



FAIM DE SAVEURS PROPOSE UN SERVICE
TRAITEUR SUR MESURE, CONCU POUR
S'ADAPTER A TOUS VOS EVENEMENTS, PRIVES
COMME PROFESSIONNELS.

UNE CUISINE FAITE MAISON, ELABOREE A
PARTIR DE PRODUITS FRAIS, DE SAISON ET
ISSUS DE PRODUCTEURS LOCAUX.

LES PLATS CONVIVIAUX

POULET BASQUAISE

accompagné de pommes de terre sautées à l'occitane

FRICASSE DE POULET D'ANTAN

accompagné de riz pilaf

BOEUF BOURGUIGNON DU CHEF

accompagné de pommes de terre vapeur aux saveurs du Terroir

BLANQUETTE DE VEAU

accompagné de riz pilaf



BLANQUETTE DE CABILLAUD

accompagné de riz pilaf

PAVE DE FONDANT DE BOEUF

pommes de terre vapeur aux saveurs du Terroir, poêlée de légumes de saison, sauce du chef

CUISSE DE CANARD BRAISEE DU TARN

écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes de saison, sauce miel 4 épices

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 7H

jus aux saveurs d'Occitanie, duo de pommes de terre, farandole de légumes

LA SUITE...

COUSCOUS AUX 7 LEGUMES 

COUSCOUS AU POULET ROTI

COUSCOUS AGNEAU

COUSCOUS ROYAL

Trois viandes au choix : poulet rôti ou agneau ou merguez artisanale ou boulette maison



TAJINE DE POULET

Olives, citrons confits, pommes de terre vapeur aux saveurs d'Orient

TAJINE D'AGNEAU

Pruneaux, amandes torréfiées, pommes de terre vapeur aux saveurs d'Orient

TAJINE DE BOEUF

Carottes, amandes torréfiées, pommes de terre vapeur aux saveurs d'Orient

PAELLA FRUITS DE MER ET POULET

PAELLA FRUITS DE MER ET POISSON

CHILI CON CARNE

accompagné de riz



Entre 10 et 300 personnes