



# le traiteur occitan

## ENTRÉE

Tartare algues wakame et salicorne, échalotes, huitres,  
coquilles Saint Jacques , oeufs de poisson

ou

Vol au vent riz de veau, boudin blanc

---

Petit trou Pyrénéen, liqueur de myrtilles

---

## PLAT

Supreme de volaille, sauce morilles

ou

Blanquette de la mer coquillages, poissons, crustacés, jus de  
yuzu, vin de Jurancon sec

---

## DESSERT

Croustade pomme poire, fève tonka

ou

Poire Pochée aux épices de vin chaud, ganache chocolat

---

## FORMULES

formule menu

20 €

formule duo : entrée + plat

17 €

formule duo : plat + dessert

16 €

RÉSERVATIONS :

[contact@pprod.net](mailto:contact@pprod.net)

06 49 09 27 45

