



tauzin

SAINT-SEVER en GASCOGNE

Traiteur à emporter

Offrez vous une grande table, restez chez vous



Conditionné en barquette Skin qui présente l'avantage

- d'être facilement transportable
- d'avoir 30 jours de conservation au réfrigérateur

Nos plats cuisinés par notre chef Éric Costedoat sont

- prêts à l'emploi, réchauffage rapide (2 mn au micro-onde ou 8 mn au bain marie)
- naturels, préparés sans colorant, sans additif et sans conservateur

Tapas gasconnes

Les tapas, bien plus qu'une spécialité culinaire, sont une culture, un art de vivre, car les tapas ne se dégustent qu'autour d'un bon verre de vin, debout pour mieux débattre, échange, discuter... et tout simplement s'amuser. Si Donostia (Saint-Sébastien) en est la capitale, nous avons décidé Chez Tauzin d'en faire une déclinaison gasconne, en conservant le principe de l'amuse-gueule mais avec des produits et recettes de notre cher Sud-Ouest.

Nouveau et pratique la technologie skin

La barquette sous-vide skin présente l'avantage d'être facilement transportable, d'avoir 30 jours de conservation au réfrigérateur (0 à 4°), d'être présentée sous la forme de 6 mini-tranches de 20 g, prête à l'emploi. Idéal pour un apéritif dinatoire, nous vous conseillons de les présenter sur un toast, dressé sur une cuillère plate, ou en salade. Grâce à la technologie skin vous pouvez vous servir une tranche, les autres restent sous-vide et conservent leur DLC.



Tapas de poulet basquaise

Produit estival, parfait pour accompagner une salade, composé d'un suprême de poulet fermier cou nu jaune cuit à basse température, d'une basquaise fait maison, d'une couche supérieure de persil en gelée pour obtenir une tranche aux couleurs du drapeau basque (vert, rouge et blanc).



Tapas de terrine de canard aux fruits d'automne

Viande de canard IGP Landes et morceaux de fruits d'automne (abricots, figues et pruneaux) montés en terrine avec médaillon de foie gras au milieu, pour une association de saveurs sucré-salé. (15% FG)



Tapas de terrines "en millefeuille" au foie gras

Terrine traditionnelle mise au goût du jour, sans farce. Association de volaille, légumes, fruits ou champignon et foie gras, montés en millefeuille pour obtenir une fois tranché une superposition de couleurs.

2 mini-tranches de Pintade aux cépes,
2 mini-tranches de Poulet jaune à la courge et potimarrons,
2 mini-tranches de magret de canard rosé aux fruits)



Tapas de terrine de foie gras entier mi-cuit "recette tradition"

Le foie gras entier est cuit en cocotte pour dorer sa peau et faire ressortir ses arômes. Le foie gras est ensuite monté en terrine pour cuire à basse température au four.



Plats cuisinés gascons

3 conditionnements

- NOUVEAU Barquette skin pour 1 personne
- Barquette familiale de 1 kg (4 personnes)
- En poche sous-vide pour les repas de groupe

Les plus

- 30 jours de DLC. Produit réfrigéré à conserver entre 0° et 4°
- Réchauffage rapide : 2mn au micro-ondes ou 8 mn au bain-marie
- Produits naturels préparés sans colorant, sans additif, ni conservateur



Cuisine de tous les jours

TERROIR GASCON

- Cuisse de canard grillée et gratin de pommes de terre
- Poulet à la basquaise
- Poulet à l'oignon et gratin de pommes de terre
- Cuisse de canard poché au vin de Tursan Pommes de terre gratinée
- Tournedos de poulet fermier, aux piquillos et tomates confites
- Cassoulet au Haricot Tarbais AOC
- Lasagne au confit de canard IGP Sud Ouest
- Parmentier de confit de canard IGP Sud Ouest

