TRAITEUR

Passion gastronomique

BROCHURE MARIAGE 2026

LE VIN D'HONNEUR

Cocktail 8 pièces - 19,00€ ttc /pers

Assortiment 8 pièces par personne : froides et chaudes.
À sélectionner sur notre carte.

Cocktail 10 pièces - 21,00€ ttc /pers

Assortiment de 10 pièces par personne : froides et chaudes.
À selectionner sur notre carte.

Les tarifs de nos cocktails incluent :

Le service

Le nappage

La verrerie

Les eaux (plates et gazeuses)

Les jus de fruits Alain Milliat

Les sodas

Rafraichissement d'accueil - 3,50€ ttc /pers

Eaux détox, Citronnade et orangeade (à partir de 17h00, service en bonbonne pour l'accueil de vos convives).

Apéritif alcoolisé - 5,50€ ttc /pers

Punch Antillais, sangria rouge ou blanche,... (Service en bonbonne en verre sur pied, nappage du buffet, verres, glaçons, service).
Spritz : supplément 3,00€ /Spritz Saint Germain : supplément 4,00€ /Cocktail à bulles : supplément 3,00€

Le bar à cocktails - 9,50€ ttc /pers

(80 pers. minimum)
Veritable Mojito, Gin Tonic, Spritz et bien d'autres,... réalisés devant vos convives.
(Nappage du buffet, verres, glaçons, service).

Location de mange debout + housse blanche ou noire : 25,00€ ttc/pièce

Nous n'appliquons aucun droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins.

LE VIN D'HONNEUR
LES PIÈCES FROIDES

Duck Rool, cream cheese, figue et magret séché

Mini Bagel pastrami et pesto Rosso

Carré maraicher et ceviche de Gambas

Foccacia romarin, houmous de betterave, basilic pourpre

Le sablé moutarde à la saucisse de Toulouse

Pomme d'amour de foie gras en sablé aux oignons et chutney de mangue

Œuf toqué en brouillade à la truffe noire gressin

Comme un Wrap de poulet frit, nouilles Chinoises et douceur de Wasabi

Madeleine pesto Rosso-poivrons, gravelax aux agrumes

Bruschetta de carpaccio de bœuf, pesto et roquette

Variation de chamallow: Betterave Chioggia - Chèvre aux épices

Comme un Wrap de gravelax, tagliatelles de légumes

Le foie gras de canard mi-cuit, fruit de saison rôti au miel sur pain de campagne toasté

Gambas rôtie au sel Viking, pain perdu au citron

Macaron PGN autour de l'olive

Savarin mousse de pissaladière, chips d'oignons rouges

Buns de truite d'Ariège fumée, yaourt au sel fou de Gruissan

LE VIN D'HONNEUR
LES PIÈCES CHAUDES

Gyoza Wakamé
sauce soja : Poulet
ou Petits légumes

Notre Burger au
Laguiole

Crevette panée au
Panko

Le hot dog
Toulousain

Le Croque Gersois

La raviole de
Castelnaudary

Samoussa aux petits
légumes

Cornetto d'Aligot de
l'Aubrac

Bao pull duck, crème
aux herbes

Bao de poulpe rôti,
crème de piquillos

LES ATELIERS CULINAIRES

Les ateliers froids

LA DÉGUSTATION DE FOIE GRAS - 7,00€ /pers

Foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-ouest finement assaisonné, découpé devant vous, accompagné d'un assortiment de pains, chutney de figues et confit d'oignons.

DÉCOUPE DE SAUMON EN GRAVELAX - 6,00€ /pers

Filet de Saumon entier en Gravelax, découpé sur planche devant vous, accompagné de blinis aux différents parfums, sauces et gel aux agrumes.

LE JAMBON « SERRANO 24 MOIS » - 5,50€ /pers (75 pers minimum)

Découpe sur griffe d'un jambon Serrano accompagné d'un assortiment de pains et tapenade maison.

LE BAR À CEVICHE - 7,00€ /pers

Sélection de trois poissons préparés devant vous en Ceviche et accompagnés des marinades PGN.
Thon - Saumon d'Écosse - Daurade sauvage

LE COIN DE L'ÉCAILLER - 5,50€ /pers

Huîtres ouvertes devant vous et disposées sur son lit de glace pilée, vinaigre d'échalotes, toasts de seigle et citrons.

