

Gil gueuleton une cuisine riche en tradition

Si vous souhaitez **découvrir ou redécouvrir** des plats d'antan qu'on savourait chez nos grands-mères, je vous propose un service traiteur au Refuge des Toupins. Je me déplace pour réveiller vos papilles, et pour que vous profitiez pleinement de votre séjour.

Je vous propose un large panel de prestations traiteur sur mesure autour de la viande rôtie à la broche au brasero ou au four traditionnel.

Ma cuisine maison et traditionnelle est élaborée avec des produits du terroir en circuit court, fraîcheur et gout unique garantie.

Des méchouis à base **d'agneau à la broche, des cochons de lait**, (photo 5 tournebroche cochon) des jambons rôtis, avec la technique ancestrale de cuisson au feu de bois qui permet d'associer la chaleur du foyer, le savoir faire spécifique à ce type de préparation ainsi que le plaisir de la dégustation d'une viande, arrosée au flambadou, alliant fondant d'une cuisson longue aux saveurs inimitables que l'on doit à la marinade et à la caresse de la flamme (Photo 6 flambadou)

Mais aussi des poulets rotis en broche au feu de bois **du brasero**, des grillades, **cotes de bœuf XXL**, cotelettes de porc, filet de poulet, **l'assiette carnivore** du refuge, ou encore, des joues de porc au cidre, **des pieds paquets** mijotés au four à pizza, **des civets de gibier** en cocotte (suivant la saison et les autorisations en vigueur), des tête de veau sauce gribiche, **des escargots** préparés et ramassés par mes soins, etc... (photo 7 magrets de canard)

En accompagnements, écrasés de pomme de terre, gratins dauphinois, ratatouilles dans son jus de cuisson, chou-fleur gratinés, purées de betterave, topinambours à la truffe...

Desserts, tartes aux fruits, cheese-cakes citron vert, salades de fruits en pastèque, gâteaux grand-mère aux fruits de saison cuits au feu de bois.... (photo 8 pastèque, photo 9 cheese cake)

N'hésitez pas à commander le plat que vous mangiez enfants et que vous ne trouvez plus nulle part....

Pour un repas partagé en famille, pour fêter un anniversaire, une cousinade, un baptême ou un enterrement de vie de garçon de fille, pour un repas d'entreprise ... (photo 10 soirée champêtre)

Je mettrai tout en œuvre pour que votre repas soit une véritable réussite, tant sur le plan gustatif que sur la convivialité.

Mes prestations varient entre 30 euros et 50 euros par personne.

N'hésitez pas à me demander un devis et construisons ensemble votre menu exceptionnel qui restera gravé dans la mémoire de vos convives.

Une organisation sur mesure pour votre événement unique. (Photo11 de deux coupe de champagne sur un tonneau)

GIL GUEULETON la cuisine aux petits oignons...

06.15.73.47.35