

Notre boutique Zone Pôle 2000 vous accueille :

Lundi: Fermé

Mardi: 8h – 15h

Mercredi: 8h – 15h

Jeudi: 8h – 15h

Vendredi: 8h – 18h

Samedi: 8h – 18h

Dimanche: Fermé



Site: www.gamontraiteur.com

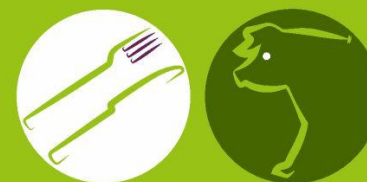
Mail: contact@gamontraiteur.fr

Suivez nous sur

facebook

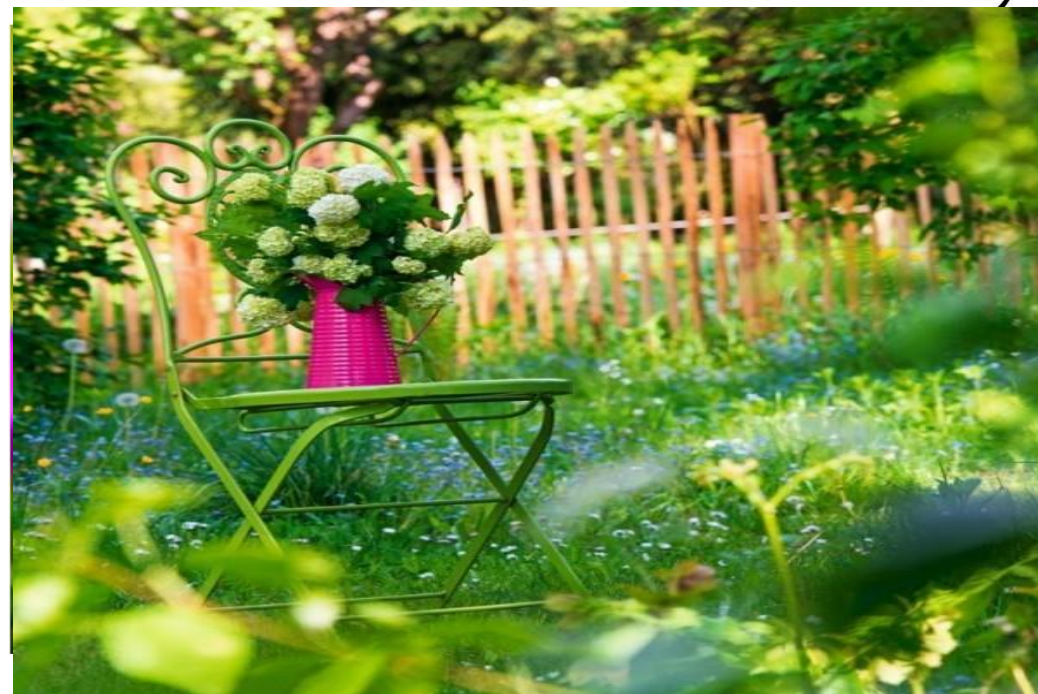
<https://www.facebook.com/michel.gamontraiteur>

Carte Printemps Été 2020



MAISON **GAMON**
04 75 40 55 11

Zone Pôle 2000 07 130 Saint Peray



Plateau apéritif panaché de 50 pièces (bouchées froides)

Navette au crémeux d'écrevisses (10) Wrap au Saumon Fumé (10) Bagel de Foie Gras (10)
Bûchette en croûte de Canard (10) Focaccia au Jambon Cru d'Ardèche (10) **40.00 €**

Assortiment de 15 mini verres : Crèmeux de Courgettes à la menthe fraîche et Saumon fumé (3) Ganache de foie gras et compotée de mangue flambée (3) Velouté de petits pois et gambas poêlées (3) Gaspacho de Tomates Feta et Pesto (3) Brunoise d'écrevisses et pétoncles aux légumes confits (3) **30.00 €**

Entrées Froides (env. 150g)

Damier de Rougets et Saint-Jacques, émulsion d'herbes fraîches **10.50 €**
Foie Gras de Canard, confiture d'oignons, Brioche **9.50 €**
Bavarois de Truite et Asperges vertes à l'aneth frais **7.50 €**
Arlequin d'Ecrevisses et Saint Jacques, crémeux de Langoustines **11.50 €**
Opéra de foie gras aux Framboises **8.90 €**
Saumon Bellevue & sauce Tartare (8 pers. mini) **7.00 €**
Parfait Saint-Jacques et Asperges, sa robe de Saumon Fumé, sauce bulgare **9.80 €**
Tourte froide de Pintade, Caille et Canard aux Olives Noires de Nyons **7.90 €**
Pressé de légumes provençaux au crémeux de chèvre doux **7.50 €**

Entrées Chaudes (env. 150g)

Feuilleté de Canard et Foie Gras, Sauce Cèpes **9.50 €**
Flan de cuisses de Grenouilles désossées, julienne de légumes, crème d'ail doux **8.80 €**
Feuilleté de St Jacques et Langoustines, sauce crustacés **10.50 €**

Poissons (env. 150g)

Joues de Sandre aux Agrumes **8.90 €**
Marmite de Saint-Jacques aux Légumes Printaniers **9.20 €**
Omble Chevalier Sauce Crozes Hermitage **8.50 €**
Charlottine de Rougets aux Gambas, sauce safranée **9.20 €**
Médallions de Lotte au Chorizo et Tomates Confites **9.50 €**
Encornets farcis à la Sétoise **8.90 €**
Rosace de saumon et lieu au beurre blanc **10.50 €**
Cassolette de queues d'écrevisses décortiquées, sauce Nantua **9.90 €**

Viandes (env. 200g avec la sauce)

Mignon de veau sauce aux noisettes torréfiées **10.50 €**
Suprême de pintade d'Ardèche à la tapenade d'Olives Noires de Nyons **8.90 €**
Turban de Magret et Confit et son Abricot poché au romarin **9.50 €**
Souris d'agneau confite au thym, jus réduit **9.90 €**
Mignon de Porc à l'Italienne (jambon Cru, Tomate et Mozzarella) **8.00 €**
Filets de Cailles et Cèpes, façon Millefeuille **9.90 €**
Poulet Fermier aux Ecrevisses **9.20 €**

Légumes (env. 150g)

Courgette boule farcie aux légumes de saison
Gratinée de ravioles aux tomates confites
Flan de patate douce
Fagot d'asperges lardé
Poêlée de légumes verts en persillade
(Haricots verts, petits pois, brocolis)
Parfait d'aubergines et tomates

Plats Uniques (450g)

Couscous

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

Paëlla

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

Tajine de Pintadeau de la Drôme au Citron et Amande

Fidewa

(Pâtes, Calamars, Moules, Gambas, lotte, Petits Pois, Oignons, Poivrons Rouges, Safran)



Prix
unique
3.50 €



Prix
unique
9.20 €

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