

Les p'tites casseroles

Traiteur évènementiel - particuliers - entreprises

VOTRE DEMANDE

Date : DECEMBRE 2025

Lieu : à définir

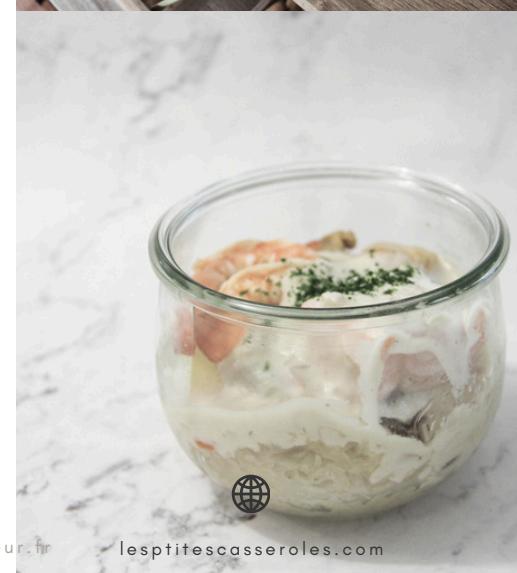
Nombre de personnes : à partir de 10 personnes

Évènement :

3 propositions selon votre budget,

La 1ère avec service

Les 2 dernières en livraison / reprise



06-67-58-15-67



75 bld Cami Salié 64000 PAU



l.simonnet@pc-traiteur.fr



lespitescasseroles.com



NOTRE PROPOSITION

Du : DECEMBRE 2025

LES ACCUEILS ET PAUSES SERVICE EN LIBRE SERVICE

ACCUEIL CAFE en livraison / 6,50 € H.T. / pers

- Cafetière + café + touillettes + sucre
- Bouilloire + thé + tasses
- Gâteaux au chocolat ou aux fruits / Rocher Coco
- Jus de pommes des jardins de Quitterie
- fruits secs
- verrerie + petites serviettes
- eaux détox

PAUSE GOURMANDE en livraison / 6,50 € H.T. / pers

- Cafetière + café + touillettes + sucre
- Bouilloire + thé + tasses
- Gâteau à la pommes et crêpes + pâte à tartinée maison + confiture
- Brochettes de Fruits
- Jus de pommes des jardins de Quitterie
- fruits secs
- verrerie + petites serviettes
- eaux détox

NOTRE PROPOSITION

Du : DECEMBRE 2025

OPTION 1

**DESCRIPTION - BUDGET 34 € H.T. / PERS
SERVICE INCLUS**

Accueil convives

Assortiment de 3 amuses bouches et petites verrines

- Mini burger jambon cuit et fromage frais
- Mousse de betterave, chèvre frais et germes de poireaux
- Blinis au curry noir et saumon gravlax

Bocaux chauds 4 par personnes

- Poulet aigre-doux et riz pilaf
- Effiloché de veau au lait de coco et carottes sautées
- Pommes de terre et oignons confits gratinés au Cantal
- Risotto de perles au saumon fumé et crème de petits pois/ Variante sans poisson

ou OPTION 3€ supp

- Risotto au vin rouge et Saint-Jacques
- Parmentier de patate douce au canard et foie gras mi-cuit
- Tartiflette à la truffe
- Gratin de butternut et girolles

Assortiment de fromages de la fromagerie d'Ossau

Douceurs assortiment de la pâtisserie Grangé

Croquant Chocolat

Tarte Citron

Russe

**Jus de pommes
bonbonnes Eau détox
Verrerie
Eaux plates et gazeuses**

OPTION VIN / 3.5€ H.T. / pers

Rouge et blanc sec de la Famille Laplace

Doux du Domaine Naba

NOTRE PROPOSITION

Du : DECEMBRE 2025

OPTION 2

DESCRIPTION - BUFFET DÉJEUNATOIRE

24 € H.T. / PERSONNE

SANS SERVICE



6 pièces Brunch salés par personne

- Burger de rillettes de poisson à la betterave
- Pain polaire, effiloché de veau sauce gribiche
- Croissant chutney, jambon sec et jeunes pousses
- Club jambon mimosa
- Taboulé de quinoa et légumes racines
- Cake lentilles corail et curry

Douceurs assortiment de la pâtisserie Grangé

3 pièces / pers

- Croquant Chocolat
- Tarte Citron
- Russe

Jus de pommes

bombonnes Eau détox

Verrerie

Eaux plates et gazeuses

OPTION :

BOÎTES À PARTAGER : 12 € H.T. / PERS

BOITES ASSORTIMENT fromagerie d'Ossau : 3.50 € H.T. / pers

PANIERS DE 50 WRAPS : 100 € H.T.