LE COIN « SO FRENCHY » - 6,00€ /pers

Variation de saucisses sèches, saucissons, jambon sec, tapenades et pain de campagne.

Tous nos ateliers sont réalisés devant vos convives, par l'un de nos chefs cuisiniers ou maitre d'hôtel selon l'animation choisie.

LES ATELIERS CULINAIRES

La bonne idée fraîcheur !

L'ATELIER FROID TOMATES «DI BUFALA» - 6,50€ /pers
(80 pers. minimum)

Véritable Mozzarella Di Bufala tranchée devant vos convives (Tressia/Affumicat/ Fior di latte/tressée) accompagnée d'une sélection de tomates de collection coupées au couteau (Coeur de boeuf, Green zebra, Noir de Crimée, cerise multicolore et en tartare).

Les ateliers chauds

LA DÉGUSTATION DE FOIE GRAS POÊLÉ - 7,00€ /pers

Foie gras de canard frais, « juste snacké » sel / poivre du moulin.
Assortiment de pains, compotée d'oignons et crème balsamique.

TRIO DE BROCHETTES À LA PLANCHA - 6,50€ /pers
3 brochettes à sélectionner

- Gambas flambées au rhum ambré
- Magret de canard aux raisins jaunes finement assaisonnés
- Poulet mariné au basilic du jardin.
- Txistorra au poivron (saucisse basque)
- Bœuf mariné au chimichurri
- St Jacques snackées aux saveurs safranées (+3.00€ ttc/pers)
- Cœur de canard en persillade

LE COIN BURGERS - 6,00€ /pers
2 pièces
Mini burgers réalisés devant vos convives
- Burger du Sud-Ouest
- Burger de Bœuf Tradi

Tous nos ateliers sont réalisés devant vos convives, par l'un de nos chefs cuisiniers ou maitre d'hôtel selon l'animation choisie.

DÎNER DE MARIAGE

Dîner Héra

Entrée, Plat, Fromages, Dessert - 62,00€ ttc
Plat, Fromages, Dessert - 54,00€ ttc

ENTRÉES

Cubique de foie gras de canard du sud-ouest, mangue rôtie, gelée passion et granola de pistache
Ou
Cabillaud en gravelax aux couleurs Toulousaines, salade d'herbes folles, purée de topinambours et violette
Ou
L'œuf parfait, salade de champignons d'été, tuile de pain Crystal et émulsion César
Ou
Gambas à la Plancha, mousse d'avocat et agrumes rôtis au piment doux

PLATS

Pluma Ibérique à l'Espelette, rattes aux herbes, « padron» grillés, infusion au lard Colonnata
Ou
Sphère de canard, maïs croustillant, risotto à la truffe, jus de carottes corsé et ses chips
Ou
Ballotine de volaille du Gers, sauce au vin Catalan, pressé de pommes de terre aux tomates confites, tagliatelles de courgettes jaunes
Ou
Magret de canard, caneloni de cèpes, pommes rôties au sel trappeur, purée de carottes pourpres.
Ou
Le Cabillaud en aïoli de légumes de saison, coquillage et émulsion d'ail noir

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de quatre fromages affinés AOP, à sélectionner ensemble
(*Rocamadour, Comté, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire*)

DESSERTS

Dessert individuel ou Cadre (*voir carte des desserts*) ou pièce montée (*+3,00€*)
Ou
Wedding Cake Georgette (*-3,00€ sur le menu*)

Inclus : Nappes et serviettes tissu, verrerie, couverts, service, mise en place, Vittel et San Pellegrino en bouteille en verre, pains, café en libre-service

DÎNER DE MARIAGE

Dîner Aphrodite

Entrée, Plat, Fromages, Dessert - 74,00€ ttc

ENTRÉES

Escalope de foie gras grillée, bouillon de champignons bruns, lit de pleurotes, chips de canard IGP sud-ouest

Ou

Tataki de St-Jacques, caviar d'aubergines violettes, dentelle au Champagne et algues croustillantes

Ou

Croustillant de bœuf Français, crème de moutarde à la truffe, échalotines confites, sauge de notre jardin

PLATS

Rossini de filet de canard IGP Sud-Ouest, Pommes de terre Samba rôties au four, crème de cèpes, tomate à la Gersoise, réduction de vin de noix du Lot

Ou

Filet de bœuf aux épices du Sud-Ouest, houmous de haricots Tarbais, croustillant de millas Ariègeois, infusion aux morilles

