

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 ÉVENEMENTIEL

DIFFERENTS ATELIERS SUR DEMANDE



En ce qui concerne le portage de repas a 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. Le menu hebdomadaire est mis à jour chaque 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 Aout 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 picolat / 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, 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	2,30€
Poisson: Saumon en chaud froid. (portion 75g)	4,50€

Plateau de fromages classiques variés	1,70€
Plateau de fromages AOP et pains spéciaux	2,70€

APÉRITIFS

Toasts variés (roquefort et noisette etc.)	1,80€
Toasts prestiges (saumon fumé, foie gras etc.)	2,90€
Verrines salées (plusieurs variétés 60ml)	3,50€
Plateau de charcuteries catalanes (6 variétés) et manchégo accompagnés de pan tomate	6€
Plaque de quiche ou Pizza. 42 parts coupées en format toast	40€
Wraps rondelles (Poisson ou poulet)	1,80€
Navettes (plusieurs variétés)	2,70€
Pain surprise classique ou végétarien (60 mini sandwiches)	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'aioli	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

Mignardises sucrées: 1,90€
Différents gâteaux élaborés par notre Chef pâtissier à partir de 4,50€
Cascade de fruits sculptés (min. 25 pers.): 2,50€
Pour connaître la liste de nos desserts consulter notre site ou nous contacter