



La Poêle Géante

Traiteur de Haute Montagne depuis 1997 



À l'origine de notre histoire, une savoureuse recette !

Bienvenue dans le massif des Aravis, au cœur de ses sommets enneigés et de ses stations de sports d'hiver, dans un environnement exceptionnel, propice aux plaisirs de la table et de la fête !

En 1997, alors que la recette de la tartiflette au Reblochon AOP gagne en notoriété, notre entreprise familiale crée l'évènement en la concoctant dans une poêle géante afin de régaler les grandes tablées. C'est ainsi qu'est né le concept de la Poêle Géante, la première, l'originale.

S'ensuivront d'autres recettes gourmandes, d'ici et d'ailleurs, élaborées à partir des meilleurs ingrédients sélectionnés auprès de producteurs locaux. Ces produits d'exception, associés à notre savoir-faire, participent à la réussite de ce concept festif. Aujourd'hui, les entreprises, collectivités et associations sont séduites par nos savoureuses spécialités, ainsi que par leur caractère authentique et convivial. Notre professionnalisme et notre capacité d'adaptation garantissent à vos évènements et réceptions tout le succès qu'ils méritent !



DES SOLUTIONS POUR TOUTES TAILLES D'ÉVÈNEMENTS !



Donnez une ambiance chaleureuse et conviviale à vos événements sportifs, vernissages, soirées d'entreprise, incentives ou séminaires ! Qualité de cuisson garantie, quantité généreuse... il ne vous reste qu'à choisir votre concept de restauration pour recevoir 70 à 5 000 invités en toute sérénité.



De 70 à
150 pers.

LES MINI-POÊLES GÉANTES

Légères avec 1m de diamètre, elles se fauflent partout, même chez vous.



De 80 à
200 pers.

LES CUISINIÈRES

Une rouge et une bleue, idéales pour les plats avec accompagnement.



De 150 à
350 pers.

LA POÊLE XXL

L'intermédiaire.
1m35 de diamètre.



Jusqu'à
500 pers.

LA POÊLE GÉANTE

L'emblème de notre activité !
1m80 de diamètre.

Goûtez la Savoie

*La tartiflette, la croziflette, deux recettes emblématiques.
La Poêle Géante les cuisine uniquement à base de véritables
Reblochons de Savoie AOC.*

Le crozet, vous connaissez ?

Ces petites pâtes carrées à base de farine de blé ou de sarrasin ont été imaginées par les cuisinières de la vallée de la Maurienne.



LES SPÉCIALITÉS

De 70 à 5 000 pers.

LA TARTIFLETTE AU REBLOCHON AOC

*(Lardons, oignons, pommes
de terre, reblochon)*

LA CROZIFLETTE AU REBLOCHON AOC

*(Lardons, oignons, crozets
nature et sarrasin, reblochon)*

ACCOMPAGNEMENT SALADE VERTE

*(Batavia et mélange de
jeunes pousses)*

LES MENUS HAUT-SAVOYARDS

TARTIFLETTE
ou
CROZIFLETTE

+

ASSIETTE DE CHARCUTERIE,
SALADE VERTE, PAIN, DESSERT
ET VAISSELLE ÉCO-LUXE.



Le saviez-vous ?

La polenta est une farine de maïs originaire du nord de l'Italie qui autrefois était consommée en tant que pain. Nous la servons crémeuse, c'est-à-dire souple pour accompagner nos plats de région. Un vrai délice !

Savourez les régions

Les grandes recettes de tradition cuisinées dans le respect des recettes authentiques.

LES SPÉCIALITÉS *De 70 à 5 000 pers.*

LE BŒUF BOURGUIGNON

avec pâtes ou polenta

(Estouffade de bœuf maison mijotée avec des champignons, lardons et carottes. Pâtes «fusilli» ou polenta Grand-Mère)

LES DIOTS avec polenta ou crozets

(2 Diots de Savoie nature mijotés dans une sauce au vin blanc et polenta Grand-Mère ou crozets)

LE CHILI CON CARNE avec riz

(Bœuf hâché, haricots rouges, tomates, cumin, poivrons, riz et tortilla)

LA PASTA PARTY et sa salade verte

(Torsades à la sauce bolognaise maison et fromage râpé)

LE POULET EN SAUCE avec riz

(Aiguillettes de poulet frais, sauce coco, curry, basquaise ou forestière. Riz arrangé)

LES MENUS RÉGIONAUX

BOURGOGNE

(Bœuf bourguignon + pâtes ou polenta)

SAVOIE

(Diots + polenta ou crozets)

TEXAS

(Chili con carne + riz)

ITALIE

(Pasta party + salade verte)

POULETS D'ICI & D'AILLEURS

(Poulet en sauce + riz)

+

Tomme, pain, dessert et vaisselle éco-luxe.

