

# Carte Printemps Eté

2020.....Apéritifs, Buffets, Cocktails



MAISON **GAMON**  
04 75 40 55 11

**Zone Pôle 2000 07 130 Saint Peray**





Vous trouverez dans cette brochure nos suggestions pour tous les événements que vous souhaitez organiser.

**Prestations comprises dans nos Buffets :**

- Présentation sur plateaux et saladiers décorés
  - Récupération à notre boutique
- Prêt de bain marie pour le plat chaud

**Prestations comprises dans nos cocktails :**

- Présentation sur plateaux et/ou formes en volume (suivant le nombre)
  - Petites cuillères bois pour les verrines
    - Serviettes cocktail
  - Petites fourchettes bois pour les bouchées chaudes
    - Prêt de bain marie pour les bouchées chaudes
      - Récupération à notre boutique

**TOUTES NOS PROPOSITIONS D'APERITIFS, BUFFETS ET COCKTAIL SONT VALABLES POUR UN MINIMUM DE 8 PERSONNES**

La livraison est proposée en option, suivant la distance, le nombre de convives et nos disponibilités. N'hésitez pas à nous consulter.

**Pour toute location de vaisselle nos partenaires sont à votre service :**

**Festi Service zone Pôle 2000 07130 ST PERAY 04 75 81 00 67**

**Avenue Réceptions Av des Auréats 26 000 Valence 04 75 81 23 94**







MAISON **GAMON**

## NOS APERITIFS

### TRADITION

*Pizza Tomate Jambon Champignons Fromage (1)*

*Quiche Feta Courgettes (1)*

*Fougasse aux Ravioles (1)*

*Pissaladière (1)*

*Pâté en croûte apéritif Porc (1)*

*Feuilletés variés pur beurre (2)*

**Prix par personne : 6.50 € TTC**

### PRINTANIER

*Navette à la Rilette de Sardines Citronnée et Ciboulette (1)*

*Mini Brochette de Saumon Gravelax et Kumquat Confit (1)*

*Wrap au Poulet Curcuma (1)*

*Pâté en croûte apéritif Canard (1)*

*Mini Bagel façon Pan Bagna (1)*

*Verrine de Crèmeux de Courgette à la Menthe fraîche, Saumon Fumé (1)*

*Mini Involtini en habit de Courgette (1)*

*Paniers du maraîcher et sauces variées*

**Prix par personne : 9.50 € TTC**

### FESTIF

*Opéra de Foie Gras aux Framboises (1)*

*Pâté en croûte apéritif Saumon Epinards (1)*

*Verrine Tartare de St Jacques aux Petits Légumes (1)*

*Verrine de chèvre frais, Tartare de Tomates confites et Pesto (1)*

*Navette façon Pan Tomato (1)*

*Cuillère chinoise de Tartare de Gambas Tutti Frutti (1)*

*Mini brochette Ananas, Melon, Jambon Cru, Menthe fraîche (1)*

*Mini Brochette Noix de Pétoncles et Chorizo (1)*

*Wrap de Saumon Fumé (1)*

**Prix par Personne : 12.50 € TTC**







MAISON **GAMON**

NOS BUFFETS

**BUFFET TRADITION**

**2 salades au choix dans cette liste**

**Salade de Riz au Thon** (riz, thon, tomates, œufs, olives, mayonnaise)

**Taboulé** (semoule, oignons, concombre, tomate, raisins secs, Menthe, huile d'olive, citron)

**Macédoine de légumes frais** (carottes, petits pois, pommes de terre, mayonnaise)

**Salade Cervelas Pommes de Terre** (pommes de terre, cervelas, tomate, échalote, persil, vinaigrette)

**Salade Italienne** (tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive)

\*\*\*

**Terrine de Poisson aux Ecrevisses, sauce Tartare**

**Ou**

**Caillette Ardéchoise, Jambonnette et Saucisson Sec**

**Assortiment de viandes froides (150 gr.)**

**Filet de Poulet mariné aux herbes de Provence et Rôti de porc**

**Ou**

**Jambon Entier cuit à l'Os (40 personnes mini) (+ 1.00 €)**

\*\*\*

**Condiments** (moutarde, mayonnaise, cornichons, oignons grecque)

\*\*\*

**Flan de courgettes ou Salade de Pâtes au Basilic et huile d'olives**

\*\*\*

**Brie de Meaux IGP**

\*\*\*

