



MAISON GAMON

www.gamontraiteur.fr

Magasin zone Pôle 2000 - 07130 ST PERAY - 04 75 40 55 11

CARTE BUFFETS COCKTAILS 2023





Nous vous remercions pour l'intérêt porté à notre Maison.

Découvrez dans cette brochure ce que nous pouvons vous proposer en apéritifs, buffets ou cocktails pour une fête réussie.

Les propositions PRINTEMPS ETE sont valables du 1/03 au 30/09
Les propositions AUTOMNE HIVER sont valables du 1/10 au 1/03.

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 et mobilier notre partenaire est à votre service :

Dauphiné Réceptions : Av des Auréats 26 000 Valence 04 75 81 23 94
<http://www.dauphinereception.fr/>



MAISON **GAMON**





MAISON **GAMON**

NOS APÉRITIFS

TRADITION PRINTEMPS - ETE

Pizza Tomato Jambon Champignons Fromage (1)
Quiche Courgette, Poivron & Féta (1)
Mini Croq' Monsieur (1)
Bruschetta Tomato Chèvre & jambon cru (1)
Pâté en Croûte apéritif Porc (1)
Feuilletés variés pur beurre (2)

Prix par personne : 8.50 € TTC

TRADITION AUTOMNE - HIVER

Pizza Tomato Jambon Champignons Fromage (1)
Quiche Saumon Poireaux (1)
Mini Croq' Monsieur (1)
Navette aux Grattons Ardéchois (1)
Pâté en Croûte apéritif Porc (1)
Feuilletés variés pur beurre (2)

Prix par personne : 8.50 € TTC

GOURMAND PRINTEMPS - ETE

Navette Chèvre, Jambon cru, Tomates Confites (1)
Mini Brochette de Saumon Gravlax & Kumquat (1)
Wrap au Thon Sauce Tartare (1)
Pâté en croûte apéritif pur Veau (1)
Mini Bagel Saumon fumé (1)
Mini Verrine de Guacamole, Poulet au Paprika (1)
Mini brochette Melon, tomate Cerise (1)
Belle Brochette de Légumes variés sauce Aïoli (1)

Prix par personne : 12.50 € TTC

GOURMAND AUTOMNE - HIVER

Navette au Crémeux d'Ecrevisses (1)
Mini Brochette de Saumon Gravlax & Kumquat (1)
Wrap au Thon Sauce Tartare (1)
Pâté en croûte apéritif Veau et Mousse de Foie (1)
Mini Bagel Pastrami (1)
Verrine de Petits Pois Chips de Magret fumé (1)
Mini Brochette Jambon Cru et Figue (1)
Mini Caillette Ardéchoise (1)

Prix par personne : 12.50 € TTC

FESTIF PRINTEMPS-ETE

Opéra de Foie Gras aux Framboises (1)
Pâté en croûte apéritif Canard Abricot (1)
Verrine Ceviche de Cabillaud (1)
Macaron Tomato basilic (1)
Verrine Crémeux d'Asperges, Chips de Magret (1)
Navette Jambon Cru Beurre de Roquette (1)
Cuillère chinoise Langoustine Parmesan Chorizo (1)
Petit poivron Farci au Fromage Frais (1)
Mini Brochette Gambas / Ananas rôti (1)
Wrap de Poulet Paprika (1)

Prix par Personne : 16.00 € TTC

FESTIF AUTOMNE - HIVER

Opéra de Foie Gras aux Figues (1)
Pâté en croûte apéritif Canard Pistaches (1)
Verrine Tartare de St Jacques aux Agrumes (1)
Verrine de Foie Gras, Comptée de Poire (1)
Navette au Saumon Fumé (1)
Cuillère chinoise de Crevette, Mangue et Fruit de la Passion (1)
Macaron Tomates Confites (1)
Mini brochette Gambas / Ananas rôti (1)
Mini Brochette Noix de Pétoncles et Chorizo (1)
Wrap de Poulet Curcuma (1)

