

Menus de fêtes 2023 !

A PARTIR DE CETTE ANNEE NOS MENUS ETABLIS
NE SERONT PLUS MODIFIABLES

Menu Gourmand 21,00 €

- > Pain de Lotte safranée sauce Rouille
- > Médaillon de Chapon aux Cèpes
- > Gratin de Potiron Châtaigne

Menu Epicure 27,00 €

- > Fraicheur de St Jacques & Saumon Gravlax
- > Magret de Canard aux Pommes
et son Jus Epicé au Sauternes
- > Risotto aux Cèpes

Menu Prestige 35,00 €

- > Foie gras de Canard à la Poire & son Chutney et sa brioche
- > Charlotte de Limande & son cœur
aux Fruits de Mer sauce Crustacés
- > Mignon de Veau aux Morilles
- > Poêlée Légumes d'Antan (Crosnes, Butternut, Panais, Fèves,
Châtaignes, Girolles)

Menu de Gala 39,00 €

- > ½ Langouste Bellevue et sa mayonnaise Maison
- > Caille désossée farcie au Foie Gras
- > Parfait dauphinois au Cœur de truffe d'Été

Menu Enfant 16,00 €

- > Saumon Fumé Label Rouge
- > Dinde rôtie au jus
- > Pommes dauphine (3)



MAISON **GAMON**

Zone Pôle 2000 • 07130 Saint-Péray • Tél 04 75 40 55 11
contact@gamontraiteur.fr • www.gamontraiteur.fr

ikubr - Ne pas jeter sur la voie publique



MAISON **GAMON**

www.gamontraiteur.fr

Aperitif

- > **Plateau Epicure 40 pièces froides (8 de chaque) 50 €**
(1/2 plateau : 27 €)

Navette Foie Gras & confit d'Oignons, Mini moelleux Citron vert & Gambas, Buchette de Canard aux Pistaches, Bonbon de Perdreau truffé, Brochette Pétoncle à l'Orange.

- > **Plateau Prestige 40 pièces chaudes 56 € (1/2 plateau : 30 €)**

Mini Bao Poulet barbecue, Mini croque Truffe, Mini soufflé Morilles, Mini bonbon St Jacques, Crevette en Tempura.

- > **Assortiment de 15 mini verres 36 €**

Tartare de Saint-Jacques snackée aux Agrumes, Thon Chorizo et Poivrons, Foie Gras Pommes Crème de Marron et Crumble de Pain d'Epices, Carottes Butternut Chèvre et Noisettes, Rillettes aux 2 truites (frais et fumée) au fromage frais citronné

- > **Pain surprise Spécial Fêtes (40 mini sandwiches) : 44 €**

Saumon fumé d'Ecosse, Ganache de Foie Gras, Jambon Rostello, Rillettes de Canard au Magret Fumé)

Entrées froides (env. 150 gr)

- > Foie gras de Canard à la Poire & son Chutney et sa brioche **11,00 €**
 - > Foie gras de Canard nature, sa brioche individuelle & sa confiture d'oignons **11,00 €**
 - > ½ Langouste Bellevue et sa mayonnaise Maiso **25,00 €**
 - > Mousseline Gambas & Homard sauce Homardine **15,00 €**
 - > Fraicheur de St Jacques & Saumon Gravlax **13,00 €**
 - > Pain de Lotte safranée sauce Rouille **9,50 €**
- > **Nos Foies gras « spéciaux » de Canard (Rostello, Cèpes, Espelette, Châtaigne, Figue Abricot, Mendiant, ...)**
165,00 € le Kg

Entrées chaudes (env. 150 gr)

- > Feuilleté de Saint-Jacques et Gambas, sauce Nantua **12,00 €**
- > Feuilleté aux Ris de Veau et Morilles, sauce Morilles **12,00 €**
 - > Douzaine d'Escargots de Bourgogne **9,50 €**

Idées végétariennes

- > Feuilleté de Butternut, Cèpes, crème de Panais & sa sauce Morilles (150g) **10,00 €**
- > Marmite crémeuse de Châtaignes, Champignons et Vitelottes (300 g) **12,00 €**
 - > Ravioles aux Morilles (350 g) **10,00 €**



Poissons (env. 150 gr avec la sauce)

- > Cassolette de Saint Jacques Sauce Saint-Péray **14,00 €**
- > Mousseline de Flétan & Gambas sauce Agrumes **10,00 €**
 - > Dos d'Eglefin en croûte de Pistache et sa Sauce aux Herbes **12,50 €**
- > Quenelle de Brochet Maison, Ecrevisses sauce Nantua **10,00 €**
 - > Lotte sauce Armoricaïne **13,50 €**
- > Charlottine de Limande & son cœur aux Fruits de Mer sauce Crustacés **11,00 €**
- > Flan de Cuisses de Grenouilles en persillade **11,00 €**

Viandes (env. 200 gr avec la sauce)

- > Pavé de Cuissot de Cerf confit façon Grand veneur **12,00 €**
 - > Médaillon de Chapon aux Cèpes **10,00 €**
 - > Mignon de Veau aux Morilles **13,00 €**
 - > Caille désossée farcie au Foie Gras **14,00 €**
 - > Pavé de Filet de Poularde à la Truffe d'Eté **15,00 €**
- > Magret de Canard aux Pommes et son Jus Epicé au Sauternes **12,50 €**

Légumes (env. 150 gr) 4,00 €

- > Risotto aux Cèpes
- > Cardons au Jus
- > Cardons à la crème
- > Gratin de Potiron Châtaigne
- > Parfait dauphinois au Cœur de Truffe d'Eté
- > Poêlée Légumes d'Antan (Crosnes, Butternut, Panais, Fèves, Châtaignes, Girolles)
- > Pommes Dauphines (5)

Spécialités charcutières

- > Cervelas truffé (truffe noire mélanosporum France) pistaché
- > Boudins blancs naturels, aux cèpes ou aux morilles ou truffés
 - > Pâté en croûte Richelieu, ...

Récupération des commandes les 24 et 31 décembre de 9h à 17h, le 25 décembre de 9h30 à 11h30.

Possibilités de livraison Valence et limitrophes.

Commandes pour Noël avant le 20/12 et pour le jour de l'An avant le 27/12.

Tous nos plats sont garantis faits maison