



MAISON **GAMON**

[www.gamontraiteur.fr](http://www.gamontraiteur.fr)

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

# CARTE BUFFETS COCKTAILS 2024





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 aux Légumes (1)  
Fougasse aux ravioles (1)  
Mini Club Polaire (1)  
Pâté en Croûte apéritif Porc (1)  
Feuilletés variés pur beurre (2)

Prix par personne : 9.10 € TTC

### TRADITION AUTOMNE - HIVER

Pizza Tomato Lardon Oignons Fromage (1)  
Quiche Saumon Epinard (1)  
Mini Cake Thon Moutarde (1)  
Navette aux Grattons Ardéchois (1)  
Pâté en Croûte apéritif Porc (1)  
Feuilletés variés pur beurre (2)

Prix par personne : 9.10 € TTC

### GOURMAND PRINTEMPS - ETE

Navette Crémeux Saumon Gravelax (1)  
Mini Brochette de Melon et tomate Cerise (1)  
Wrap mini ratatouille et Thon (1)  
Pâté en croûte apéritif Volaille Moutardé (1)  
Mini Bagel Saumon fumé (1)  
Mini Verrine Crémeux de Courgette, Tomate et Feta(1)  
Mini brochette Abricot Mozza Jambon Cru (1)  
Mini Flammekueche (1)

Prix par personne : 13.20 € TTC

### GOURMAND AUTOMNE-HIVER )

Navette au Crémeux de Saumon (1)  
Mini Brochette de Saumon Gravlax, Agrumes et Poivron (1)  
Wrap Tomato Confite et thon (1)  
Pâté en croûte apéritif Volaille Moutardé (1)  
Mini Bagel Pastrami (1)  
Verrine de Pottimarron au mascarpone, chips de lard (1)  
Mini Brochette Coppa et Figue (1)  
Mini Caillette Ardéchoise (1)

Prix par personne : 13.20 € TTC

### FESTIF PRINTEMPS-ETE

Toast au Foie Gras (1)  
Pâté en croûte apéritif Canard Abricot (1)  
Verrine Crémeux de Carotte au Cumin, Chips de Magret Fumé (1)  
Macaron Tomato basilic (1)  
Verrine Tartare de Concombre et Saumon Fumé (1)  
Navette Boursin Chorizo Piquante (1)  
Cuillère chinoise de Poulpe mariné au Citron (1) Petit poivron Farci au Thon (1)  
Mini Brochette Saint Jacques Snakée au Lard (1)  
Wrap façon pan bagnat (1)

Prix par Personne : 17.30 € TTC

### FESTIF AUTOMNE - HIVER

Toast au Foie Gras (1)  
Pâté en croûte apéritif Canard Pistaches (1)  
Verrine Foie Gras Pomme Chataigne (1)  
Verrine de Butternut, Chèvre et Noisette (1)  
Navette a la rilette de Canard (1)  
Cuillère chinoise de Gambas, Mangue et Fruit de la Passion (1) Macaron Tomates Confites (1)  
Mini brochette Crevette, Bacon et Parmesan (1)  
Mini Brochette Saumon Gravelax et Ananas roti au miel  
Wrap aux Saumon Fumé (1)

Prix par Personne : 17.30 € TTC





## **BUFFET TRADITION**

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

<b><u>PRINTEMPS – ETE</u></b>	<b><u>AUTOMNE – HIVER</u></b>
<i>Taboulé Oriental, Taboulé Méridional Macédoine de Légumes frais Salade Italienne Céleri Rémoulade Salade de Riz au Thon</i>	<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>

***Terrine de Poissons, sauce  
Tartare &  
Caillette Ardéchoise, Jambonnette et Rosette***

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

***Filet de Poulet mariné aux Oignons  
Jambon Entier cuit à l'Os (40 personnes  
mini)***

\*\*\*

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

\*\*\*

***Flan de Légumes du moment et/ou Penne aux  
Tomates confites***

\*\*\*

***Brie***

\*\*\*

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

***Ou***

***Mousse au Chocolat***

***Ou***

***Gâteau Pâtissier Ou Pièce Montée (+ 4.00 €)***

**Prix par personne : 23.00 € TTC**



## **BUFFET GOURMAND**

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

<u><b>PRINTEMPS – ETE</b></u>	<u><b>AUTOMNE – HIVER</b></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 Lotte Lardé sauce Rouille*