Ou

Turbo sauvage en filet, snacké au safran du Tarn, nid de mini légumes confits sur son terreau à l'encre de seiche, artichauds en mousseline

DÉGUSTATION DE 6 FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de six fromages affinés AOP, à sélectionner ensemble
(*Rocamadour, Comté, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire, St Maur de Touraine*)

DESSERTS

Dessert individuel ou Cadre (*voir carte des desserts*) ou pièce montée (*+3,00€*)

Ou

Wedding Cake Georgette (*-3,00€ sur le menu*)

PENSEZ À NOTRE GAMME DE VINS ET CHAMPAGNES

Inclus : Nappes et serviettes tissu, verrerie, couverts, service, mise en place, Vittel et San Pellegrino en bouteille en verre, pains, café en libre-service

DÎNER DE MARIAGE

Brasero

Dîner Héphaïstos

Plat, Fromages, Dessert - 69,00€ ttc
Votre repas de mariage entièrement confectionner devant vous à l'aide d'un brasero professionnel avec une cuisson au feu de bois.

PLAT

Côte de Bœuf de l'Aubrac grillée et arrosée d'un beurre Maître d'Hôtel,
pommes de terre à la braise, crème à l'ail des Ours, légumes de saison snackés

Sauce aux choix : Roquefort, Poivre, Forestière, Foie gras

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de quatre fromages affinés AOP, à sélectionner ensemble
(*Rocamadour, Comté, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire*)

DESSERTS

Ananas rôti flambé au rhum arrangé, sorbet de pamplemousse
Ou
Dessert individuel ou Cadre (*voir carte des desserts*) ou pièce montée (*+3,00€*)

Inclus : Nappes et serviettes tissu, verrerie, couverts, service, mise en place, Vittel et San Pellegrino en bouteille en verre, pains, café en libre-service

DÎNER DE MARIAGE
LES RÉGIMES PARTICULIERS

Alternative Végan

Alternative au menu de votre choix pour les régimes alimentaires spécifique

PLAT

Raviole géante, artichaud confit, crémeux au fromage vegan, copeaux de proivade et capron frits.

Menu Végétarien - 62,00€ /pers

Si votre choix se porte sur un menu végétarien pour votre dîner de mariage

ENTRÉE

Tartare de mangue et tomates anciennes, gingembre, sorbet de clémentine, vermicelles de riz frits.

PLATS

Raviole géante, artichaud confit, crémeux au fromage vegan, copeaux de proivade et capron frits.

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de quatre fromages affinés AOP, à sélectionner ensemble
(Rocamadour, Comté, St Maure de Touraine, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire)

DESSERTS

Dessert individuel ou Cadre (*voir carte des desserts*) ou pièce montée (*+3,00€*)
OU
Wedding Cake Georgette (*-3,00€ sur le menu*)

Inclus : Nappes et serviettes tissu, verrerie, couverts, service, mise en place, Vittel et San Pellegrino en bouteille en verre, pains, café en libre-service

Amour et gastronomie

Un mariage est un moment unique, et nous savons combien chaque détail compte.

Chez **PGN Traiteur**, notre mission est simple :
être à vos côtés pour que votre réception soit belle, réussie et gourmande.

Nous mettons notre expérience et notre savoir-faire au service de vos envies, avec une cuisine généreuse et élégante, pensée pour rassembler vos proches.

Chaque plat que nous imaginons est conçu pour ajouter un peu de magie à votre journée et créer des souvenirs dont vous vous souviendrez longtemps.

Toute l'équipe PGN Traiteur

DÎNER DE MARIAGE
LES DESSERTS INDIVIDUELS

Macaron framboise

Coque maron, crème mousseline à la vanille, framboises fraiches, cascade de fruits rouges et de fraises.

Pavlova

Délicate meringue, mangue, fruits rouges et sorbet framboise.

Macaron Exotique

Coques macaron bicolores, insert et ganache mangue / passion, fruits frais.

Royal Chocolat

Le Royale, chocolat grand cru au Grué de Cacao.

Onctueux Citron

Dôme citron pistache, vierge de fruits Combava.

Les choux sur présentoir (en plus de votre dessert)

Choux montés sur présentoir.
1 choux : 2.00€ - **2 choux** : 3.80€ - **3 choux** : 5.60€

Le buffet Royal de desserts + 6,00€ ttc/pers

Assortiment de desserts et mini desserts présentés et servis en buffet par notre équipe.