Prix par Personne : 16.00 € TTC





BUFFET TRADITION

2 salades au choix dans cette liste :

<u>PRINTEMPS – ETE</u>	<u>AUTOMNE – HIVER</u>
<p><i>Taboulé Oriental, Taboulé Méridional Macédoine de Légumes frais Salade Italienne Céleri Rémoulade Salade de Riz au Thon</i></p>	<p><i>Salade Piémontaise, Strasbourgeoise Salade d'endives aux Noix Lentilles en Salade aux Oignons rouges Carottes râpées aux Pommes et Raisins Secs Salade de Riz au Thon</i></p>

Terrine de Poissons, sauce Tartare

&

Caillette Ardéchoise, Jambonnette et Rosette

Assortiment de viandes froides (150 gr.)

Filet de Poulet mariné Thym Citron et Rôti de porc

Ou

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

Condiments (moutarde, mayonnaise, cornichons, oignons grecque)

Flan de courgettes et/ou Penne aux Tomates confites

Brie

***Tartes aux Fruits individuelles selon saison
(Fraises, abricots, pommes, raisins)***

Ou

Gâteau Pâtissier Ou Pièce Montée (+ 3.50 €)

Prix par personne : 21.50 € TTC



BUFFET GOURMAND

2 salades au choix dans cette liste :

<u>PRINTEMPS – ETE</u>	<u>AUTOMNE – HIVER</u>
<i>Liste du buffet tradition + Salade Quinoa et Boulghour, Poulet Abricot Salade Niçoise Salade Grecque</i>	<i>Liste du buffet tradition + Salade de Tagliatelles au Saumon Salade d'Endives aux Noix et Comté Salade de Cervelas et Pommes de Terre</i>

*Terrine de Campagne à l'Ancienne
&
Pain de Thon et Tomates, Sauce Bulgare*

Assortiment de viandes froides (150 gr.)

*Rôti de veau, Rôti de porc,
Filet de Poulet mariné Thym Citron*

Ou

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

Condiments (moutarde, mayonnaise, cornichons, oignons grecque)

Flan de courgettes et/ou Penne aux Tomates confites

Picodon

Tartes aux Fruits individuelles (fraises, abricots, pommes)

Ou Gâteau Pâtissier Ou Pièce Montée (+ 3.50 €)

Prix par personne : 26.00 € TTC



NOS BUFFETS

BUFFET FESTIF

2 salades au choix

**Listes buffet Tradition et Gourmand +
Salade Exotique, Salade Niçoise,
Salade du Chef, Salade dauphinoise, Salade Ardéchoise,
Salade du Périgord aux gésiers confits**

PRINTEMPS – ETE

**Terrine de Canard au Porto
Saumon Mariné à l'Aneth
Panacotta Chèvre et Tartare de Légumes**

AUTOMNE – HIVER

**Terrine de Lapin aux noisettes
Saumon Gravlax
Opéra Norvégien**

Assortiment de viandes froides (150 gr.)

**Rôti de veau, Médaillon de Pintadeau aux Tomates Confites, Rosbif
Ou**

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

Condiments (moutarde, mayonnaise, cornichons, oignons grecque)

Flan de courgettes et/ou Penne aux Tomates confites et/ou Confit Niçois

Picodon, Fourme et Saint Félicien

Gâteau(x) Pâtissier(s) (Parfum(s) à définir) Ou Pièce Montée

Prix par personne : 32.50 € TTC



BUFFET GALA

PRINTEMPS – ETE

Ballotine de Canard au Foie Gras et Abricots
Mini Tartelette aux Tomates Confites
Méli-mélo de Melon et Pastèque
Opéra de Saumon Gravlax
Jambon Cru
Salade Dauphinoise

AUTOMNE – HIVER

Ballotine de Canard au Foie Gras et Pistaches
Feuilleté de Chèvre aux Pommes vertes
Fraicheur d'Agrumes
Mousseline de saumon et Gambas, sauce Tartare
Jambon Cru
Salade Dauphinoise

Assortiment de viandes froides (150 gr.)