**Tartes aux Fruits individuelles (fraises, abricots, pommes)**

**Ou**

**Gâteau Pâtissier Ou Pièce Montée (+ 2.50 €)**

**Prix par personne : 18.00 € TTC**



## NOS BUFFETS

### BUFFET GOURMAND

#### 2 salades au choix dans cette liste:

**Salade de Riz au Thon, Taboulé, Macédoine, Salade Italienne, Salade Cervelas Pommes de Terre**

**Salade Exotique** (Pamplemousse, Crevettes, Tomates, Courgettes, Maïs, Mayonnaise)

**Salade de Pâtes aux écrevisses** (Pâtes, Ecrevisses, Tomates, Mayonnaise)

**Salade Niçoise** (haricots verts, thon, tomates, œuf, olives, vinaigrette)

**Salade Grecque** (Poivrons, Concombre, Fêta, Tomates, Oignons blanc, Olives, Huile d'Olive)

\*\*\*

**Terrine de foies de volaille et Confiture d'Oignons  
&  
Saumon mariné à l'aneth**

#### Assortiment de viandes froides (150 gr.)

**Rôti de veau, Rôti de porc,  
Filet de Poulet mariné aux herbes de Provence**

**Ou**

**Jambon Entier cuit à l'Os (40 personnes mini)**

\*\*\*

**Condiments** (moutarde, mayonnaise, cornichons, oignons grecque)

\*\*\*

**Flan de courgettes et/ou Confit Niçois**

\*\*\*

**Picodon**

\*\*\*

**Tartes aux Fruits individuelles (fraises, abricots, pommes)  
Ou Gâteau Pâtissier Ou Pièce Montée (+ 2.50 €)**

Prix par personne : 22.00 € TTC



MAISON **GAMON**

NOS BUFFETS

BUFFET FESTIF

2 salades au choix

**Salade de Riz au Thon, Taboulé, Macédoine, Salade de Cervelas  
Pommes de Terre, Salade Italienne, Salade Exotique, Salade de Pâtes  
aux écrevisses, Salade Niçoise,**

**Salade du Chef** (salade verte, jambon blanc, maïs, œufs, gruyère, tomates, vinaigrette (à part))

**Salade dauphinoise** (salade verte, ravioles grillotées, tomates, vinaigrette huile d'olive-vinaigre balsamique (à part))

**Salade Ardéchoise** (salade verte, lardons, croutons, châtaignes, tomates, vinaigrette (à part))

\*\*\*

**Terrine de Canard aux pépites de Foie Gras**

&

**Saumon mariné à l'aneth**

&

**Caviar d'aubergines, coulis de Tomates au Basilic**

Assortiment de viandes froides

**Rôti de veau, Médailles de Pintade aux Olives, Rosbif**

Ou

**Jambon Entier cuit à l'Os (40 personnes mini)**

\*\*\*

**Condiments** (moutarde, mayonnaise, cornichons, oignons grecque)

\*\*\*

**Flan de courgettes et/ou Confit Niçois**

\*\*\*

**Picodon, Fourme et Saint Félicien**

\*\*\*

**Gâteau Pâtissier (Parfums à définir) Ou Pièce Montée**

Prix par personne : 28.00 € TTC





MAISON **GAMON**

NOS BUFFETS

BUFFET GALA

**Terrine de Canard au Cœur de Foie Gras et Abricot  
Caviar d'Aubergines et son coulis de Tomates au Basilic  
Filet de Rouget cuit aromatisé au Vinaigre Balsamique  
Méli-mélo de Melon et Pastèques  
Jambon Cru Ardèche (IGP fermier)  
Mousseline de Poisson aux Gambas, sauce Bulgare**

\*\*\*

**Emincé de Magret de Canard, Rosbif, Pintadeau aux olives  
Ou  
Jambon à l'os (40 personnes mini)**

\*\*\*

**Condiments** (moutarde, mayonnaise, cornichons, oignons grecque)

\*\*\*

**Flan de courgettes et/ou Confit Niçois**

\*\*\*

**Brie, Fourme, Saint Félicien**

\*\*\*

**Gâteau Pâtissier (Parfums à définir) Ou Pièce Montée**

**Prix par personne : 32.00 € TTC**

**Possibilité de remplacer les viandes froides par l'un des plats chauds suivants :**

- **Jambon à l'Os Sauce Madère et Gratin Dauphinois : + 3.00 €**
- **Cuisse de Canette aux cèpes et Gratin Dauphinois : + 3.00 €**
  - **Veau Marengo et Gratin Dauphinois : + 3.00 €**



**MAISON GAMON**  
**NOS SALADES**

**Taboulé**

*(Semoule à couscous, oignons, tomates, concombre, raisins secs, menthe, huile d'olive, citron) 150 gr. 1.90 €*