DÎNER DE MARIAGE

LES DESSERTS «CADRE» - Présentation en salle

Le passion panacotta

Crémeux passion, mousse panacotta, mangues, abricots secs, framboises et éclats de pistaches.

Le craquant 3 chocolats

Biscuit moelleux, croustillant au chocolat noir et noisettes, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait.

Le verger

Mousse fromage blanc vanillée, coulis de fruits du verger, génoise nature, croustillant au chocolat blanc et nappage à la purée d'abricot.

Le praliné «rocher»

Biscuit noisette et croustillant praliné au chocolat au lait, mousse au chocolat noir, noisettes et amandes grillées, glaçage chocolat.

Passion Croquant

Crémeux de framboise, mousse mangue, croquant chocolat Blanc, riz soufflé et noix de coco rapée

LES WEDDING CAKE

PÂTISSERIE Georgette

Wedding cake sur mesure en collaboration avec la pâtisserie Georgette à Toulouse, à partir de 6,00€ ttc la part.
Devis directement avec la pâtisserie.

62 Av. Antoine de Saint-Exupéry, 31400 Toulouse

DÎNER DE MARIAGE

Les petits +

LES INDISPENSABLES MIGNARDISES

- Mini éclair «pops»
- Finger aux deux citrons, éclats de meringue
- Mini Paris-Brest
- Baba au rhum et crème fouettée
- Variation de Macarons
- Canelé de Bordeaux
- Moelleux au chocolat noir
- Mini Rocher coco
- Cheesecake à la vanille
- Pastéis de Nata
- Cheesecake au caramel chocolat
- Tartelette aux framboises
- Mini clafoutis aux griottes
- Tartelette caramel beurre salé
- Mini opéra
- Tartelette aux pommes confites

Tarifs

3 / PERS = 5,00€ ttc

2 / PERS = 4,00€ ttc

DÎNER DE MARIAGE
ENFANTS ET PRESTATAIRES

Les menus enfants

Jusqu'à 11 ans

formule repas - 20,00€ /enfant

ENTRÉES

Les œufs mimosa
Ou
Le melon et jambon

PLAT

Burger maison et frites
Ou
Aiguillettes de poulet panées et frites

DESSERT

Moelleux au chocolat

formule buffet - 15,00€ /enfant

COMPOSITION DU BUFFET

Buffet composé de pizzas, chunks de poulet, une salade composée, fromage cube et Babybel, brochette tomate mozza.

Assortiement de muffins et donuts

Vos prestataires

VIN D'HONNEUR ET REPAS - 20%
Le même repas que vos convives.

«LA BOX» - 25,00€
(Sous forme de plateau repas froid)
Entrée, plat, fromage, dessert, eau plate et gazeuse

LE LENDEMAIN DU MARIAGE
LE CASSE-CROÛTE DU LENDEMAIN

Le Complet - 25,00€ ttc

Sans fromage - 22,00€ ttc

ASSORTIMENT DE DEUX SALADES
Au choix parmi notre carte «les salades»

MINI PIÈCES FROIDES
Wraps croquant jambon / fromage, Mini club poulet / poivron,
Mini polaire tomate / mozza'

PLATEAU DE CHARCUTERIES DU SUD
Sélection de charcuteries

DUO DE POULET
Rôti au thyn et aiguillettes de poulet pannées, pomme de terre grenaille rôties et tomates confites, sauce Béarnaise et Barbecue

PLATEAU DE FROMAGES FERMIERS
Sélection de fromages fermiers

DESSERTS
(*2 desserts au choix*)
Flan nature / Tarte citron / Tarte abricots / Tarte Pommes /
Fondant au chocolat / Gâteau Basque classique ou cerise /
Croustade aux pommes / Salade de fruits frais de saison

Inclus: Livraison le jour de votre mariage sur plateaux jetables et vaiselle jetable.
Hors vaisselle, pains et boissons.

LE LENDEMAIN DU MARIAGE

Le Barbecue du dimanche - 36,00€ /pers

Minimum 50 personnes

P'TIT DÉJ

Café, thé, jus de fruits, mini viennoiseries, assortiment de pains, confitures, miel, pâte à tartiner, fromage blanc et céréales
Atelier de Pancake et ses tartinables

ENTRÉE

Le «Salade Bar»
Salades à composer selon vos envies avec une grande variété d'ingrédients et de condiments, sauces et huiles à disposition.