AUTOUR DU POULET FERMIER

- Risotto de poulet aux champignons de Paris
- Poulet au curry de Madras
- Pennes aux légumes et poulet
- Risotto de blé au poulet
- Poulet au quinoa à la basquaise

Repas de Fêtes

- Suprême de poulet fermier aux minis légumes
- Magret de canard grillé Sauce « douce forte » et millefeuille mangue-ananas
- Foie gras de canard rôti en cocotte aux pommes
- Ris de Veau, sauce « cocotte grand-mère »



Noël et Pâques

- Tournedos de poularde fermière et sa polenta de marrons.
- Tournedos de chapons, escalope de foie gras, gratin de potirons et cèpes
- Gigot d'Agneau de lait des Pyrénées désossé cuit à basse température et Haricot tarbais AOC du Berger



Volailles précuites

NOUVEAU

Les volailles sont déjà cuites et conditionnées sous-vide (30 jours de DLC au réfrigérateur)

- Rôti : volaille entières désossée et roulée sous-vide (comme une ballotine ou galantine)
- Tournedos : 2 tranches de 110g chacune sur barquette skin.

Produit naturel préparé sans colorants, sans additifs, ni conservateurs.

Gamme annuelle

• Poulet aux piquillos et tomates confites

Rôti	1,2 - 1,5 kg	6-8 personnes
Tournedos	2 x 100 g	2 personnes

• Poulet au foie gras (30%)

Rôti	1,5 à 2 kg	10 personnes
Tournedos	2 x 100 g	2 personnes

• Magret de canard des Landes au foie gras (30%)

Rôti	1 - 1,2 kg	6 personnes
Tournedos	2 x 100 g	2 personnes

Noël

• Chapon fermier race cou nu jaune

Farci à l'ancienne (beurre, foie, gésiers et cœur de volaille, foie gras de canard, mie de pain, ciboulette, sel, poivre).

Rôti	Environ 2,5 kg	12 personnes
Tournedos	2 x 110 g	2 personnes

• Poularde Fermière race cou nu jaunes

Farci à l'ancienne (beurre, foie, gésiers et cœur de volaille, foie gras de canard, mie de pain, ciboulette, sel, poivre).

Rôti	Environ 1,5 kg	8 personnes
Tournedos	2 x 110 g	2 personnes

Nous proposons également la pintade chaponnée, farcie à l'ancienne, au foie gras ou farci aux olives.

Spécial Pâque

• Gigot d'Agneau de Pyrénées

Entier	2 à 3 kg	15-20 personnes
2 tranches	2 x 150 g	2 personnes

• Gigot d'Agneau de lait des Pyrénées

Entier	2 à 3 kg	15-20 personnes
2 tranches	2 x 150 g	2 personnes

Spécial été Idéal pour le barbecue ou la plancha

Elle est déjà cuite et grillée. Préparée sans colorant, sans additif et sans conservateur, peut se manger froid ou chaud (4 mn aller retour à la plancha, poêle ou au barbecue).

Présenté en barquette skin - 40 jours de DLC
Portion pour 2 personnes

- Blanc de poulet grillé
- Cuisses de poulet grillées ou confites
- Manchons et ailerons de poulet « barbecue »



CONDITIONS D'EXPÉDITION

- **La garantie fraîcheur** : les méthodes de conservation permettent d'expédier dans toute la France les plats frais commandés
- **Livraison** : une chaîne du froid garantie jusqu'à chez-vous.
- **Délai de livraison** : la livraison en 24h partout en France. Nous consulter pour les tarifs de livraison et la disponibilité des produits, car nous cuisinons les produits à la demande de façon à garantir la fraîcheur des plats.

Magasin

A Saint Sever (40), 1 avenue du Général de Gaulle, ouvert du lundi au vendredi de 8h-12h ; 14h-18h

Tél./Fax : 05 58 45 87 28 - www.cheztauzin.com - e.mail : cheztauzin@orange.fr