**Macédoine de légumes frais**

*(Carottes, petits pois, pommes de terre, mayonnaise) 150 gr. 1.90 €*

**Salade de Riz au Thon**

*(Riz, thon, tomates, maïs, olives) les 150 gr. 1.90 €*

**Oignons à la Grecque**

*(Oignons grelots, raisins secs, huile d'olive, concentré de tomates) les 100 gr 1.90 €*

**Salade Italienne**

*(Tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive) les 150 gr 1.90 €*

**Salade de Cervelas Pommes de Terre**

*(Pommes de Terre, cervelas, tomates, échalotes, persil, vinaigrette) les 150 gr 1.90 €*

**Salade de Pâtes aux écrevisses**

*(Pâtes, écrevisses, tomates, mayonnaise) les 150 gr 2.30 €*

**Salade Exotique**

*(Pamplemousse, crevettes, tomates, courgettes, maïs, mayonnaise) les 150 gr. 2.30 €*

**Salade Niçoise**

*(Haricots verts, thon, œufs, olives, vinaigrette) les 150 gr 2.30 €*

**Salade Grecque**

*(Salade verte, poivrons verts, féta, tomates, concombre, oignons frais, olives) 150 gr 2.30 €*

**Confit Niçois**

*(Courgettes, tomates, aubergines, oignons, (légumes cuits à l'huile d'olive)) les 150 gr. 2.90 €*

**Salade Dauphinoise**

*(Salade verte, ravioles grillotées, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr 2.90 €*

**Salade du Chef**

*(Salade verte, jambon blanc, maïs, œufs, gruyère, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr. 2.90 €*

**Salade Ardéchoise**

*(Salade verte, lardons, croutons, châtaignes, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr. 2.90 €*

**Salade Océane**

*(Salade verte, saumon fumé, queues d'écrevisses, tomates, vinaigrette Huile olive Citron) les 120 gr 3.30 €*

**Salade Rhônalpine**

*(Salade verte, picodon, jambon cru, noix, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr. 3.30 €*



# MAISON GAMON

## IDEES APERITIFS

- Plaque de Pizzas (60 parts) : 26 € TTC  
(Tomate, Jambon, Champignons, Emmental râpé ou Tomate Mozzarella)
- Plaque de Quiche lorraine (80 parts) : 40 € TTC
- Plaque de Quiche Thon Tomates : 40 € TTC
- Plaque de Quiche Saumon Epinards (80) : 40 € TTC
- Plaque de Pissaladière (60 parts) : 26 € TTC
- Fougasse aux Ravioles (90 parts) : 45 € TTC
- Pain Surprise (50 sandwiches) : 40 € TTC
- Feuilletés garnis pur beurre : 40 € TTC le Kg
- Mini Caillette : 0.70 € TTC pièce
- Bûchette en croûte (30 tranches) : 19 € TTC
- Saucisson sec tranché : 23 € TTC le Kg

LA TARTINADE (5 pots (200g) avec croûtons pour 10 personnes) 20 €  
*Tapenade olives noires, tapenade olives vertes et amandes, rillettes de sardines citronnées, rillettes de canard, fromage frais aux herbes*

## CARTE VERRINES 2 € pièce

- Mini Verrine Saumon Fumé, Crémeux Ciboulette
- Mini Verrine de Crémeux de Courgettes à la Menthe Fraîche, Saumon Fumé
- Mini Verrine de Tartare de Saint Jacques aux Petits Légumes
- Mini Verrine de Chèvre Frais, Tartare de Tomates Confites et Pesto
- Mini Verrine de Brunoise d'Ecrevisses et Pétoncles aux Légumes Confits
- Mini Verrine d'Artichaut mariné et Chorizo
- Mini Verrine de Betterave et Crème Légère au Chèvre Frais
- Mini Verrine Velouté de Petits Pois et Gambas Poêlées

## VIANDES FROIDES

### (Portion de 50 g présentées sur plats)

- Rôti de porc : 1,50 €
- Rosbif : 1.80 €
- Médaillon de Pintade aux olives ou aux herbes fraîches : 1.80
- Blanc de Poulet fermier : 1.50 €
- Rôti de veau farci : 1.80 €
- Rôti de veau : 2.00 €
- Gigot d'agneau : 2.20 €
- Terrine de saumon aux Ecrevisses, sauce Tartare 2.40 €
- Jambon à l'os froid, sauce Choron : 4.00 € par personne **(Portion de 150 g environ)**





MAISON **GAMON**





## COCKTAIL TRADITION

(15 pièces mini)