NOTRE PROPOSITION

Du : DECEMBRE 2025

OPTION 3

**DESCRIPTION - COCKTAIL 17 € H.T. / PERS
SANS SERVICE**

AMUSES BOUCHES

7 pièces amuses bouches par personne

- Panna cotta au curry et crevettes sautées
- Taboulé de quinoa aux légumes de saison
- Mini burger jambon cuit et fromage frais
- Mousse de betterave, chèvre frais et germes de poireaux
- Blinis au curry noir et saumon gravlax
- Mini baba à la crème d'olive et au chorizo
- Verrine de fenouil aux agrumes et ricotta

PIECES SUCREES

Assortiment 3 pièces sucrées pâtisserie Grangé

- Croquant Chocolat
- Tarte Citron
- Russe

**Jus de pommes
bonbonnes Eau détox
Verrerie
Eaux plates et gazeuses**

OPTION :

BOÎTES À PARTAGER : 12 € H.T. / PERS

**BOITES ASSORTIMENT fromagerie d'Ossau : 3.50 € H.T. / pers
PANIERS DE 50 WRAPS : 100 € H.T.**

Nos Produits



Notre engagement

nous sommes fiers de notre engagement en faveur des produits locaux du terroir et de la réduction de notre empreinte carbone. Nous nous approvisionnons auprès de producteurs locaux, privilégiant les ingrédients frais et de saison qui reflètent la richesse et la diversité de notre région. En choisissant des produits locaux, non seulement nous soutenons l'économie locale, mais nous garantissons également la fraîcheur et la qualité de nos plats.

De plus, notre laboratoire situé à Pau nous permet de contrôler et de minimiser notre empreinte carbone. En produisant localement, nous réduisons les distances de transport et limitons ainsi les émissions de CO2 liées à notre activité. Nous avons à cœur de préserver notre environnement et de contribuer à un avenir plus durable pour les générations futures.

Parallèlement, nous avons opté pour une vaisselle réutilisable en verre ou compostable, afin de réduire notre impact sur l'environnement. En choisissant des options de vaisselle respectueuses de l'environnement, nous contribuons à la lutte contre le gaspillage et à la préservation des ressources naturelles.

Notre accompagnement

Chez Les P'tites Casseroles, nous croyons en l'importance d'un accompagnement personnalisé et d'une relation de proximité avec nos clients. Notre équipe dévouée est là pour vous guider et vous conseiller à chaque étape de votre projet, en vous apportant son expertise et son expérience du terrain. Nous comprenons les spécificités de votre événement et nous nous engageons à vous proposer des solutions sur mesure, adaptées à vos besoins et à vos attentes.

Grâce à notre connaissance approfondie du secteur de la restauration et à notre proximité avec nos clients, nous sommes en mesure de vous offrir un service attentionné et réactif, garantissant la réussite de votre événement.

Avec Les P'tites Casseroles, bénéficiez d'un accompagnement personnalisé et d'une expérience client incomparable.

La fraîcheur et la qualité de nos produits sont au cœur de notre engagement envers nos clients. Chez Les P'tites Casseroles, nous travaillons uniquement avec des ingrédients frais et de première qualité, soigneusement sélectionnés pour leur goût et leur origine. Notre expertise culinaire nous permet de sublimer ces produits, en créant des plats qui révèlent toute leur richesse et leur saveur. Grâce à notre savoir-faire et notre expérience dans le domaine de la gastronomie, nous sommes en mesure de proposer une cuisine inventive et raffinée, adaptée à tous les goûts et toutes les occasions. Faites confiance à notre équipe pour vous offrir une expérience culinaire exceptionnelle, basée sur la fraîcheur, la qualité et le savoir-faire.

Nos Recettes

Chez Les P'tites Casseroles, la qualité de nos recettes est au cœur de notre métier. Chaque plat est méticuleusement préparé avec soin et passion, en utilisant les meilleurs ingrédients disponibles sur le marché. Notre équipe de chefs expérimentés met tout en œuvre pour créer des saveurs uniques et authentiques qui raviront vos papilles à chaque bouchée. Nous accordons une attention particulière à la fraîcheur et à la provenance de nos produits, sélectionnant avec soin des fournisseurs locaux et des ingrédients de saison pour garantir une qualité irréprochable. Avec Les P'tites Casseroles, vous pouvez être assuré de déguster des plats délicieux, préparés avec amour et savoir-faire.