Dégustez nos spécialités Royales

*Des ingrédients hauts de gamme
pour des plats festifs hauts en
couleurs et en saveurs.*



LES SPÉCIALITÉS

De 70 à 5 000 pers.

LA PAËLLA ROYALE

(Poivrons, encornets, seiches, légumes, chorizo, poulet fermier, moules, gambas, riz et épices. Certifié sans porc)

LA CHOUCROUTE ROYALE

(Echine fumée, saucisses de Francfort et de Montbéliard, saucisse de Lyon, poitrine roulée, pommes de terre, choux au Riesling et épices)

LA BLANQUETTE DE VEAU avec riz

(Sauté de veau, champignons de Paris, carottes, oignons, bouquet garni, arômes. Riz arrangé)

LE COUSCOUS ROYAL

(Aubergines, tomates, navets, carottes, céleri, courgettes, pois-chiches, poulet fermier, gigot d'agneau, merguez, semoule, épices et sauce harissa)

LES MENUS ROYAUX

ESPAGNE

(Paëlla royale)

ALSACE

(Choucroute royale)

TERROIR

(Blanquette de veau + riz)

MAROC

(Couscous royal)

+

**Tomme, pain, dessert et
vaisselle éco-luxe.**



DES PARTENARIATS AVEC LES MEILLEURS PRODUCTEURS

La Poêle Géante fait aussi la différence très en amont en choisissant avec soin les marques les plus réputées, et en sélectionnant uniquement des artisans amoureux de leur métier pour être sûr de vous offrir des plats sublimes par des produits riches en goût.

Sélectionnées avec le plus grand soin pour leur qualité et leur fraîcheur, la majorité de nos viandes sont garanties d'origine française.



**SÉCURITÉ
& HYGIÈNE
ALIMENTAIRE**



LABEL ARGENT 2019

Etablissement suivi par :

Tel: 04 76 17 17 17 - www.laboquali.fr



ACCREDITATION AB 0100000000

La Poêle Géante travaille avec Laboquali, un laboratoire en sécurité et hygiène alimentaire, qui nous contrôle chaque année.

Des accompagnements très tentants !

LES ENTRÉES

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE PAYS

Jambon de Pays, rosette, saucissons au Beaufort, au Gamay et au sanglier, cornichons, micro-beurre.

L'ASSIETTE DE CRUDITÉS

Tomates, carottes râpées, chou blanc

LA SALADE VERTE

Batavia et mélange de jeunes pousses

LES SALADES COMPOSÉES :

La **Salade savoyarde** (Chou blanc, lardons, dés de fromage et de pommes, noix, croûtons)

La **Salade grecque** (Tomates, concombres, féta, olives noires)

La **Salade de pâtes** (Pâtes Fusilli, maïs, poivrons, thon)

La **Salade créole** (Crevettes, riz, ananas, petits pois)

Le **Coleslaw** (Chou blanc, carottes, persil mayonnaise)

Et aussi...

Taboulé, carottes râpées, lentilles au lard, salade mâche et noix de pécan.

BUFFET D'ENTRÉES VARIÉES

5 entrées au choix

LES FROMAGES

BUFFET DE FROMAGES

Reblochon, Chevrotin des Aravis, Tomme de Savoie (fromage des menus)



LES DESSERTS

TARTE AUX POMMES, AUX ABRICOTS OU AUX POIRES / GÂTEAU DES ARAVIS

(Pistache - Chocolat) > Desserts des menus

SALADE DE FRUITS FRAIS

TARTE AUX MYRTILLES

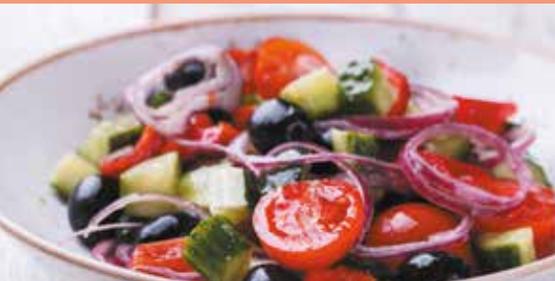
VERRINE DE TIRAMISU

GÂTEAU PÂTISSIER

(à choisir dans nos sélections)

ARDOISE GOURMANDE

(Entremet, le Délice Aravis, le Florentin « maison » et 1 fruit de saison, présentés sur une assiette en ardoise accompagné du café)



La ronde des boissons

LES APÉRITIFS

MARQUISSETTE, SANGRIA, FRAMBOISINE
(Servi au verre en buffet)

LE SUPPLÉMENT DE QUICHES ET PIZZAS
(4 à 6 pièces par personne)

LES EAUX

EAU PLATE ET EAU GAZEUSE

LES VINS

**CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE, CHIGNIN
BLANC OU SAINT-TROPEZ ROSÉ**
(Servi en pichet tiré du tonneau)

LE CAFÉ

TASSE, SUCRE ET TOUILLEUR

LA VAISSELLE À USAGE UNIQUE AUSSI ÉCOLO QUE DÉCO !