Emincé de Magret de Canard, Rosbif, Pintadeau aux Tomates Confites
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 : 38.00 € TTC

Possibilité de remplacer les viandes froides par un plat chaud à définir



NOSSALADES

(Présentation en Saladier)

Taboulé

(Semoule à couscous, oignons, tomates, concombre, raisins secs, menthe, huile d'olive, citron) 150 gr. 2.40 €

Taboulé Libanais *(Semoule, menthe, persil, tomates, citron, oignons) 150 gr. 2.40 €*

Macédoine de légumes frais *(Carottes, petits pois, pommes de terre, mayonnaise) 150 gr. 2.40 €*

Lentilles en Salade aux Oignons Rouges *(Lentilles, oignons rouges, vinaigrette) 150 gr. 2.40 €*

Salade Carottes, Pommes et Raisins secs

(Carottes, pommes granny, raisins secs, huile d'olive, citron) 150 gr. 2.40 €

Salade Penne aux Tomates Confites *(Pâtes, tomate fraîche et confite, huile d'olive) 150 gr. 2.40 €*

Salade d'Endives aux Noix *(Endives, noix, vinaigrette à part) 150 gr. 2.60 €*

Salade de Riz au Thon *(Riz, thon, tomates, maïs, olives) les 150 gr. 2.60 €*

Salade de Cervelas Pommes de Terre

(Pommes de Terre, cervelas, tomates, échalotes, persil, vinaigrette) les 150 gr 2.60 €

Salade Auvergnate

(Pommes de Terre, saucisse fumée, tomates, échalotes, persil, vinaigrette) les 150 gr 2.90 €

Salade de Quinoa et Boulghour au Poulet Abricots et Amandes *Les 150 gr 2.90 €*

Oignons à la Grecque

(Oignons grelots, raisins secs, huile d'olive, concentré de tomates) les 150 gr 2.90 €

Salade Italienne *(Tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive) les 150 gr 2.90 €*

Salade Niçoise

(Haricots verts, thon, œufs, olives, vinaigrette) les 150 gr 2.90 €

Salade Grecque

(Salade verte, poivrons verts, féta, tomates, concombre, oignons frais, olives) 150 gr 2.90 €

Salade de Taliatelles au Saumon

(Pâtes, écrevisses, tomates, mayonnaise) les 150 gr 3.30 €

Salade Exotique

(Pamplemousse, crevettes, tomates, courgettes, maïs, mayonnaise) les 150 gr. 3.30 €

Confit Niçois

(Courgettes, tomates, aubergines, oignons, (légumes cuits à l'huile d'olive)) les 150 gr. 3.30 €

Salade Dauphinoise

(Salade verte, ravioles grillotées, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr 3.30€

Salade Du Chef

(Salade verte, jambon blanc, maïs, œuf poché, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr 3.30€

Salade Ardéchoise

(Salade verte, lardons, croutons, châtaignes, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr.3.30 €

Salade Périgord aux gésiers confits

(Pommes de terre, gésiers confits, haricots verts, maïs, tomates, vinaigrette) les 150 gr 3.30 €

Salade Océane

(Salade verte, saumon fumé, crevettes, tomates, vinaigrette Huile olive Citron) les 120 gr 3.90 €

Salade Rhônealpine

(Salade verte, picodon, jambon cru, noix, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr. 3.90 €



IDEESAPERITIFS

- Plaque de Pizza (60 parts) : 35 € TTC
 (Tomate, Jambon, Champignons, Emmental râpé **ou** Tomate Mozzarella **ou** Tomate, Poivron, Emmental)
 Plaque de Quiche (80 parts) : 48 € TTC
 (Quiche Lorraine **ou** Thon Tomates **ou** Saumon Epinards **ou** Oignons)
 Plaque de Pissaladière (60 parts) : 35 € TTC
 Fougasse aux Ravioles (90 parts) : 54 € TTC
 Pain Surprise (50 sandwiches) : 45 € TTC
 Feuilletés garnis pur beurre : 48 € TTC le Kg
 Mini Caillette : 0.90 € TTC pièce
 Bûchette en croûte (30 tranches) : 21 € TTC
 Saucisson sec tranché : 26 € TTC le Kg