LES GRILLADES

Saucisse de Toulouse
Poulet rôti du Gers
Onglet de bœuf de l'Aubrac mariné au piment
Supions en persillade et chorizo
Accompagnées d'une belle poêlée de légumes d'été

PLANCHE DE FROMAGES FERMIERS A.O.P ET PAINS SPÉCIAUX

Sélection de fromages fermiers

DESSERTS

Crème brulée
Croustade aux pommes
Fondant au chocolat
Salade de fruits frais de saisons

Inclus : Service et mise en place, Vittel et San Pellegrino en bouteilles en verre, pain, verrerie, couverts et assiettes, serviettes papier, nappage des buffets, café.

LE LENDEMAIN DU MARIAGE
LES SALADES DU BUFFET

LA CÉSAR
Salade, tomates, échalotes, poulet pané, œufs durs, copeaux de Parmesan, sauce César maison.

LA COLESLAW GAMBAS
Craquant de coleslaw aux raisins confits, salade, crevettes rôties aux épices safrannées, ciboulette.

LA TIRE-BOUCHONS PROVENÇALE
Pâtes tire-bouchon au pesto, aubergines, courgettes, poivrons grillés, copeaux de Parmesan.

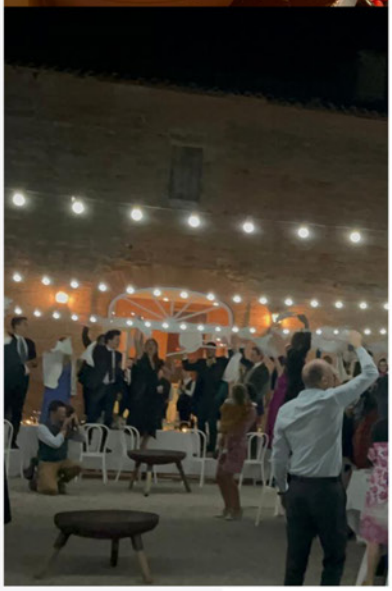
LA VÉGAN
Duo de quinoa et riz semi-complet, légumes du soleil, cramberry, graines de courges, pousses germées de betterave, huile d'olive.

LE TABOULÉ À L'ORIENTAL
Semoule de blé au citron, raisins confits, poivrons, tomates oignons rouges, menthe, huile d'olive

LA NEPTUNE
Salade, pommes de terre, thon, œufs durs, radis, concombres, fines herbes.

LA GOURMANDE
Salade, gésiers confits, tranches de magret de canards séchées , tomates, noix, croutons.

LA FIN DE SOIRÉE



Salé

BOX BOIS 70 MINIS SANDWICH FROIDS - 89,00€ttc

PLATEAU DE CHARCUTERIES - 39,00€ttc
Variation de charcuteries du sud

PLATEAU DE FROMAGES - 42,00€ttc
Sélection de 5 fromages A.O.P

PIZZETA PLAQUE (40×60CM) - 28,00€ ttc
Classico / Chèvre légumes / Reine / Poivron chorizo

QUICHE PLAQUE (40×60CM) - 35,00 ttc
Lorraine ou Poireaux

Sucré

CASCADE DE FRUITS - 6,00€ ttc /pers

LES MIGNARDISES - 5,00€ ttc /pers (3 pièces)
4,00€ ttc/pers (2 pièces)

FONTAINE DE CHOCOLAT - 6,00ttc /pers
Brochettes de fruits, marshmallow et bien d'autres...
(*à voir ensemble*)

SERVICE FIN DE NUIT POUR VOTRE «OPEN BAR»
1 maitre d'hôtel accompagné d'un serveur
(60,00€ ttc de l'heure /pers)
(Hors boissons / Hors verrerie)

INCLUS DANS NOS PRESTATIONS

POUR LE VIN D'HONNEUR

La mise en place, le nappage, le service, les glaçons et la verrerie des boissons fournies par nos soins. Les vasques, serviettes en papier et le matériel de service.

POUR LE REPAS

La mise en place de votre salle de réception et le service.
Les nappes et les serviettes en coton blanc pour les tables de votre repas sur la base de **1 nappe pour 8 personnes.**
(Les nappes supplémentaires de dimensions standards seront facturées en sus 20,00 €ttc).

