

# MAISON POU

Un monument du savoir-vivre parisien

La Maison Pou fait de la résistance ; face aux sauces en boîte, aux plats surgelés et charcuteries industrielles, elle oppose avec le calme et l'assurance des grands, son savoir-faire, son exigence de qualité et son accueil professionnel. Nul ne repart de cette auguste maison les mains vides !



La Maison Pou a pris ses quartiers dès 1830 et depuis, elle offre une vision rassurante, un point de repère et un rendez-vous pour tous les gourmands parisiens. Vous avez besoin d'organiser un cocktail dinatoire pour 50 personnes ? Un repas romantique et raffiné pour deux ? Une communion, un mariage ou un baptême ? Allez donc chez Pou, vous en ressortirez serein, confiant, et même, carrément ravi. C'est simple, Pou a réponse à tout !

Traiteur, charcutier et pâtissier, la maison s'est dotée d'un laboratoire ultra moderne aux conditions d'hygiène rigoureuses, où s'affairent quotidiennement 30 personnes qui mitonnent et cuisinent une variété invraisemblable de plats avec les meilleurs produits du terroir. Les spécialités –

nombreuses – font courir le tout-Paris. Une grande variété de délicieuses terrines de poissons, des saumons entiers avec leur garniture, poissons et produits fumés, esturgeon, anguille, tarama, blinis maison, paupiettes, kouloubiac, quenelles, et enfin, 6 sauces au choix pour accompagner les préparations de la mer (safran, agrumes, beurre blanc...), en plus des magnifiques homards, langoustes, turbots et bars frais, parmi les nombreuses préparations proposées. Encore des terrines, des foie gras d'oie et de canard, 7 pâtés en croûte, petits fours divers et jambons des meilleures origines, pour ouvrir l'appétit. De merveilleux jambons, braisés, à l'ananas, ou en croûte, un célèbre cassoulet au confit de canard, une authentique paëlla, des charcuteries du terroir pour les choucroutes

ou potées d'hiver et en fin d'année, les fameuses truffes noires du Périgord, les dindes, chapons et poulardes de Bresse satisfont les plus exigeants. Le cortège des volailles continue avec le canard aux cerises, à la pêche, à l'orange, aux olives, la pintade aux morilles, le coq au vin et le poulet au vieux vinaigre. N'oublions pas de signaler les irrésistibles vol-au-vent et les timbales d'anthologie, ainsi qu'une sélection de fromages parfaitement affinés. Les desserts sont à la hauteur du reste et permettront de terminer les agapes en point d'orgue. Tartes aux fruits, charlottes, bûches de fin d'année, un renversant Miroir au chocolat praliné, petits-fours gourmands prouvent encore une fois que Pou, c'est absolument fou !