



MAISON **GAMON**

Notre boutique Zone Pôle 2000 vous accueille :

Lundi : Fermé

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

Mercredi : 8h30-13h

Jeudi : 8h30 – 13h

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

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

Dimanche : Fermé



Site: www.gamontraiteur.com

Mail: contact@gamontraiteur.fr

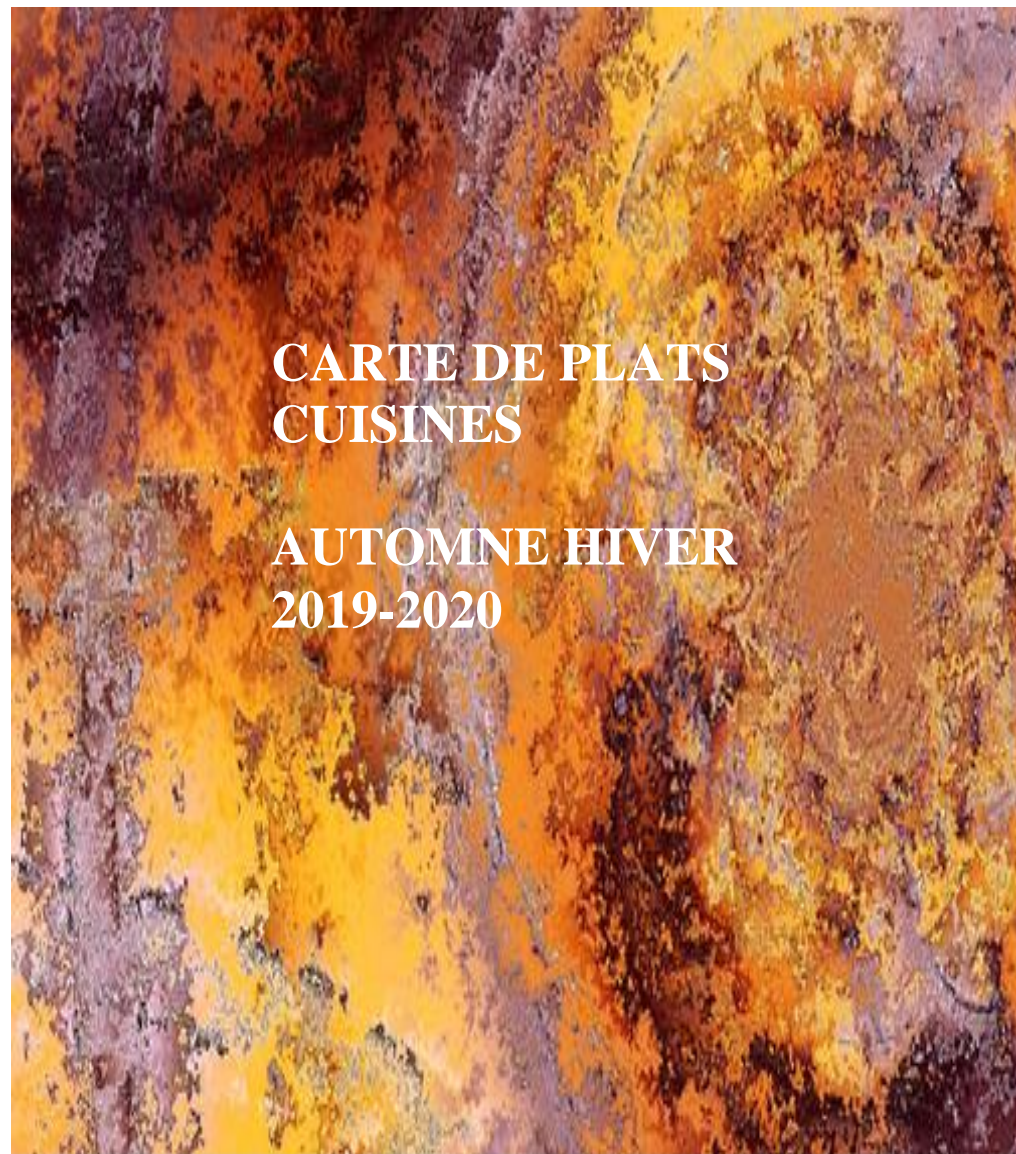
Suivez nous sur

facebook

<https://www.facebook.com/michel.gamontraiteur>

CARTE DE PLATS
CUISINES

AUTOMNE HIVER
2019-2020



Apéritif

Plateau panaché de 50 pièces (bouchées froides) 40.00 €

Wrap au Saumon Fumé (10) Buchette en croûte de Canard et Griottes (10) Chou farci à la Ganache de Foie Gras (10) Brochette Jambon Cru Tomates Confites et Comté (10) Focaccia Saumon mariné à l'Aneth et Œufs de Saumon (10)

