

Aixo ès bé, entreprise familiale basée à Saint Génis Des Fontaines

Nous vous proposons un service de livraison de repas à domicile ou aux entreprises, ainsi qu'un service traiteur complet.

Notre principal atout est une équipe expérimentée et passionnée qui met tout son savoir-faire au service du client.

Quel que soit le type d'événement (Mariage, Baptême, Anniversaire, Repas de famille, Repas d'association/d'entreprise...) nous apportons une solution "clé en main" adaptée à votre goût et à votre budget

ORGANISATION DE TOUT ÉVÉNEMENTIEL

DIFFERENTS ATELIERS SUR DEMANDE



En ce qui concerne le portage de repas à domicile ou sur votre lieu de travail

La livraison s'effectue par véhicule réfrigéré par nos livreurs et les préposés de La Poste afin de couvrir toutes les communes du département

Les menus sont élaborés à la semaine par le Chef à partir de produits frais de saison en privilégiant les produits locaux et français, disponibles dès le mardi sur notre site internet.

365 jours par an, nous assurons la livraison de repas complets pour chaque jour de la semaine, en formule classique ou diététique.



10 rue Saint Exupery
Parc d'activités de la tuilerie
66740 Saint Génis des Fontaines
04 68 98 18 91
06 52 76 75 10
email: aixoesbe@outlook.fr
www.aixoesbe.com

Horaires D'ouverture:

Le secrétariat

est à votre écoute Lundi 9h 17h30

Mardi 9h 16h30

Mercredi fermé

Jeudi 9h 16h30

Vendredi 9h 14h30

Samedi 9h 14h

Dimanche fermé

Le chef vous reçoit sur rendez-vous.

Portage de repas:
à domicile ou sur lieu de travail

Organisation de tout évènementiel:
Mariage, Baptême, Repas de famille,
Anniversaire, Réception, Buffet privé, ou
professionnel



Tarif Mars 2025



PLATS CUISINES		BUFFET FROID		APÉRITIFS	
Plats à partir d'1 personne:		(Salade à partir de 6 personnes)		Toasts variés (roquefort et noisette etc.) 1,80€	
Poulet à la catalane	9,90€	Différentes salades (75g)		Toasts prestiges (saumon fumé, foie gras etc.) 2,50€	
Sauté de porc aux olives	9,90€	Salade piémontaise (pomme de terre, oeuf tomates, cornichons, olives, mayonnaise) 1,90€		Verrines salées (plusieurs variétés 60ml) 3,10€	
Boles de picoulat / Haricots blancs	11,90€	Salade italienne (salade de pâtes, jambon de parme, poivrons, mozzarella ,pesto) 1,90€		Plateau de charcuteries catalanes (6 variétés) et manchégo accompagnés de pan tomate 6€	
Cuisse de canette a l'orange	13,90€	Salade Indienne (Salade de riz , poulet, poivrons, fruits secs, curcuma curry) 1,70€		Plaque de quiche ou Pizza. 40€ 42 parts coupées en format toast	
Tajine mignon de porc aux abricots	13,90€	Salade caraïbe (salade de perles, saumon, crevette, concombre, sauce cocktail) 1,90€		Wraps rondelles (Poisson ou poulet) 1,80€	
Roulé sôle et saumon fumé. crème citronnée	13,90€	Salade orientale (Taboulé Libanais, poivrons, oignons, menthe, persil, tomates confites, raisins sec) 1,70€		Navettes (plusieurs variétés) 2,70€	
2 Brochettes de 3 gambas (flambées au pastis)	14,90€	La Grande crudité (4 variétés de crudités) 2,90€		Pain surprise classique ou végétarien (60 mini sandwiches) 45€	
Plats à partir de 2 personnes, prix dégressif dès 50 personnes		Salade d'ébly à la grecque (Feta, poivrons, tomates, olives, noires) 2,10€		Pics et Brochettes	
Paëlla Catalane (poulet, coustellou, saucisse catalane, chorizo, gambas, calamars, moules d'Espagne et fruits de mer)	12,90€	Escalivade (Aubergines, courgettes, oignons, poivrons et persillade) servie dans un plat à paella 4,90€		Magret séché et abricot 2,10€	
Paëlla viandes	13,50€	Plateau de viandes froides (Tranche de 50g/personne)		Tomate cerise mozzarella 2,50€	
Paëlla poissons	14,50€	-Rôti de boeuf 1,90€		Melon Serrano 2,50€	
Fidéua poissons (calamars, palourdes, moules, de bouchot, amandes, coques gambas, lotte et mélange de fruits de mer)	14,90€	-Rôti de veau 2,40€		Melon 3 couleurs 2,10€	
Fidéua mixte (poulet, échine de porc et crustacés)	15,50€	-Rôti de porc 1,40€		Tomate cerise sésame façon pomme d'amour 2,10€	
Zarzuela (filets sans arêtes, lotte, rouget, dorade, morue, gambas, langoustine) accompagné de riz safrané	29,90€	Pilon de poulet mariné curry/safran 2,30€		APÉRITIFS CHAUDS	
Couscous	15,90€	Poisson: Saumon en chaud froid. (portion 75g) 4,50€		Mini boles de picoulat 1,50€	
Couscous Royal (côtelette d'agneau)	19,90€	Plateau de fromages classiques variés 1,70€		Moules à l'aïoli 0,90€	
Couscous Vegan (boulettes soja, pois chiche, carottes, navets, courgettes)	13€	Plateau de fromages AOP et pains spéciaux 4,50€		Brochette de calamars et chorizo 2€	
Esqueixada de morue "75G" (morue, tomates, oignons, poivrons, olives)	19,90€			Brochette de crevettes 2€	
				Brochette de deux Gambas marinées 4€	
				Brochette de poulet yakitori 2,70€	
				DESSERTS MAISON	
				Elaboré par notre Chef pâtissier, (gâteau au choix, pièce montée, sculpture sur fruits...) vous référer au site ou nous consulter	