



MAISON POU

«Champion de France 2009 du fromage de tête»

La célèbre Maison Pou fêtera
sa 180e année d'existence.

Installée sur l'avenue des Ternes (XVII^{ème} arrondissement) depuis 1830, la Maison Pou continue à fidéliser par ses recettes, les gastronomes de Paris qui se transmettent cette adresse du bon goût et du raffinement, de Père en fils.

Dans un laboratoire ultra moderne et avec une brillante équipe de 30 personnes sous la direction de M. Guy Freyn, la maison perpétue la tradition culinaire de très grande qualité, de haut de gamme dans la lignée de la famille Pou.

La spécialité c'est le foie gras, mais on y vient aussi pour les pâtés en croûte de veau et de jambon, ou de canard, boudins, saucissons de Lyon (nature, au poivre vert, aux pistaches ou truffés), on y déguste aussi des merveilleux jambons, terrines diverses, salades composées, quenelles de brochet, etc.

Service diligent quelle que soit la foule.

Pour vos déjeuners, vos diners fins, vos grandes et petites réceptions, recevoir reste toujours un plaisir à la Maison Pou.

Voir Carnet d'adresses p.54



De savoureuses recettes à base de foie gras sont à tester !

Depuis 1830...
Pour les fins gastronomes

maison POU



**Spécialiste du foie gras nature et truffé
et du pâté en croûte**

**Oreille d'Or
du fromage de tête
Champion de France 2009**

Charcutier - Traiteur - Pâtissier
16, avenue des Ternes - 75017 PARIS
Tél. : 01 43 80 19 24

Métro : Ternes
Site : www.maisonpou.com

Ouvert sans interruption :
du lundi au vendredi de 9h30 à 19h15
le samedi de 9h00 à 19h15