Plateau gourmand de 50 pièces (bouchées chaudes) 45.00 €

Rösti Burger (10) Croustille d'Escargots (10) Crevettes Panko (10) Aumônière de Légumes (10) Samossa de Poulet (10)

Assortiment de 15 mini verres 30.00 €

Gaspacho de Potiron, Coriandre fraîche et Noix de Cajou (3) Tartare de Saumon, Combawa et Crème légère de Wasabi (3) Velouté Forestier et Foie Gras (3) Tartare de Légumes et Crème légère de Chèvre (3) Mousse de Crabe à l'Aneth (3)

Entrées froides (env. 150g)

Foie Gras de Canard aux Figues, Brioche au Levain 9.50 €

Opéra de Foie Gras de Canard à la Mangue (100 gr) 8.80 €

Mousseline de Cabillaud aux Saint Jacques 8.90 €

Chou Gourmand de Saumon Fumé et Mousseline de Ciboulette 8.50 €

Saumon Bellevue (Bio ou d'Ecosse), Sauce tartare (8 pers mini) 8.00 €

Foie Gras de Canard Nature, Brioche et Confiture d'Oignons 9.20 €

Arlequin d'Ecrevisses sur son Crémeux de Homard 11.50 €

Terrine de chevreuil au Porto Rouge et Pistache

8.90 €

Entrées chaudes (env. 150g)

Feuilleté de Saint-Jacques et Ecrevisses, sauce Nantua 9.90 €

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

Douzaine d'Escargots de Bourgogne 8.50 €

Tourte individuelle aux deux Canards (frais et fumé) au Foie Gras 9.50 €

Poissons (env. 150 g)

Sandre Sauce Beurre Blanc 9.20 €

Ombre Chevalier Sauce Crozes Hermitage 8.20 €

Joues de Cabillaud Sauce Agrumes 9.50 €

Cassolette de Queues d'Ecrevisses sauce Nantua 9.90 €

Cassolette Homard, Saint-Jacques et Gambas, sauce Homard 14.00 €

Lotte Sauce Armoricaïne 10.50 €

Cassolette de Saint Jacques au Champagne 11.50 €

Corole de Sole et mousseline de la mer aux moules, sauce safran 8.90 €

Viandes (env. 200g avec la sauce)

Millefeuille de Filets de Caille aux Morilles 9.90 €

Caille entièrement désossée aux deux raisins 10.50 €

Grenadin de Veau aux Morilles 11.00 €

Carré d'Agneau au Beurre d'Herbes Fraîches 12.00 €

Filet de Pintadeau aux cèpes et bolets 8.20 €

Tournedos de Canard, jus corsé 9.20 €

Cerf grand veneur 8.50 €

Légumes (env. 150 g)

Prix unique : 3.50 €

Flan Potiron Châtaignes **OU** Flan Forestier **OU** Poêlée Automnale (crosnes, potiron, fèves, châtaignes, champignons) **OU** Gratinée de Ravioles aux

Cèpes

OU

Pomme Anna (pommes de terre en rosace) **OU** Pommes Dauphine (3) **OU**

Crique

ET Crémeux de Carottes

Plat Uniques (450g)

Prix unique : 9.20 €

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

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

Choucroute Charcutière (Chou, Saucisse Francfort, Saucisse Fumée, Lard et Rôti Cuits, Pommes de Terre)

Choucroute de la Mer (Chou, Lotte, Cabillaud, Gambas, Moules, Pommes de Terre)

Pot au Feu de Canard (Carottes, Navets, Pommes de Terre, Poireaux, Cuisse de Canard Confite)

Tajine de Pintadeau de la Drôme au Citron et Amande

Tous les plats présentés sur cette carte sont entièrement fabriqués par nos soins et proposés pour un **MINIMUM DE 5 personnes.**

Une caution sera demandée pour tout prêt de matériel.