de devis : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)**

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS



## Formules BRASERO Plancha

### Formule "Location"

Livraison et récupération du brasero à votre domicile et explication du fonctionnement.

(Brasero plancha carré de 125 cm x 125 cm, environ 240 kg. Temps de chauffe 1h30. Bois à votre charge.

Chèque de caution : 500 €)

**300 € le week-end**

Nous vous conseillons "Artisans Bouchers Modernes" à Bain De Bretagne pour vos viandes !!!

### Formule "Location + matières premières"

Livraison et récupération du brasero à votre domicile et explication du fonctionnement.

(Brasero plancha carré de 125 cm x 125 cm, environ 240 kg. Temps de chauffe 1h30. Bois à votre charge.

Chèque de caution : 500 €)

**250 € le week-end**

Cuisse de poulet de Janzé désossée et marinée : 8,00 € / pers.

Moelleux de porc mariné : 8,00 € / pers.

Magret de canard (Nature, piment d'Espelette ou cèpes) : 12,00 € / pers.

Côte de boeuf ou entrecôte : 14,00 € / pers

(Exclusivement viande Française)

Accompagnements (1 ou 2) : 4,00 € / pers.

(Pommes de terre grenaille, Gratin Dauphinois, Tian de légumes, Gratin de courgettes, Poêlée de légumes, Piperade basque, Ratatouille, Salade verte & crudités, etc ...)

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS



## Formules BRASERO Plancha

### Formule "Cuisinier sur place"

Prestation avec cuisinier chez vous et cuisson devant les convives. Service assuré autour de la plancha. 30 personnes minimum.

- Cuisse de poulet de Janzé désossée et marinée accompagnée de pommes de terre grenailles et salade verte : **25,00 € / pers.**
- Moelleux de porc mariné accompagné de pommes de terre grenailles et salade verte : **25,00 € / pers.**
- Mixed grill (saucisse, poitrine de porc et boeuf) accompagné de pommes de terre grenailles et salade verte : **28,00 € / pers.**
- Magret de canard (Nature, piment d'Espelette ou cèpes) accompagné de pommes de terre grenailles et salade verte : **30,00 € / pers.**
- Côte de boeuf ou entrecôte accompagné de pommes de terre grenailles et salade verte : **34,00 € / pers.**

Possibilité de changer les pommes de terres grenailles par : Poêlée de légumes, Piperade Basque, Ratatouille, Riz façon risotto aux champignons, Riz au safran.

Possibilité de changer la salade verte par une poêlée de champignons (+ 2,00 €)

**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS

<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>

**Le Gascon**  
Traiteur



<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>

## Formules BRASERO Plancha

### Formule "du Gascon"

Prestation avec cuisinier chez vous et cuisson devant les convives. Service du plat assuré autour de la plancha. 30 personnes minimum.

Planche de charcuterie, fromage, dips et légumes frais

\*\*\*\*\*

Côte de boeuf ou Entrecôte ou Magret de canard

sauce au choix

accompagné de pommes de terre grenailles et salade verte

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

45,00 € par pers.

50,00 € par pers. avec la vaisselle et le pain



**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinays 35390 La DOMINELAIS

Le

Gascon  
Traiteur



<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>

## Fromage

Plateau d'assortiment de fromages et salade

De 1 à 20 personnes : 3,80 € par personnes

De 21 à 40 personnes : 3,40 € par personnes

Plus de 40 personnes : 3,00 € par personnes

## Dessert

Spécialités :

Tarte au citron meringuée, gâteau 3 chocolats, gâteau mangue/coco/passion, assortiments de choux à la crème, verrines de dessert, et surtout **NUMBER CAKE** choco/praliné ou crème mascarpone/fruits

De 1 à 20 personnes : 4,20 € / pers.

Plus de 20 personnes : 3,80 € / pers.



**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS

<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>

# Le Gascon Traiteur



<https://le-gascon-traiteur.jimdo.com>



**Marc Favereau - micro-entrepreneur**

N°SIRET : 83765848300016 Mail : [le.gascon.traiteur@gmail.com](mailto:le.gascon.traiteur@gmail.com)

86, La Groussinai 35390 La DOMINELAIS