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

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

*Ou*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

*Flan de Légumes du moment et/ou Penne aux  
Tomates confites*

\*\*\*

*Picodon*

\*\*\*

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

*Ou*

*Mousse au Chocolat*

*Ou*

*Gâteau Pâtissier Ou Pièce Montée (+ 4.00 €)*

**Prix par personne : 28.00 € TTC**



## **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  
Creem cheese de Saumon Fumé  
Fraicheur de Melon Mozza**

### **AUTOMNE – HIVER**

**Terrine de Lapin aux noisettes  
Saumon Gravlax  
Fraicheur Automnale sauce Herbe**

### **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 Légumes du moment 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 : 35.00 € TTC**



## BUFFET GALA

### PRINTEMPS – ETE

*Ballotine de Canard au Foie Gras et Abricots*  
*Bavarois Saumon Asperges*  
*Méli-mélo de Melon et Pastèque*  
*Millefeuille Légume et Fromage de Brebis*  
*Jambon Cru*  
*Salade Dauphinoise*

### AUTOMNE – HIVER

*Ballotine de Canard au Foie Gras et Pistaches*  
*Feuilleté Cèpes Panais et butternut*  
*Fraicheur de Légumes Vert au Poulet TexMex*  
*Pain de Lotte Lardée Sauce*  
*Rouille*  
*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 Légumes du moment et/ou Confit Niçois*

\*\*\*

*Brie, Fourme, Saint Félicien*

\*\*\*

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

Prix par personne : 40.00 € 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. 2.50€

**Taboulé Libanais** (Semoule, menthe, persil, tomates, citron, oignons) 150 gr. 2.50 €

**Macédoine de légumes frais** (Carottes, petits pois, pommes de terre, mayonnaise) 150 gr. 2.50

**Lentilles en Salade aux Oignons Rouges** (Lentilles, oignons rouges, vinaigrette) 150 gr. 2.50€

#### **Salade Carottes, Pommes et Raisins secs**

(Carottes, pommes granny, raisins secs, huile d'olive, citron) 150 gr. 2.50 €

#### **Salade Penne aux Tomates Confites**

(Pâtes, tomate fraîche et confite, huile d'olive) 150 gr. 2.50 €

#### **Salade d'Endives aux Noix**

(Endives, noix, vinaigrette à part) 150 gr. 2.80€

#### **Salade de Riz au Thon**

(Riz, thon, tomates, maïs, olives) les 150 gr. 2.80 €

#### **Salade de Cervelas Pommes de Terre**

(Pommes de Terre, cervelas, tomates, échalotes, persil, vinaigrette) les 150 gr 2.80€

#### **Salade Auvergnate**

(Pommes de Terre, saucisse fumée, tomates, échalotes, persil, vinaigrette) les 150 gr 3.10€

**Salade de Quinoa et Boulghour au Poulet Abricots et Amandes** Les 150 gr 3.10 €

#### **Oignons à la Grecque**

(Oignons grelots, raisins secs, huile d'olive, concentré de tomates) les 150 gr 3.10€

#### **Salade Italienne**

(Tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive) les 150 gr 3.10 €

#### **Salade Niçoise**

(Haricots verts, thon, œufs, olives, vinaigrette) les 150 gr 3.10€

#### **Salade Grecque**

(Salade verte, poivrons verts, féta, tomates, concombre, oignons frais, olives) 150 gr 3.10€

#### **Salade de Talielles au Saumon**

(Pâtes, écrevisses, tomates, mayonnaise) les 150 gr 3.50 €

#### **Salade Exotique**

(Pamplemousse, crevettes, tomates, courgettes, maïs, mayonnaise) les 150 gr. 3.50€

#### **Confit Niçois**

(Courgettes, tomates, aubergines, oignons, (légumes cuits à l'huile d'olive)) les 150 gr. 3.50€

#### **Salade Dauphinoise**

(Salade verte, ravioles grillotées, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr 3.50€

#### **Salade Du Chef**

(Salade verte, jambon blanc, maïs, œuf poché, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr 3.50€

#### **Salade Ardéchoise**

(Salade verte, lardons, croutons, châtaignes, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr.3.50 €

#### **Salade Périgord aux gésiers confits**

(Pommes de terre, gésiers confits, haricots verts, maïs, tomates, vinaigrette) les 150 gr 3.50 €

#### **Salade Océane**

(Salade verte, saumon fumé, crevettes, tomates, vinaigrette Huile olive Citron) les 120 gr 4.00 €

