

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.



Tarif Mars 2025
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

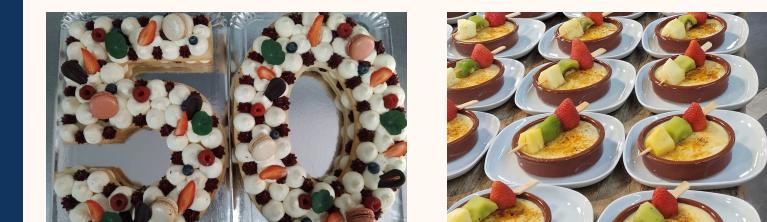


Horaires D'ouverture:
Le secrétariat
est à votre écoute Lundi 9h 17h30
Mardi 9h 16h30
Mercredi fermé
Jeudi 9h 16h30
Vendredi 9h 14h30
Samedi 9h 14h
Dimanche fermé

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



PLATS CUISINES

Plats à partir d'1 personne:

| | |
|--|--------|
| Poulet à la catalane | 9,90€ |
| Sauté de porc aux olives | 9,90€ |
| Boles de picoulat / Haricots blancs | 11,90€ |
| Cuisse de canette à l'orange | 13,90€ |
| Tajine mignon de porc aux abricots | 13,90€ |
| Roulé sôle et saumon fumé. crème citronnée | 13,90€ |
| 2 Brochettes de 3 gambas (flambées au pastis) | 14,90€ |

Plats à partir de 2 personnes, prix dégressif dès 50 personnes

| | |
|---|--------|
| Paëlla Catalane (poulet, coustellou, saucisse catalane, chorizo, gambas, calamars, moules d'Espagne et fruits de mer) | 12,90€ |
| Paëlla viandes | 13,50€ |
| Paëlla poissons | 14,50€ |
| Fidéua poissons (calamars, palourdes, moules, de bouchot, amandes, coques, gambas, lotte et mélange de fruits de mer) | 14,90€ |
| Fidéua mixte (poulet, échine de porc et crustacés) | 15,50€ |
| Zarzuela (filets sans arêtes, lotte, rouget, dorade, morue, gambas, langoustine) accompagné de riz safrané | 29,90€ |
| Couscous | 15,90€ |
| Couscous Royal (côtelette d'agneau) | 19,90€ |
| Couscous Vegan (boulettes soja, pois chiche, carottes, navets, courgettes) | 13€ |
| Esqueixada de morue "75G" (morue, tomates, oignons, poivrons, olives) | 19,90€ |

BUFFET FROID

(Salade à partir de 6 personnes)

| | |
|---|-------|
| Différentes salades (75g) | |
| Salade piémontaise (pomme de terre, oeuf tomates, cornichons, olives, mayonnaise) | 1,90€ |
| Salade italienne (salade de pâtes, jambon de parme, poivrons, mozzarella ,pesto) | 1,90€ |
| Salade Indienne (Salade de riz , poulet, poivrons, fruits secs, curcuma curry) | 1,70€ |
| Salade caraïbe (salade de perles, saumon, crevette, concombre, sauce cocktail) | 1,90€ |
| Salade orientale (Taboulé Libanais, poivrons, oignons, menthe, persil, tomates confites, raisins sec) | 1,70€ |

| | |
|---|-------|
| La Grande crudité (4 variétés de crudités) | 2,90€ |
| Salade d'ébly à la grecque (Feta, poivrons, tomates, olives, noires) | 2,10€ |
| Escalivade (Aubergines, courgettes, oignons, poivrons et persillade) servie dans un plat à paella | 4,90€ |

Plateau de viandes froides (Tranche de 50g/personne)

| | |
|----------------|-------|
| -Rôti de boeuf | 1,90€ |
| -Rôti de veau | 2,40€ |
| -Rôti de porc | 1,40€ |

| | |
|---|-------|
| Pilon de poulet mariné curry/safran | |
| Poisson: Saumon en chaud froid. (portion 75g) | 4,50€ |

| | |
|---|-------|
| Plateau de fromages classiques variés | 1,70€ |
| Plateau de fromages AOP et pains spéciaux | 4,50€ |

APÉRITIFS

| | |
|--|------------|
| Toasts variés (roquefort et noisette etc.) | 1,80€ |
| Toasts prestiges (saumon fumé, foie gras etc.) | 2,50€ |
| Verrines salées (plusieurs variétés 60ml) | 3,10€ |
| Plateau de charcuteries catalanes (6 variétés) et manchego accompagnés de pan tomate | 6€ |
| Plaque de quiche ou 42 parts coupées en format toast | Pizza. 40€ |
| Wraps rondelles (Poisson ou poulet) | 1,80€ |
| Navettes (plusieurs variétés) | 2,70€ |
| Pain surprise classique ou végétarien (60 mini sandwichs) | 45€ |

Pics et Brochettes

| | |
|--|-------|
| Magret séché et abricot | 2,10€ |
| Tomate cerise mozzarella | 2,50€ |
| Melon Serrano | 2,50€ |
| Melon 3 couleurs | 2,10€ |
| Tomate cerise sésame façon pomme d'amour | 2,10€ |

APÉRITIFS CHAUDS

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Mini boles de picoulat | 1,50€ |
| Moules à l'aïoli | 0,90€ |
| Brochette de calamars et chorizo | 2€ |
| 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