

• Restauration Italienne •

Ptit Gourlu

• Produits locaux •

Faites confiance à

Notre service traiteur

Exclusivement sur commande

Et si, on apprenait à se connaître ?

Nous sommes Romain et Nicolas, l'un Breton et l'autre Lorrain,
mais tous deux cantaliens d'adoption !

Forts de nos expériences respectives entre restaurants traditionnelle, gastronomique
et restauration collective, nous avons décidé en 2021 de changer de vie et de devenir nos propres
patrons.

C'est de là, que le 2 février 2022 est né... Le P'TIT GOULU !

Créée au cœur de la châtaigneraie cantalienne, entre Montsalvy et Calvinet,

Notre société propose différentes formules, du Service FoodTruck,

qui est notre principal métier, au service traiteur pour tous vos évènements, publics et privés.

Toutes les formules sont adaptables, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies !

Notre Crédo dans ce projet ? Du local, Rien que du fait maison

Et de l'amour !

Nous travaillons uniquement de la viande locale avec le boucher du coin.

Nos légumes viennent du Primeur de la petite ville de Maurs ou de la maison Montarnal à Aurillac, nos œufs d'un élevage familial à 5 minutes de la maison, notre semoule de blé vient de l'Aveyron, notre fromage d'un fromager local, notre mozzarella du petit village de Boisset.....

En dehors de notre tournée, voici notre champ d'actions pour vos futurs évènements !



NOS DIFFERENTES FORMULES

La livraison :

Vous pouvez nous commander un buffet, un menu familial ...
Nous vous livrons le tout le jour de l'évènement, prêt et présenté.
Vous n'avez plus qu'à déposer le tout sur votre jolie table !

Tarif livraison : 0.70€ du kilomètre en dessus de 20 km.

Le mode Foodtruck

C'est notre mode All Inclusive !

Nous nous déplaçons directement sur le lieu de l'évènement avec le menu
Que vous aurez au préalable choisi et nous assurons le service.
Nous n'assurons pas de service à table, mais vos convives peuvent venir nous voir
Directement au camion et déguster des plats préparés devant leurs yeux,
Comme par exemple, nos fameuses pâtes flambées dans la meule de parmesan !

Tarif privatisation : 250€

Toutes nos formules peuvent inclure les boissons : Vins, Bières locales,
et/ou boissons sans alcool : Tarifs uniquement sur devis

NOS PROPOSITIONS POUR VOTRE BUFFET

ET/OU VOS ENTREES APERITIVES

(Tarifs à la part affichés Hors Taxes, TVA 10%, photos non contractuelles)

🇫🇷 Mini burger Cantal et/ou bleu	2,5€
🇫🇷 Pain surprise (pain focaccia, fromage frais, jambon, pesto, salade)	2€
🇫🇷 Mini salades de pâtes fraîches	2€
🇫🇷 Verrines (différentes options, nous contacter)	2€
🇫🇷 Triangles de Bruschetta	2€
🇫🇷 Boule d'Arancini	2,5€
🇫🇷 Toasts (multiples possibilités)	1,5€
🇫🇷 Mini brochettes (tomates ou melon, jambon de pays, mozza)	1,5€
🇫🇷 Plateau de charcuteries et de fromages (pour 12 pers)	30€

Si vous avez d'autres idées en tête, n'hésitez pas à nous le faire savoir !!



NOS PROPOSITIONS D'ENTREES OU PLATS

(Tarifs à la part affichés Hors Taxes, TVA 10%, photos non contractuelles)

Possible avec les deux formules :

🇫🇷 Salade César	4,5€
🇫🇷 Salade de pâtes maison	4,5€
🇫🇷 Lasagnes à la bolognaise et salade	10,5€
🇫🇷 Lasagnes Saumon-épinards et salade	10,5€
🇫🇷 Cannellonis saumon-épinards	10,5€
🇫🇷 Risotto de petits légumes	10,5€
🇫🇷 Risotto au parmesan	10,5€
🇫🇷 Les aubergines à la Parmigiana (en saison estivale)	10,5€
🇫🇷 Osso-Bucco de veau et son accompagnement	12,5€
🇫🇷 Ballottine de volaille et ses pâtes	12,5€

Uniquement avec la Formule Foodtruck

🇫🇷 Pâtes fraîches maison (bolognaise, carbonara, pesto...)	7€
🇫🇷 Pâtes fraîches à la truffe cuitent dans la meule de parmesan	15€
🇫🇷 Burger – frites (avec notre pain focaccia maison)	9,5€
🇫🇷 Pâtes fraîches au parmesan, et pièce de bœuf du boucher	18€
🇫🇷 Gnocchis (sauces au choix)	7€
🇫🇷 Piccata de poulet au citron et ses pâtes fraîches	12,5€

Pour toute autre demande, N'hésitez pas à nous contacter !



NOS PROPOSITIONS DE DESSERTS

(Tarifs à la part affichés Hors Taxes, TVA 10%, photos non contractuelles)

- 🇫🇷 Tiramisu (différentes variantes possibles) 3,2€
- 🇫🇷 Panna cotta (différentes variantes possibles) 3,2€
- 🇫🇷 Tarte meringuée (différentes variantes possibles) 3,2€
- 🇫🇷 Salade de fruits (selon la saison) 3,2€
- 🇫🇷 Mini Bûche (saison hivernale) 3,5€
- 🇫🇷 Maxi macaron (environ 12cm de diamètre) 3,5€

- 🇫🇷 Gâteau d'anniversaire ou de groupe Sur Devis
(Aux fruits, au chocolat, ...)