LA TARTINADE (5 pots (200g) avec croûtons pour 10 personnes) 28 €
*Tapenade olive noires, tomates confites, rillettes de sardines,
 Grattons ardéchois, fromage frais aux herbes*

CARTEVERRINES 2.20 € pièce

PRINTEMPS – ETE

*Velouté Carotte, Chèvre Frais, Œufs de Truite
 Tartare de Saint Jacques, dés de Mangue, Passion
 Tartare d'Asperges, Tomate, Crevette
 Gaspacho Melon, Jambon Cru
 Crémeux de Courgette, Tomate, Féta
 Velouté de Petits Pois et Gambas Poêlées
 Pétoncles aux tomates confites et Chorizo
 Guacamole, Poulet au Paprika*

AUTOMNE – HIVER

*Potiron / Châtaignes
 Petits Pois Chips de Magret fumé
 Velouté Carottes et Chorizo
 Gambas Mandarines
 Rémoulade de Chou-fleur et Crabe
 Tartare de Saint-Jacques aux Agrumes
 Ganache de Foie Gras Comptée de Poire
 Guacamole, Saumon et Ciboulette*

VIANDES FROIDES

(Portion de 50 g présentées sur plats)

- Rôti de porc : 1,70 €
 Rosbif : 2.10 €
 Médaillon de Pintade aux tomates confites ou aux herbes fraîches : 2.10 €
 Blanc de Poulet fermier mariné thym citron : 1.80 €
 Rôti de veau farci : 2.10 €
 Rôti de veau : 2.40 €
 Gigot d'agneau : 2.40 €
 Terrine de saumon aux Ecrevisses, sauce Tartare 2.80 €
 Jambon à l'os froid, sauce Choron : 4.50 € par personne **(Portion de 150 g environ)**



MAISON **GAMON**



COCKTAIL TRADITION
(16 pièces)

PRINTEMPS – ETE

Bouchées froides

Bûchette en Croûte Pur Porc (1)
Quiche Thon Tomate (1)
Navette Chèvre / Jambon Cru (1)
Mini Bagel Pastrami (1)
Mini Brochette Tomate Cerise mozzarella (1)
Krokini Poulet Pesto (1)
Mini Wrap au Saumon Fumé (1)
Mini Bun's Chorizo (1)
Mini brochette de Légumes à Croquer sauce Aïoli (1)
Mini cake olive (1)

Bouchées froides en mini-contenant

Mini Verrine Tartare Asperge, Tomate, Féta (1)
Cuillère Chinoise Tartare de Légumes, magret
de Canard Fumé (1)

Bouchée Fromagère

¼ Picodon et Pain aux Noix (1)

Desserts

Mini Tartelette Fraise (1)
Mini Macaron (1)
Mini Tropézienne (1)

Prix par personne : 22 € TTC

AUTOMNE – HIVER

Bouchées froides

Bûchette en Croûte Canard et olives (1)
Quiche Poireaux Lardons (1)
Navette au crémeux Ecrevisses (1)
Mini Bagel Saumon fumé (1)
Mini Brochette Magret fumé & Abricot (1)
Mini Brochette Jambon cru & Figue (1)
Mini Wrap au Saumon Fumé (1)
Mini Bun's de Caillette Ardéchoise (1)
Mini brochette de Légumes à Croquer sauce Aïoli (1)
Macaron salé Tomate Basilic (1)

Bouchées froides en mini-contenant

Mini Verrine de Potiron Châtaignes (1)
Cuillère Chinoise de Crevettes sauce Cocktail (1)

Bouchée Fromagère

¼ Picodon et Pain aux Noix (1)

Desserts

Mini Tartelette Citron (1)
Mini Macaron (1)
Mini Tropézienne (1)

Prix par personne : 22 € TTC



MAISON **GAMON**

NOS COCKTAILS

COCKTAIL GOURMAND

(19 pièces)

