

NOTRE BOUTIQUE VOUS ACCEUILLE ZONE PÔLE 2000 :

LUNDI	FERMÉ
MARDI	8H30-14H / 15H30-18H30
MERCREDI	8H30-14H
JEUDI	8H30-14H
VENDREDI	8H30-14H / 15H30-18H30
SAMEDI	8H30-14H / 15H30-18H30
DIMANCHE	FERMÉ



Site : www.gamontraiteur.com
Mail : contact@gamontraiteur.fr

ZONE POLE 2000
29 rue des entrepreneurs
07130 ST PERAY
04 75 40 55 11



CARTE
PLATS CUISINES
AUTOMNE HIVER
2023-2024

Apéritif

Plateau panaché de 50 pièces (bouchées froides) 50.00 €
Buchette de Volaille à la Moutarde à l'Ancienne (10) Sablé Breton, Bille de Foie Gras (10)
Navette de Poivron et Thon (10) Wrap mini Ratatouille et Saumon Fumé (10) Brochette de
Magret, Raisin et Mimolette (10)

Plateau gourmand de 50 pièces (bouchées chaudes) 60.00 €
Mini Pita aux Thon (10) Samossa au Poulet (10) Aumonière de Légumes (10) Mini Croq
Finger Comté et truffe Blanche (10) Petite Corolle de Saint Jacques (10)

Assortiment de 15 mini verres 36.00 €
Velouté de Champignon au Boursin (3) Tataki de Magret aux Petits Légumes (3) Patate
Douce aux Saint Jacques (3) Potimarron au Mascarpone, Tuile Amande (3) Tartare de
Saumon, Pomme et Fèves Croquantes (3)

Entrées froides (env. 150g)

- Foie Gras de Canard et Pain d'Épices 11.00€
- Saumon Bellevue Sauce Tartare 9.00€
- Fraicheur de Saint Jacques, Écrevisse et Mangue 14.00€
- Mousseline de Saumon à l'Oseille 9.00€
- Terrine de Chasseur 8.50€
- Duo de Gambas, Douceur Fromagère et Tartare de Légume. 12.00€
- Brioche, Mousse de Foie Gras, Confiture d'Oignon et Duxelles de
Champignon 10.00€

Entrées chaudes (env. 150g)

- Feuilleté de Saint-Jacques et Écrevisses, sauce Nantua 12.50 €
- Feuilleté aux Ris de Veau et Morilles, sauce Morilles 12.50 €
- Croustillant de Foie Gras, Girolles et Pomme Caramélisé 12.50 €
- Vol au Vent aux Escargots Persillés 9.00 €

Poissons (env. 150 g)

- Cassolette de Saint Jacques Sauce Riesling 14.00 €
- Cassolette de Filet de Bar, Gambas, Crème Yuzu et Gingembre 15.00€
- Corolle de Sole aux Saumons Sauce Champagne 11.00 €
- Nage de Gambas à la Crème de Whisky 12.00 €
- Filet de Dorade aux Sauternes 10.50 €
- Pavé de Saumon aux Agrumes 9.00 €
- Dos de Cabillaud en Croute, Pistache et Sauce Saké 9.00 €

Viandes (env. 200g avec la sauce)

- Suprême de Pintade au Vieux Calva 10.00 €
- Pavé de Sanglier Fumé Sauce Girolles 11.00 €
- Jarret d'Agneau au jus de Limoncello 12.50 €
- Mignon de Veau aux Morilles 13.00 €
- Pavé de Cuissot de Cerf Sauce Saint Joseph 9.50 €
- Caille au Foie Gras 14.00 €
- Magret de Canard Sauce aux Miel et Épices. 12.00€

Légumes (env. 150 g)

- Flan Potiron Châtaigne
- Poêlée Senteur des Sous-Bois
- Risotto aux Potimarrons
- Criques aux Cèpes
- Ravioles aux Morilles
- Parfait Dauphinois Cœur de Mousserons
- Gratin de Pomme de Terre, Potiron et Carottes

Prix uniques : 4.00€

Plat Uniques (450 / 500 g)

- **Couscous** (Bœuf, Agneau, Poulet, Merguez maison, Carottes, Courgettes, Blettes, Navets, Pois
Chiches, Épices, semoule à part)
- **Paëlla** (Riz, Calamars, Moules, Gambas, Porc, Poulet, Bœuf, Petits Pois, Oignons, Poivrons
Rouges, Safran)
- **Choucroute Charcutière** (Chou, Saucisse Francfort, Saucisse Fumée, Lard et Rôti Cuits,
Pommes de Terre)
- **Tajine de Pintadeau de la Drôme au Citron et Amande**
- **Cassoulet**

Prix uniques : 11.00€

**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.