### Bouchées froides

- Bûchette en Croûte canard et olives (1)*
- Quiche Féta courgettes (1)*
- Navette au crémeux Ecrevisses (1)*
- Mini Bagel façon Pan Bagna (1)*
- Mini Brochette Tomate Confitée, Basilic, Mozzarella (1)*
- Mini Brochette de Ravioles Croustillantes (1)*
- Mini Wrap au Saumon Fumé (1)*
- Mini Bun's de Caillette Ardéchoise (1)*
- Panier du Maraîcher et ses sauces variées*

### Bouchées froides en mini-contenant

- Mini Verrine de Crémeux de Courgettes, Menthe et Saumon Fumé (1)*
- Cuillère Chinoise de Tartare de Tomates à l'Huile d'Olive (1)*

### Bouchée Fromagère

- ¼ Picodon et Pain aux Noix (1)*

### Desserts

- Mini Moelleux Pistache et Griotte (1)*
- Mini Macaron (1)*
- Mini Tropicane (1)*

Prix par personne : 16,50 € TTC



## COCKTAIL GOURMAND

(17 pièces mini)

### Bouchées froides

- Saumon Gravelax et son Kumquat Confit (1)
- Gougère Comtoise (1)
- Fougasse aux Ravioles (1)
- Navette Tomate Confite, Feta et Pesto (1)
- Paniers du Maraîcher et sauces variées
- Mini Wrap de Guacamole et Crabe (1)
- Bûchette Saumon Epinard (1)
- Mini Brochette Melon et Tomate Cerise (1)
- Mini involtini en habit de courgette (1)

### Bouchées froides en mini-contenant

- Mini Verrine de Tartare d'Asperges et Dés de Volaille au Sésame (1)
- Cuillère Chinoise de Saint-Jacques aux Agrumes (1)

### Bouchées chaudes en bain marie

- Mini Moussaka au Bœuf (1)
- Mini Timbale de ravioles (1)

### Bouchée Fromagère

- ¼ Picodon et Pain aux Noix (1)

### Desserts

- Mini Verrine de Tartare de Fruits Rouges (1)
- Mini Tropézienne (1)
- Macarons(1)
- Mini Cannelé (1)

Prix par personne : 22.00€ TTC





## COCKTAIL EPICURE

(19 pièces mini)

### Bouchées froides

- Toast au Foie Gras de Canard (1)*
- Bûchette de Canard (100% Canard) (1)*
- Navette aux rillettes de Sardines citronnées (1)*
- Mini Brochette Tomate Mozzarella et Basilic (1)*
- Paniers du Maraîcher et Sauces Variées*
- Mini Brochette Ananas Melon Jambon Cru et Menthe Fraîche (1)*
- Mini wrap Poulet Curcuma (1)*
- Mini Muffins de Polenta aux Olives (1)*

### Bouchées froides en mini-contenant

- Mini Verrine de Gaspacho de Melon à la Menthe (2/3)*
- Mini Verrine de Tartare de Loup et Fenouil au Sésame (2/3)*
- Cuillère Chinoise d'Artichaut et Chorizo (1)*

### Bouchées chaudes en bain-marie

- Beignets de Fleur de Courgettes (2)*
- Mini Cassolette de Ravioles aux Ecrevisses (1)*
- Mini Brandade de Rougets au Piment d'Espelette (1)*

### Bouchée Fromagère

- ¼ Picodon et Pain aux Noix (1)*

### Bouchées sucrées

- Verrine de Soupe de Fruits Rouges au Basilic et Mascarpone (1)*
- Mini Mousse au chocolat Valrhona (1)*
- Petits fours Pâtisseries (3)*

Prix par personne : 26,00 € TTC



## COCKTAIL PRESTIGE

(22 pièces mini)