#### **Salade Rhônalpine**

(Salade verte, picodon, jambon cru, noix, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr. 4.00 €



## IDEESAPERITIFS sur plateaux

- Plaque de Pizza (60 parts): 38 €TTC  
 (Tomate, Jambon, Champignons, Emmental râpé **ou** Tomate Mozzarella **ou** Tomate, Poivron, Emmental)  
 Plaque de Quiche (80parts): 50€ TTC  
 (Quiche Lorraine **ou** Thon Tomates **ou** Saumon Epinards **ou** Oignons)  
 Plaque de Pissaladière (60 parts): 38€ TTC  
 Fougasse aux Ravioles (90 parts) : 60 € TTC  
 Pain Surprise (50 sandwiches) : 50 € TTC  
 Feuilletés garnis pur beurre : 50 € TTC le Kg  
 Mini Caillette : 1.00 € TTC pièce  
 Bûchette en croûte (30 tranches) : 22 € TTC  
 Saucisson sec tranché : 27 € TTC le Kg

LA TARTINADE (5 pots (200g) avec croûtons pour 10 personnes) 30 €  
 (Tapenade olive noires, rillettes Canard, rillettes de saumon, houmous, fromage frais et ail)

## CARTEVERRINES 2.30 € pièce

### PRINTEMPS – ETE

*Tataki de Magret, mini Ratatouille  
 Velouté de Poivron, Chips de Lard  
 Crémeux de Courgette, Tomate, Feta  
 Velouté de Petit Pois, Gambas Poellée  
 Tartare d'Asperges, Tomate, Chorizo  
 Crémeux de Carotte, Cumin, Chips de Magret  
 Gaspacho Melon Jambon Cru  
 Tartare de Légume, Boursin, Saumon*

### AUTOMNE – HIVER

*Foie Gras Pomme Chataigne  
 Butternut, Chèvre, Noisette  
 Potimarron au mascarpone, Chips de Lard  
 Thon, Chorizo Poivron  
 Tartare de Saumon, Fève, Agrumes  
 Panna Cotta Foie Gras et 4 Épices  
 Crème de Reblochon au Thym  
 Velouté de Panais, St Jacques Snackées*

## VIANDES FROIDES

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

- Rôti de porc : 1,80 €  
 Rosbif : 2.20 €  
 Médaille de Pintade aux tomates confites ou aux herbes fraîches : 2.20 €  
 Blanc de Poulet fermier mariné thym citron : 2.00 €  
 Rôti de veau farci : 2.20 €  
 Rôti de veau : 2.50 €  
 Gigot d'agneau : 2.50 €  
 Terrine de saumon aux Ecrevisses, sauce Tartare 3.00 €  
 Jambon à l'os froid, sauce Choron : 5.00 € 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 Mousse de Foie et duxelle de  
Champignon (1)  
Mini Bagel Pastrami (1)  
Mini Brochette Tomate radis comté (1)  
Krokini Poulet Pesto (1)  
Mini Wrap au Thon (1)  
Mini Bun's Saumon Fumé (1)  
Mini brochette Abricot mozza jambon cru (1)  
Mini cake olive (1)

**Bouchées froides en mini-contenant**

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

**Bouchée Fromagère**

¼ Picodon

**Desserts**

Mini Tartelette Citron (1)  
Mini Macaron (1)  
Mini Croustillant chocolat (1)

**Prix par personne : 23.50 € TTC**

**AUTOMNE – HIVER**

**Bouchées froides**

Bûchette en Croûte Canard et olives (1)  
Quiche Oignon Lardon (1)  
Navette au crémeux Saumon (1)  
Mini Bagel Saumon fumé (1)  
Mini Brochette Coppa & Abricot (1)  
Mini Brochette tomate olive comté (1)  
Mini Wrap au Chorizo boursin (1)  
Mini Bun's de Caillette Ardéchoise (1)  
Mini brochette Saumon Agrumes Poivron (1)  
Macaron salé Tomato Basilic (1)

**Bouchées froides en mini-contenant**

Mini Verrine de Butternut Chèvre Noisette (1)  
Cuillère Chinoise Mascarpone Betterave (1)

**Bouchée Fromagère**

¼ Picodon

**Desserts**

Mini Tartelette Pomme (1)  
Mini Macaron (1)  
Mini Croustillant Chocolat (1)