PRINTEMPS – ETE

Bouchées froides

- Opéra de Foie Gras à la Framboise (1)
- Mini Bouchée Gruyère Suisse et Comté (1)
- Mini Croq' Monsieur (1)
- Navette Saumon Fumé (1)
- Mini brochette de légumes à croquer sauce Aioli (1)
- Mini Wrap de Poulet Paprika (1)
- Bûchette Canard (1)
- Mini Brochette Melon et Tomate Cerise (1)
- Mini brochette Pruneau Bacon (1)
- Mini Bagel Pastrami (1)

Bouchées froides en mini-contenant

- Mini Verrine de Tartare de Saint Jacques, dés de Mangue, Passion (1)
- Cuillère d'Ecrevisses marinées Miel Citron (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 Brunoise de Fruits (1)
- Mini Croustillant Chocolat Caramel (1)
- Macarons (1)
- Mini Tartelette Fraise (1)

Prix par personne : 27.00 € TTC

AUTOMNE – HIVER

Bouchées froides

- Opéra de Foie Gras à la Figue (1)
- Gougère au saumon (1)
- Fougasse aux Ravioles (1)
- Navette Jambon cru et Chèvre (1)
- Mini brochette de légumes à croquer sauce Aioli (1)
- Mini Wrap de Guacamole et Crabe (1)
- Bûchette Saumon Epinard (1)
- Mini Croque-Monsieur (1)
- Mini brochette Pruneau Bacon (1)
- Mini Bagel Saumon fumé (1)

Bouchées froides en mini-contenant

- Mini Verrine Tartare de St Jacques aux agrumes (1)
- Cuillère Chinoise d'Ananas rôti et Pétoncles (1)

Bouchées chaudes en bain marie

- Mini Parmentier de Canard (1)
- Mini Timbale de ravioles (1)

Bouchée Fromagère

- ¼ Picodon et Pain aux Noix (1)

Desserts

- Mini Verrine de Brunoise de Fruits (1)
- Mini Croustillant Chocolat Caramel (1)
- Macarons (1)
- Mini Tartelette Citron (1)

Prix par personne : 27.00 € TTC



MAISON **GAMON**

NOS COCKTAILS

COCKTAIL EPICURE

(24 pièces mini)

PRINTEMPS – ETE

Bouchées froides

- Toast au Foie Gras de Canard (1)*
- Bûchette de Canard aux Griottes (1)*
- Navette de rillettes de Canard (1)*
- Mini Brochette Tomate Mozzarella et Basilic (1)*
- Mini brochette de légumes crus sauce Aioli (1)*
- Mini Brochette Poulet yakitori (1)*
- Mini cake Courgette / Menthe (1)*
- Mini wrap au Crabe et Légumes d'Été (1)*
- Mini Cake au Picodon et Tomates Confites (1)*

Bouchées froides en mini-contenant

- Mini Verrine Guacamole, Poulet Paprika (1)*
- Cuillère Chinoise de Poivrons Confits (1)*

Bouchées chaudes en bain-marie

- Mini Sauté de volaille senteurs provençales (1)*
- Mini Cassolette de Ravioles aux Gambas (1)*
- Mini Samossa aux Légumes (1)*

Bouchée Fromagère

- ¼ Picodon et Pain aux Noix (1)*

Bouchées sucrées

- Mini Verrine de Brunoise de Fruits (1)*
- Mini Mousse au chocolat Valrhona (1)*
- Petits fours Pâtissiers (3)*
- Gâteaux de Soirée (2)*

Prix par personne : 32,00 € TTC

AUTOMNE – HIVER

Bouchées froides

- Toast au Foie Gras de Canard (1)*
- Bûchette de Canard aux Pistaches (1)*
- Navette de rillettes de Canard (1)*
- Mini Brochette Magret laqué karamba (1)*
- Mini brochette de légumes crus sauce Aioli (1)*
- Mini Brochette Pommes Caramélisées Bœuf séché (1)*
- Mini Bagel Saumon fumé (1)*
- Mini wrap Jambon cru Tzatziki (1)*
- Mini Cake au Chorizo (1)*