### Bouchées froides

*Opéra de Foie Gras à la Framboise (1)*

*Toast au Foie Gras de Canard (1)*

*Mini Brochette Pétoncles et Chorizo (1)*

*Mini Brochette de Saumon Gravelax, Piquillos et Pamplemousse (1)*

*Panier du maraîcher et ses sauces variées*

*Bûchette en Croûte aux Langoustines (1)*

*Mini Brochette de Mini Involtini en habit de courgette (1)*

*Mini Wrap au Caviar d'Aubergines et Volaille au Curcuma (1)*

*Navette Feta, Tomate et Pesto (1)*

*Muffins de Saumon Fumé (1)*

### Bouchées en mini-verrines

*Mini Verre de Chutney de Mangue et Foie Gras (1)*

*Cuillère Chinoise de gambas en tutti frutti (ananas, fruit de la passion)(1)*

### Bouchées chaudes en bain-marie

*Mini Cassolette de Cabillaud au Crumble d'Amande et Pesto (1)*

*Mini Timbaline de Dés de Lotte aux Tomates Confites (1)*

*Mini Parmentier de Canard (1)*

### Bouchée Fromagère

*¼ Mini-picodon et Pain aux Noix (1) Brochette de Comté (2)*

### Bouchées sucrées

*Mini-Mousse au chocolat Valrhona (1)*

*Gâteaux de Soirée (2)*

*Macarons Pâtisseries (2)*

Prix par personne : 32,00 € TTC



MAISON **GAMON**







MAISON **GAMON**

FORMULE FESTIVE

FORMULE FESTIVE GOURMANDE

Apéritif

*Pizza Tomate Jambon Champignons Fromage (1)*

*Quiche Feta Courgettes (1)*

*Fougasse aux Ravioles (1)*

*Pissaladière (1)*

*Pâté en croûte apéritif Porc (1)*

*Feuilletés variés pur beurre (2)*

Repas

**2 Salades au choix dans la liste ci-dessous** (100 grammes chacune)

**Taboulé** (semoule, tomates, courgettes, raisin sec, oignons, huile d'olive, citron)

**Macédoine de Légumes Frais** (petits pois, carottes, pommes de terre, mayo)

**Salade Italienne** (tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive)

**Salade Exotique** (pamplemousse, crevettes, tomates, courgettes, maïs, mayo)

**Salade de Pâtes aux Ecrevisses** (pâtes, écrevisses, tomates, basilic, mayonnaise)

**Salade niçoise** (haricots verts, thon, tomates, œuf, olives, vinaigrette)

**Salade Grecque** (Salade verte, poivrons verts, féta, tomates, concombre, oignons frais, olives, Huile olive)

Plat Unique

**Couscous**

(Semoule, Carottes, Oignons, Navets, Courgettes, Blettes, Bœuf, Poulet, Agneau, Merguez, Epices à Couscous)

**Ou**

**Paella**

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

**Ou**

**Fideua**

(Calamars, Moules, Gambas, Lotte, Pâtes, Oignons, Poivrons, Safran)

Dessert

**Grand Gâteau d'Anniversaire** (2 parfums au choix)

**Ou**

**Pièce Montée** (3 Choux)

**Prix par personne : 23,00 € TTC**



MAISON **GAMON**

FORMULE FESTIVE

**FORMULE FESTIVE EPICURIENNE**

**Apéritif / Cocktail (servant d'entrée)**

*Opéra de Foie Gras aux Framboises (1)*  
*Pâté en croûte apéritif Saumon Epinards (1)*  
*Verrine Tartare de St Jacques aux Petits Légumes (1)*  
*Verrine de chèvre frais, Tartare de Tomates confites et Pesto (1)*  
*Navette façon Pan Tomate (1)*  
*Cuillère chinoise de Tartare de Gambas Tutti Frutti (1)*  
*Mini brochette Ananas, Melon, Jambon Cru, Menthe fraîche (1)*  
*Mini Brochette Noix de Pétoncles et Chorizo (1)*  
*Wrap de Saumon Fumé (1)*

**Bouchées froides en mini-contenant**

*Mini Verrine de Gaspacho de Melon à la Menthe (1)*  
*Mini Verrine de Tartare de Loup et Fenouil au Sésame (1)*  
*Cuillère Chinoise d'Artichaut et Chorizo (1)*

**Plat Unique**

**Couscous**

*(Semoule, Carottes, Oignons, Navets, Courgettes, Blettes, Bœuf, Poulet, Agneau, Merguez, Epices à Couscous)*

**Ou**

**Paella**

*(Calamars, Moules, Gambas, Porc, Poulet, Bœuf, Riz, Oignons, Poivrons, Safran)*

**Ou**

**Fidewa**

*(Calamars, Moules, Gambas, Lotte, PATES, Oignons, Poivrons, Safran)*

**Dessert**

**Grand Gâteau d'Anniversaire (2 parfums au choix)**  
**Ou Pièce Montée (3 Choux)**

**Prix par personne : 27,00 € TTC**



Notre boutique Zone Pôle 2000 vous accueille :

Lundi: Fermé  
Mardi: 8h - 15h  
Mercredi: 8h – 15 h  
Jeudi: 8h – 15h  
Vendredi: 8h – 18h  
Samedi: 8h – 18h  
Dimanche: Fermé



**Site: [www.gamontraiteur.com](http://www.gamontraiteur.com)**

**Mail: [contact@gamontraiteur.fr](mailto:contact@gamontraiteur.fr)**

Suivez nous sur



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

**Maison Gamon  
Zone Pôle 2000**

**07130 Saint Peray 04 75 40 55 11**