

Notre boutique Zone Pôle 2000 vous accueille :

Lundi: Fermé

Mardi: 8h30-13h00 16h-19h

Mercredi: 8h30-13h00 16h-19h

Jeudi: 8h30-13h00

Vendredi: 8h30-13h00 15h-19h

Samedi: 8h30-12h30 15h-19h

Dimanche: Fermé



Site: www.gamontraiteur.com

Mail: contact@gamontraiteur.fr

Plat du jour à emporter
6 €
du mardi au vendredi !

Suivez nous sur

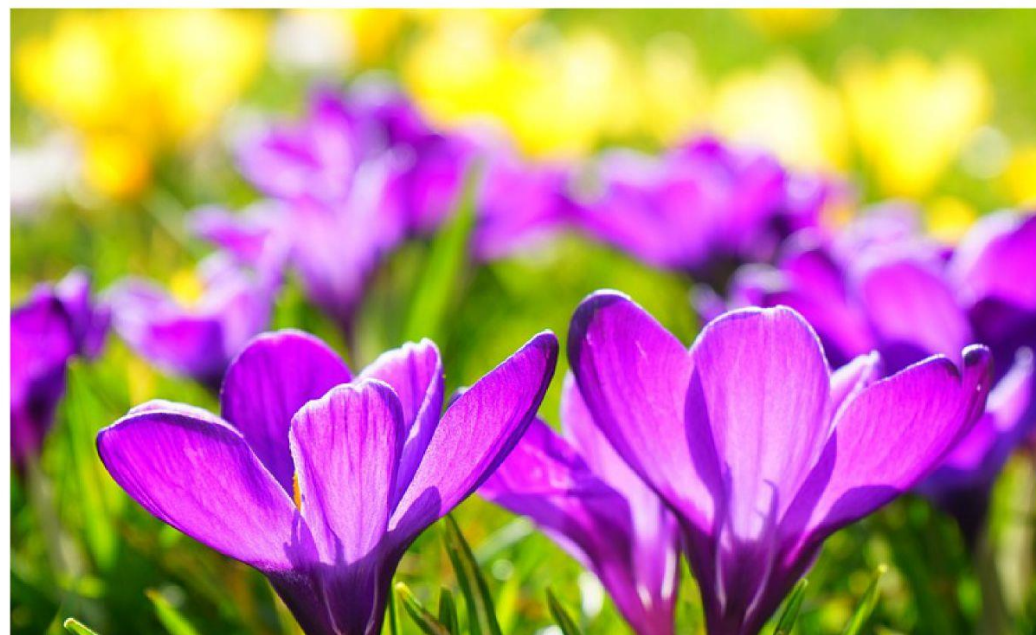
facebook

Carte Printemps Eté



MAISON **GAMON**
04 75 40 55 11

Zone Pôle 2000 07 130 Saint Peray



Apéritif

Plateau panaché de 50 pièces (bouchées froides)

Cône tortilla féta et légumes frais (10) Bagel de foie gras (10)
Blinis de tartare de crevettes et ananas (10) Bûchette en croûte (10)

Brochette de pressé crémeux de saumon gravlax (10) **40.00 €**

Assortiment de 15 mini verres : Velouté de carottes au curry et magret fumé (3) Petits pois aux oranges et crevettes (3) Gaspacho de melon à la menthe (3) Sot-l'y-laisse de volaille au sésame et sauce soja (3) Tartare de loup au fenouil et graine de moutarde (3) **28.00 €**

Entrées Froides (env. 150g)

Damier de Rougets et Saint Jacques, émulsion d'herbes fraîches **9.90 €**

Foie Gras de Canard (nature ou figue abricot), Brioche **8.80 €**

Opéra de Foie gras, pain d'épices, framboises **8.50 €**

Bavarois de truite et asperges à l'aneth frais **6.80 €**

Tian de légumes au crémeux de chèvre doux **7.00 €**

Saumon Bellevue & sauce Tartare (8 pers. mini) **6.80 €**

Tourte froide de canard au Porto **7.90 €**

Surprise de nos rivières (Truite, brochet, écrevisses) **9.00 €**

Entrées Chaudes (env 150g)

Feuilleté de Ris de Veau aux Morilles, sauce Morilles **9.90 €**

Flan de cuisses de grenouilles désossées, julienne de légumes et crème d'ail doux **8.50 €**

Feuilleté de St Jacques et Gambas, sauce crustacés **9.90 €**

Poissons (env 150g)

Loup doré et sa fondue de fenouil **9.30 €**

Charlottine de rougets aux gambas, sauce safran **9.00 €**

Médailon de lotte rôtie aux tomates confites **9.20 €**

Cassolette de Queues d'Ecrevisses décortiquées sauce Nantua **9.50 €**

Ombre Chevalier rôti sur peau, sauce beurre blanc **11.00 €**

Poêlée de joues de sandre aux agrumes **8.00 €**

Marmite de St Jacques aux légumes printanier **9.00 €**

Pavé de truite sur fondue de poireaux **8.90 €**

Viandes (env. 200g avec la sauce)

Pavé de selle d'agneau (cuisson lente, 7 heures) **9.80 €**

Suprême de Volaille des Dombes, aux morilles **9.90 €**

Grenadin de veau sauce Syrah **9.50 €**

Suprême de pintadeau aux écrevisses **8.90 €**

Millefeuille de filets de caille aux morilles, sauce morilles **9.90 €**

Filet de bœuf en croute, cœur de foie gras et jus de réduction **13.80 €**

Magret de canard aux cèpes **9.80 €**

Mignon de porc aux mousserons **7.90 €**

Légumes (env. 150g)

Poêlée gourmande de légumes du marché

Risotto crémeux aux asperges

Polenta aux tomates confites

Gratinée de ravioles aux morilles

Crique ardéchoise + confit Niçois

Pommes Dauphine Maison (3) + Confit Niçois

Parfait d'aubergines et tomates

Prix Unique
3.50 €

Plats Uniques (450g)

Couscous

(Bœuf, Agneau, Poulet, Merguez maison, Carottes, Courgettes, Blettes, Navets, Pois Chiches, Semoule, Epices)

Prix Unique
8.90 €

Paëlla

(Riz, Calamars, Moules, Gambas, Porc, Bœuf, Poulet, Petits Pois, Oignons, Poivrons Rouges, Safran)

Tajine de Pintadeau de la Drôme au Citron et Amande

...

Bouillabaisse à notre façon (10 pers. Mini) (16.00 €)

(Soupe de Poissons de Roche, Pommes de Terre Charlotte, Lotte, Cabillaud, Rouget, Safran, Rouille)