Bouchées froides en mini-contenant

- Mini Verrine Guacamole, Saumon et Ciboulette (1)*
- Cuillère Chinoise d'Oignons à la Grecque (1)*

Bouchées chaudes en bain-marie

- Mini Cousina de Châtaignes et Cèpes (1)*
- Mini Cassolette de Ravioles au Saumon (1)*
- Mini Blanquette de cuisses de grenouilles (1)*

Bouchée Fromagère

- ¼ Picodon et Pain aux Noix (1)*

Bouchées sucrées

- Verrine de Fromage Blanc Crème de Marrons (1)*
- Mini Mousse au chocolat Valrhona (1)*
- Petits fours Pâtissiers (3)*
- Gâteaux de Soirée (2)*

Prix par personne : 32,00 € TTC

NOS COCKTAILS

COCKTAIL PRESTIGE

(23 pièces)

PRINTEMPS – ETE

Bouchées froides

- Gaufre de Pomme de Terre, Emmental, Saumon (1)
- Toast au Foie Gras de Canard (1)
- Mini Brochette Crevette marinée et Saint-Jacques (1)
- Mini Brochette Saumon Gravelax, Pomme Chèvre (1)
- Mini brochette de légumes à croquer sauce Aioli (1)
- Bûchette en Croûte de Canard et Foie Gras (1)
- Mini Poivron Farci au Chèvre Frais (1)
- Mini Wrap Caviar d'Aubergine, Volaille au Paprika (1)
- Navette à la ganache de Foie Gras (1)
- Macaron Tomate basilic (1)

Bouchées en mini-verrines

- Mini Verre Chutney de Mangue et Foie Gras (1)
- Cuillère Chinoise de pointes d'Asperges vertes, Fêta et jambon Cru (1)

Bouchées chaudes en bain-marie

- Mini Samossa de Poulet (1)
- Mini Timbaline de Lotte aux tomates confites (1)
- Mini Parmentier de Canard (1)

Bouchées Fromagères et pain aux noix

- ¼ Mini-picodon (1) Brochette de Comté (2)

Bouchées sucrées

- Mini-Mousse au chocolat Valrhona (1)
- Gâteaux de Soirée (2)
- Macarons Pâtisseries (2)

Prix par personne : 38,00 € TTC

AUTOMNE – HIVER

Bouchées froides

- Opéra de Saumon Gravlax (1)
- Toast au Foie Gras de Canard (1)
- Mini Brochette Saumon Fumé Kumquat confit (1)
- Mini brochette légumes à croquer sauce Aioli (1)
- Bûchette en Croûte Volaille aux Ecrevisses (1)
- Mini cornet Grison et Parmesan Mascarpone (1)
- Demi-Lune de Bœuf Gravlax et sa pépite de Foie Gras (1)
- Mini Wrap Guacamole Crabe (1)
- Mini Bagel Pastrami (1)
- Macaron Tomate Basilic (1)

Bouchées en mini-verrines

- Mini Verre Chutney de Pommes / Foie Gras (1)
- Cuillère Chinoise Tartare de Saint-Jacques (1)

Bouchées chaudes en bain-marie

- Mini Samossa Poulet (1)
- Mini Timbaline de Dés de Lotte au Chorizo (1)
- Mini Parmentier de Canard (1)

Bouchées Fromagères et pain aux noix

- ¼ Mini-picodon (1) Brochette de Comté (2)

Bouchées sucrées

- Mini-Mousse au chocolat Valrhona (1)
- Gâteaux de Soirée (2)
- Macarons Pâtisseries (2)

Prix par personne : 38,00 € TTC



MAISON **GAMON**





FORMULE FESTIVE

FORMULE FESTIVE GOURMANDE

Apéritif PRINTEMPS - ETE

Pizza Tomate Jambon Champignons Fromage (1)
 Quiche Courgette, Poivron & Féta (1)
 Mini Croq' Monsieur (1)
 Bruschetta Tomate Chèvre (1)
 Pâté en Croûte apéritif Porc (1)
 Feuilletés variés pur beurre (2)

