

Retrouvez-nous sur marchés et foires



SAUCISSONS SECS
Sans colorant- brut de séchoir
fleur naturelle

10€ les 3
4,00€ l'unité

TERRINES

les 5 pour 15€ - les 10 pour 25€

Passez vos commandes par téléphone ou mail, à l'aide du bon de commande ci-dessous accompagné de votre règlement. Livraison sous 48 heures au plus tard.

Quantité	
	SAUCISSONS 160-180g
	Sans colorant- brut de séchoir- fleur naturelle
	Saucisson Nature
	Saucisson aux Herbes
	Saucisson au Poivre
	Saucisson Fumé
	Saucisson aux Noix
	Saucisson au Noisettes
	Saucisson aux Cèpes
	Saucisson Saint-Nectaire
	Saucisson au Comté
	Saucisson Bleu d'Auvergne
	Saucisson aux Figs
	Saucisson au Fromage de Chèvre
	Saucisson au Beaufort
	Saucisson au Piment
	Saucisson aux Olives
	Saucisson aux Tomates Séchées
	Saucisson aux Poivrons
	Saucisson au Canard
	Saucisson au Sanglier
	Saucisson au Taureau
	Saucisson au Kangourou
	Saucisson aux Grolles
	Saucisson Ail
	Saucisson Camembert
	Saucisson Oignon
	Saucisson Châtaignes
	Chorizo

Quantité	
	TERRINES 180g
	Confit de Foie de Volaille à l'Armagnac
	Terrine de Canard Poivre Vert
	Terrine de Canard au Magret
	Terrine de Sanglier
	Terrine de Lièvre au romarin
	Terrine au Piment d'Espelette
	Terrine de Campagne aux Tomates Séchées
	Terrine de Chevreuil
	Terrine d'Oie aux Merlots et aux Myrtilles
	Terrine de Pintade au confit d'oignons

Nom : _____
Tél. et adresse _____



Tél. 06 61 81 92 33

maisonprajault@gmail.com

Commandez également sur
maison-prajault.fr

Maison Prajault - 8 route de Saint-Martin des Champs - 78790 SEPTEUILL
R.L.S. VERSAILLES 834 114 175 - SIRET 834 114 175 00013 - Code NAF 1093Z

Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles - Graphisme 06 80 48 95 26



Camion gourmand Aveyronnais

La Maison Prajault cultive le bien manger,
le bien vivre, le vivre vrai.

Je distribue et transforme les produits de ma région :
l'Aveyron ! Le terroir, le saucisson,
la gastronomie aveyronnaise...



Aligot saucisse



Aligot tripous



Burger Aveyron



Suivez-nous sur Facebook
Maison Prajault



Le *Camion gourmand Aveyronnais*
se déplace également pour vos événements

- Anniversaire
- Lendemain de mariage
- Fête entre copains
- Repas entreprise
- Journée portes ouvertes...



Sandwich Montagnard



Tartine de l'Aubrac



Salade Laguiole

Pour tous renseignements

Tél. 06 61 81 92 33 - maisonprajault@gmail.com



Spécialités Aveyronnaises avec votre chef Laurent !

Menus

(Sur place ou à emporter)

- Aligot - Saucisse 10 €
- Aligot - Tripous 10 €
- Aligot - Saucisse - Boisson 13 €
- Aligot - Saucisse - Boisson -
Dessert 15 €

**Burger "Aveyron" -
Frites maison** 10 €
Salade, tomates, oignons, viande de bœuf,
Laguiole, sauce au choix

**Burger "12" -
Frites maison** 10,50 €
Salade, tomates, oignons, viande de bœuf, lard,
St-Nectaire, sauce au choix

Sandwich "Montagnard" 8,50 €
Salade, tomates, fromage fondu, oignons, viande
au choix (jambon de pays, bœuf, saucisse)

Tartine "de l'Aubrac" 8,50 €
Salade, pommes fondantes, camembert, lard,
jambon de pays

Salade "Laguiole" 10 €
Salade, Laguiole, tomates, jambon de pays,
croûtons, œuf dur

Apéro
"Cornet" 4,50 €
Un saucisson tranché au choix

"Plateau à partager" 10 €
Un saucisson tranché au choix, chiffonnade de
jambon, tomates cerises, frites

LISTE SAUCISSONS : Nature, Herbes, Poivre, Fumé,
Noix, Noisettes, Cèpes, Saint-Nectaire, Comté, Bleu
d'Auvergne, Figs, Fromage de Chèvre, Beaufort,
Piment, Olives, Tomates Séchées, Poivrons,
Canard, Sanglier, Taureau, Kangourou, Grolles, Ail,
Camembert, Oignon, Châtaignes, Chorizo

Frites maison 3 €



Desserts

- Crêpe Nutella 3 €
- Crêpe Confiture faite Maison 3 €
- Crêpe sucrée 2,50 €



Nos boissons d'Aveyron

- Bière "Sabètz que lèu" 33cl 4,50 €
(Ça va chier ! en patois)
- Bière de l'Aubrac 33cl 4 €
- Ambrée - Blonde - Blanche
- Vin Marcillac au verre 3 €
- Rouge ou Rosé
- Bouteille Marcillac "Rouge" 75cl 11 €
- Bouteille Marcillac "Rosé" 75cl 9 €
- Colt Cola 27,5cl 3 €
- AB** Limonade BIO 3 €
- "La Délicieuse" 27,5cl 3 €
- Nature - Figue - Myrtille - Orange
- Pur jus Pouget 25cl 3 €
- Pommes - Poires
- Eau 50cl 1 €
- 1,5 litre 2 €
- Café 1,50 €

Au Camion gourmand Aveyronnais, c'est aussi des produits à emporter, vente sur place

Saucissons secs

Sans colorant - Brut de séchoir
Fleur naturelle

- Nature, • Herbes, • Poivre,
- Fumé, • Noix, • Noisettes,
- Cèpes, • Saint-Nectaire,
- Comté, • Bleu d'Auvergne,
- Figs, • Fromage de Chèvre,
- Beaufort, • Piment, • Olives,
- Tomates Séchées, • Poivrons,
- Canard, • Sanglier, • Taureau,
- Kangourou, • Grolles, • Ail,
- Camembert, • Oignon,
- Châtaignes, • Chorizo

Terrines

- Confit de Foie de Volaille
à l'Armagnac, • Canard
Poivre Vert, • Canard au
Magret, • Sanglier, • Lièvre au
romarin, • Piment d'Espelette,
• Campagne aux Tomates
Séchées, • Chevreuil, • Oie
aux Merlots et aux Myrtilles,
• Pintade au confit d'oignons

4€ L'UNITÉ (Saucissons ou terrines)
3 pour
5 pour
10 pour
10€ 15€ 25€

Jambons

¼ Jambon 19 €

Vins Marsillac 75cl

Rouge 11 €
Rosé 9 €

Bières

33cl
Bière "Sabètz que lèu" 4,50 €

Bières de l'Aubrac

Ambrée 4 €
Blonde 4 €
Blanche 4 €

Boissons sans alcool

Sodas
Colt Cola 27,5cl 3 € la btl

Limonades BIO

"La Délicieuse" 27,5cl ... 3 € la btl

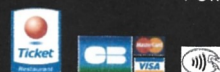


Nature
Figue
Myrtille
Orange

Jus de fruits

Pur jus Pouget 25cl 3 € la btl

Pommes
Poires



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération - Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.