Privilégiez une vaisselle en matière naturelle, biodégradable et compostable à 100 %. Respectueuse de l'environnement, la vaisselle en bois ou en palmier donne non seulement du cachet à vos tablées, mais elle est également particulièrement adaptée pour servir les plats chauds.



Le Kit

“VAISSELLE ÉCO-LUXE”

Nappes, sets, assiettes pulpe ou fibre de carton moulée, couverts en pochette avec serviettes et verres à pied cristal.



Le Kit

“VAISSELLE BOIS”

Nappes, sets, assiettes en bois, couverts bois en pochette avec serviettes et verres à pied cristal.



Le Kit

“VAISSELLE PALMIER”

Nappes, sets, assiettes en palmier, couverts bois en pochette avec serviettes et verres à pied cristal.

RÉCEPTION,
SÉMINAIRE,
SOIRÉE D'ENTREPRISE,
DÎNER DE GALA,
ÉVÈNEMENT SPORTIF

...



VOS MANIFESTATIONS PERSONNALISÉES

*Elégantes ou sportives...
et toujours aussi savoureuses !*



Des formules
"sport" pour
un service en
nombre, rapide
et soigné !



L'ÉQUIPE DE LA POËLE GÉANTE

Fière de ses références...

MANIFESTATIONS SPORTIVES

Alp's Bike Festival
 Aravis Trail
 Black Shoes
 Coupe du Monde de Ski de Fond
 à La Clusaz
 Derby de La Meije
 FC Grenoble Rugby
 KV Lavy des Cimes
 La Chablaisienne
 La Grande Odyssée
 La Tel'M
 Le Bélier Blanc
 Raid Verdon-Aventure
 Rando de la Ramaz
 Run & Skate
 Trail Blanc Jurassien
 Trail des Aiguilles Rouges
 Trail des Fiz
 Trail des Glières
 Trophée Enduro Provence
 UTMB Chamonix
 VTT Verdon des Collines

FESTIVALS DE MUSIQUE

Guggenmusic Annemasse
 Guitares en Scène
 Les Enfants de l'Accordéon
 Les Francofolies
 Les Savoises'ries
 Musilac

ÉVÈNEMENTS

HORS DU COMMUN

Grande fête de la Bière de Fréjus
 Fête de la Châtaigne de Revest
 du Bion
 Fête du Fromage de Banon
 La Course du Cœur
 Les Inter'agros
 Les Voiles du Lac d'Annecy
 USCA

ENTREPRISES

Arc'Téryx
 Charvin Entreprise
 Colas
 Jean Lain
 La Boîte à Outils
 Lalliard Bois
 Larivière
 Leroy Merlin
 Opération Nez Rouge
 Patagonia
 Procolor
 Quechua
 Samsé
 SE Levage
 SPA Annecy Marlioz
 Tech'Meta
 Trans-Alpes
 Vaudaux

ILS NOUS FONT CONFIANCE...

Caméléon Village Igloo
 Chamonix Mont-Blanc Marathon
 Compagnie des guides de
 Chamonix
 Hockey Club de Chamonix
 Ipac Annecy
 La Ferme de Gy
 Mairie de Cluses
 Mairie de Ville la Grand
 Marcelly Aventure
 Office de Tourisme de Chamonix
 OT de La Clusaz
 OT Taninges/Praz de Lys
 OT Valmeinier
 Snowleader
 Société thermale de Divonne les
 Bains
 Vitam Parc
 Office de Tourisme de La Clusaz
 Office de Tourisme Taninges /
 Praz-de-Lys



La Poêle Géante

Traiteur de Haute Montagne depuis 1997 

SARL Quenet
116 Hameau de la Cluiseraz
74220 LA CLUSAZ
Tél. 04 50 02 58 11
contact@lapoelegeante.com

www.lapoelegeante.com

Texte © La Poêle Géante • Fotolia.com • Stock.Adbbe.com • Photos & stylisme culinaire © ESTETIK FOOD & LIFE
L'ABS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ A CONSOMMER AVEC MODÉRATION Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.montagnebois.fr