Apéritif AUTOMNE – HIVER

Pizza Tomate Jambon Champignons Fromage (1)
 Quiche Saumon Poireaux (1)
 Mini Croq' Monsieur (1)
 Navette aux Grattons Ardéchois (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)

PRINTEMPS – ETE

Taboulé
Macédoine de Légumes frais
Salade Italienne
Salade de Concombre au Fromage Blanc
Salade Quinoa et Boulghour, Poulet Abricot
Salade Niçoise
Taboulé Libanais
Salade Grecque

AUTOMNE – HIVER

Salade Piémontaise, Strasbourgeoise
Salade d'endives aux Noix
Lentilles en Salade aux Oignons rouges
Carottes râpées aux Pommes et Raisins Secs
Salade de tagliatelles au Saumon
Salade d'endives aux Noix et Comté
Salade de Cervelas et Pommes de Terre
Salade de Riz au Thon

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, Petits Pois, Safran)

Ou

Fideùà

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

Ou

Tajine de Poulet aux amandes et Citron avec semoule

Ou

Jambalaya au Poulet

(Poulet, Lardons, Chorizo, oignons, Poivrons, Riz, Piment de Cayenne)

Dessert

Grand(s) Gâteau(x) d'Anniversaire (2 parfums au choix)

Ou

Pièce Montée (3 Choux)

Prix par personne : 28,00 € TTC



MAISON **GAMON**

FORMULE FESTIVE

FORMULE FESTIVE EPICURIENNE

Apéritif / Cocktail (servant d'entrée)

PRINTEMPS – ETE

Bouchées froides

Toast au Foie Gras de Canard (1)
Bûchette de Canard aux Griottes (1)
Navette de rillettes de Canard (1)
Mini Brochette Tomate Mozzarella et Basilic (1)
Mini brochette de légumes crus sauce Aioli (1)
Mini Brochette Poulet Yakitori (1)
Mini Bouchée Courgette / Menthe (1)
Mini wrap au Crabe et Légumes d'Été (1)
Mini Cake au Picodon et Tomates Confites (1)

Bouchées froides en mini-contenant

Mini Verrine Guacamole, Poulet Paprika (1)
Cuillère Chinoise de Poivrons Confits (1)

AUTOMNE – HIVER

Bouchées froides

Toast au Foie Gras de Canard (1)
Bûchette de Canard aux Pistaches (1)
Navette de rillettes de Canard (1)
Mini Brochette Magret laqué Karamba (1)
Mini brochette de légumes crus sauce Aioli (1)
Mini Brochette Pommes Caramélisées Bœuf séché
Mini Bagel Pastrami (1)
Mini wrap Jambon cru Tzatziki (1)
Mini Cake au Chorizo (1)

Bouchées froides en mini-contenant

Mini Verrine Guacamole, Saumon et Ciboulette (1)
Cuillère Chinoise d'Oignons à la Grecque (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, Petits Pois, Safran)

Ou

Fideùà

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

Ou

Tajine de Poulet aux amandes et Citron avec semoule

Ou

Jambalaya au Poulet

(Poulet, Lardons, Chorizo, oignons, Poivrons, Riz, Piment de Cayenne)

Dessert

Grand(s) Gâteau(x) d'Anniversaire (2 parfums au choix)

Ou Pièce Montée (3 Choux)

Prix par personne : 33,00 € TTC



MAISON **GAMON**

Notre boutique Zone Pôle 2000 vous accueille :

Lundi : FERMÉ

Mardi : 8h30 à 14h et 15h30 à 18h30

Mercredi : 8h30 à 14h

Jeudi : 8h30 à 14h

Vendredi : 8h30 à 14h et 15h30 à 18h30

Samedi : 8h30 à 14h et 15h30 à 18h30

Dimanche : FERMÉ



Site : www.gamontraiteur.com

Mail : 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