La vaisselle, les couverts, la verrerie : 1 verre à eau, 2 verres à vin, 1 flute à champagne

Les bouteilles d'eau en verre
- Vittel: 1 bouteille pour 2 personnes
- San Pellegrino : 1 bouteille pour 4 personnes

Le pain

Service : 1 serveur pour 25 convives.
Nous n'appliquons aucun droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins.
Frais de déplacement dans un rayon de 40 km offert, frais de livraison et récupération du linge 360,00€ TTC.
Au-delà un forfait kilométrique supplémentaire sera appliqué sur la base de 4,00€ TTC/Km.
Prix pour 75 convives adultes, en dessous, un forfait service de 480,00€ TTC sera appliqué.

Tarif pour une prestation jusqu'à 1h00 du matin maximum.

LA FIN DE NUIT ET LE BUFFET CAFÉ

Nappage du buffet.
Machine à café, gobelets « Hot » en libre-service et toute la nuit.

LE BRUNCH

Nappage intissé, mise en place, service, vaisselle, couverts, verrerie, serviettes papier.

BUFFET DU LENDEMAIN (LIVRAISON)

Livré le jour du mariage en plateau, entreposé dans les chambres froides du domaine.
Inclus = Pains, couverts bois, gobelets, serviettes, assiettes carton.

LE DÉROULEMENT CLASSIQUE

L'ORGANISAITON DE VOTRE MARIAGE

La livraison de la vaisselle et du nappage est prévue le vendredi, veille du mariage. Vous pourrez ainsi installer les nappes sur les tables et faire votre décoration.

Le jour J

Habituellement pour une réception dont le Vin d'honneur commence à 18h00

Arrivée du personnel à partir de 15h00.

Mise en place des buffets pour le cocktail et dressage des tables du dîner.

Rafraichissement à partir de 17h00.

Accueil de vos convives, service du cocktail à partir de 18h00

Service du dîner à partir de 20h30

Présentation du dessert entre 23h00 et 23h30

Fin estimative entre 00h00 et 1h00

Avec Débarrassage de l'office par nos cuisiniers et débarrassage partiel des lieux par nos serveurs

Au-delà d'une heure du matin, le service sera facturé 60,00€ TTC de l'heure par personne présente (salle et cuisine). Toute heure commencée sera due dans son intégralité.

MODALITÉS

NE SONT PAS INCLUS DANS NOS PRESTATIONS

L'installation des tables et des chaises du diner.
Les compositions florales et décorations des tables du diner.
Le mobilier : tables, chaises...
La vaisselle pour le service des plats non réalisés par nos soins.
Formule service fin de nuit pour votre « open bar » (conseillé).
1 maitre d'hôtel accompagné d'un serveur 60.00€ tte de l'heure par personne.
Forfait mise en place et service pour le buffet du lendemain: 480.00€ ttc par serveur.
Location de mange-debout + housse blanche ou Noire : 25,00€ ttc/ pièce.

LA DEGUSTATION

Les dégustations sont possibles dans **la limite de 12 personnes.**
La dégustation des pièces apéritives, des ateliers culinaires et du diner vous sera proposée.
Ce déjeuner pourra se faire sur RDV, entre **12h00** et **15h00**
Du mardi au vendredi, dans nos locaux au **53 rue Jean Jaures - 31150 FENOUILLET.**
Nous vous demandons de bien vouloir régler le jour-même, sur la base de :
- 62,00€ TTC par personne pour la dégustation du menu « HÉRA »
- 72,00€ TTC par personne pour la dégustation du menu « APHRODITE »

LA RÉSERVATION

Pour toute réservation, nous vous demandons de bien vouloir nous envoyer votre **confirmation** (devis + conditions générales de vente) par mail ou par courrier accompagnée **d'un règlement d'acompte de 40% du montant global TTC de votre facture.**
Le solde sera à régler à réception de la facture finale (un mois avant le mariage).

Design Graphique et mise en page :
Samantha Verrier
sam.verrier31@gmail.com
07 84 34 74 45

Polices utilisées : Cochin, Lindsey Signature Regular, Poppins et Helvetica.

Et si on en discutait ?

06 01 79 54 64
05 61 74 56 89
06 32 91 00 44
contact@pgntraiteur.fr
53 rue Jean Jaures
31150 FENOUILLET
www.pgntraiteur.fr