**Prix par personne : 23.50 € TTC**

**COCKTAIL GOURMAND**  
**(20 pièces)**

**PRINTEMPS – ETE**

**Bouchées froides**

- Toast de Foie Gras (1)
- Mini Croq Monsieur (1)
- Buchette Canard Pistache (1)
- Bagel Pastrami (1)
- Brochette Tomate Radis Conté (1)
- Brochette Melon Jambon Cru (1)
- Brochette St Jacques Lardé (1)
- Wrap Poulet Paprika (1)
- Navette rilette Sardine (1)
- Muffin Saumon Courgette (1)

**Bouchées froides en mini-contenant**

- Mini Verrine de Tataki de magret, Mini Ratatouille
- Cuillère de Gambas à la Mexicaine (1)

**Bouchées chaudes en bain marie**

- Mini Beignet d'Aubergine (1)
- Mini Risotto Asperge (1)
- Mini Moussaka (1)

**Bouchée Fromagère**

¼ Picodon

**Desserts**

- Mini Tarte Citron (1)
- Macarons (1)
- Mini Croustillant Choco Passion (1)
- Mini Clafouti Cerise (1)

**Prix par personne : 29.00 € TTC**

**AUTOMNE – HIVER**

**Bouchées froides**

- Toast Foie Gras (1)
- Mini Cake Saumon (1)
- Mini sandwich Polaire (1)
- Navette rilette de Canard (1)
- Brochette Tomate Olive Conté (1)
- Buchette Canard Pistache (1)
- Mini Croq Monsieur (1)
- Bagel Saumon (1)
- Brochette Saumon Gravelax Agrumes (1)
- Wrap Tomato Mozza Pesto (1)

**Bouchées froides en mini-contenant**

- Mini Verrine Foie Gras Pomme Chataigne (1)
- Cuillère Houmous Crumble Chorizo (1)

**Mini bouchées chaudes en bain marie**

- Mini risotto Potiron (1)
- Mini Beignet Choux Fleur (1)
- Mini Parmentier (1)

**Bouchée Fromagère**

¼ Picodon

**Desserts**

- Mini Moelleux Ananas (1)
- Mini Croustillant Chocolat Passion (1)
- Macarons (1)
- Mini Tartelette Pomme (1)

**Prix par personne : 29.00 € TTC**



## COCKTAIL EPICURE (24 pièces mini)

### PRINTEMPS – ETE

#### Bouchées froides

Toast Foie Gras (1)  
Buchette à la Volaille Moutardée (1) Muffin  
Courgette et Saumon (1)  
Navette Boursin et Chorizo Piquante (1)  
Brochette Tomate Radis Conté (1) Brochette  
Melon Coppa Tomate (1) Brochette Poulet  
Ananas Yakitori (1)  
Wrap Pan Bagnat (1)  
Mini Cake au Saumon (1)

#### Bouchées froides en mini-contenant

Mini Verrine de Crèmeux de Courgette  
Tomate Feta (1)  
Cuillère de Tartare de Tomate involtini (1)

#### Bouchées chaudes en bain-marie

Accras de Morue (1)  
Mini Parmentier de Canard (1)  
Mini Samossa aux Légumes (1)

#### Bouchée Fromagère

¼ Picodon

#### Bouchées sucrées

Macaron Lenglet (1)  
Mini Mousse au chocolat Valrhona (1) Petits  
fours Pâtisseries (2)  
Gâteaux de Soirée (3)

Prix par personne : 34,00 € TTC

### AUTOMNE – HIVER

#### Bouchées froides

Toast de Foie Gras (1)  
Buchette à la Volaille Moutardée (1)  
Navette à la rilette de Canard (1)  
Bagel au Saumon (1)  
Brochette Tomate Olive Conté (1)  
Mini Cookies Chorizo (1)  
Brochette de Boeuf Mariné TexMex(1)  
Wrap Tartare de Jambon à l'Os(1)  
Brochette de Viande des Grisons et Figues (1)

#### Bouchées froides en mini-contenant

Verrine Tartare Saumon Fève et Agrumes(1)  
Cuillère Chinoise de Tataki Thon et Sésame (1)

#### Bouchées chaudes en bain-marie

Mini Poêlée Automnale (1) Mini  
Parmentier de Cabillaud (1) Mini  
Ravioles aux Saumon (1)

#### Bouchée Fromagère

¼ Picodon

#### Bouchées sucrées

Macaron Langlet (1)  
Mini Mousse au chocolat Valrhona (1)  
Petits fours Pâtisseries (2)  
Gâteaux de Soirée (3)

Prix par personne : 34,00 € TTC



## COCKTAILPRESTIGE (23 pièces)

### PRINTEMPS – ETE

#### Bouchées froides

Toast de Foie Gras (1)  
Buchette de veau et Foie Gras (1)  
Macaron Tomate Basilic(1)  
Mini Poivron Farci au Thon(1)  
Brochette Tomate Radis Conté(1)  
Croq Monsieur Rostello (1)  
Brochette Raison Mozza Poulet Tandorri(1)  
Brochette de Saint Jacques Snackée au Lard (1)  
Wrap de Tomate Confite et Magret Fumé (1)  
Navette Foie Gras et Confiture d'Oignon(1)

#### Bouchées en mini-verrines

Mini Verre Carotte Cumin et Chips de Magret (1)  
Cuillère Chinoise Crevette et Ananas  
Flambée(1)

#### Bouchées chaudes en bain-marie

Mini Samossa de Poulet (1)  
Mini Risotto aux Fruits de Mer (1)  
Mini Raviole au 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)  
Mini Crème Citron et Éclat de  
Meringue (1)  
Macarons Pâtissiers (1)

Prix par personne : 40,00 € TTC

### AUTOMNE – HIVER

#### Bouchées froides

Toast de Foie Gras (1)  
Buchette de veau et Foie Gras (1)  
Brochette Tomate Olive Conté (1)  
Bagel Pastrami (1)  
Macaron Tomate Basilic (1)  
Mini Croq Rostello (1)  
Wrap Houmous Chorizo (1)  
Brochette de Crevette Bacon et parmesan (1)  
Brochette de Saumon Gravelax et Ananas roti  
au miel(1)  
Brochette de Tataki de Magret et Cerise Amalna (1)

#### Bouchées en mini-verrines

Mini Verre Velouté de Panais et St Jacques  
Snackée (1)  
Cuillère Pomme Verte Foie Gras et Pain d'Épices  
(1)

#### Bouchées chaudes en bain-marie

Mini Samossa de Poulet (1)  
Mini Risotto aux Fruits de Mer (1)  
Mini Raviole au 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)  
Mini Crème Citron et Éclat de  
Meringue (1)  
Macarons Pâtissiers (1)

Prix par personne : 40,00 € TTC



MAISON **GAMON**





## FORMULE FESTIVE

### FORMULE FESTIVE GOURMANDE

#### Apéritif PRINTEMPS - ETE

Pizza Tomate Jambon Champignons Fromage (1)  
 Quiche aux Légumes (1)  
 Fougasse aux ravioles (1)  
 Mini Club Polaire (1)  
 Pâté en Croûte apéritif Porc (1)  
 Feuilletés variés pur beurre (2)

#### Apéritif AUTOMNE – HIVER

Pizza Tomate Lardon Oignons Fromage (1)  
 Quiche Saumon Epinard (1)  
 Mini Cake Thon Moutarde (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 : 29,00 € TTC**



## FORMULE FESTIVE

### FORMULE FESTIVE EPICURIENNE

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

<u>PRINTEMPS – ETE</u>	<u>AUTOMNE – HIVER</u>
<p><b><u>Bouchées froides</u></b>            Toast Foie Gras (1)            Buchette à la Volaille Moutardée (1)            Muffin Courgette et Saumon (1)            Navette Boursin et Chorizo Piquante (1)            Brochette Tomate Radis Conté (1)            Brochette Melon Coppa Tomate (1)            Brochette Poulet Ananas Yakitori (1)            Wrap Pan Bagnat (1)            Mini Cake au Saumon (1)</p> <p><b><u>Bouchées froides en mini-contenant</u></b>            Mini Verrine de Crèmeux de Courgette            Tomate Feta (1)            Cuillère de Tartare de Tomate involtini (1)</p>	<p><b><u>Bouchées froides</u></b>            Toast de Foie Gras (1)            Buchette à la Volaille Moutardée (1)            Navette à la rilette de Canard (1)            Bagel au Saumon (1)            Brochette Tomate Olive Conté (1)            Mini Cookies Chorizo (1)            Brochette de Boeuf Mariné TexMex(1)            Wrap Tartare de Jambon à l'Os(1)            Brochette de Viande des Grisons et Figues (1)</p> <p><b><u>Bouchées froides en mini-contenant</u></b>            Mini Verrine Tartare Saumon Fève et Agrumes(1)            Cuillère Chinoise de Tataki Thon et Sésame (1)</p>

#### 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 : 34.00 € 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](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**