

## NOS MENUS

### Festin raffiné

37.80 €/pers

Assiette gourmande :  
Foie gras maison au piment d'Espelette  
Compotée d'oignon au safran  
Mesclun de saison  
Brioche maison au beurre



Filet de veau sauce aux morilles  
Ecrasée de pommes de terre au cerfeuil  
Mini ratatouille au romarin

### Parfum de Provence

24.80€/pers

Soufflé de sole au safran  
Mijoté de tomates à la sauge



Magret de canard aux pêches et romarin  
Gratin de courgettes à l'ail rose  
Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

Autres propositions sur demande  
Menus proposés dès 15 convives

### Douceur estivale

28.80 €/pers

Tartare de saumon aux herbes fraîches  
Bruschetta aux légumes grillés et jeunes pousses



Mignon de cochon rôti au piment d'Espelette  
Coulis de poivron rouge au chorizo  
Haricots verts à la persillade  
Risotto au citron confits

### Trésor des Dombes

25.80 €/pers

Soufflé de cuisses de grenouilles en persillade  
Coulis de tomate



Mijoté de poulet fermier à la crème de Bresse  
Gratin dauphinois Asperges vertes et jeunes  
carottes au beurre

### Au fil des lacs

27.20 €/pers

Pavé d'omble chevalier  
Sauce crémeuse au génépi



Poulet aux écrevisses  
Galette de polenta au parmesan  
Fondue de poireaux au vin blanc

# Carte Printemps - été

## NOS BUFFETS

### Buffet Chaud & Froid

33.60 €/pers

#### Salades :

Carottes râpées au citron  
Taboulé maison aux herbes fraîches  
Salade de penne aux légumes grillés  
Tomates cerises et perles de mozzarella au basilic  
Quartier de melon

#### Viandes & Poissons froids :

Carpaccio de bœuf à la roquette et copeaux de parmesan  
Plateau de charcuterie :  
Jambon blanc, rosette, terrine de campagne, chorizo  
Terrine aux 2 saumons sauce tartare

#### Partie Chaude :

Emincé de poulet à la citronnelle  
Boulettes de veau à la tomate  
Curry rouge de crevettes

Gratin dauphinois/ Riz basmati  
Ratatouille/ Haricots verts à la persillade

### Le p'tit classique

18.80 €/pers

#### Salades :

Carottes râpées au citron/ Macédoine de légumes  
Taboulé/ Salade de pommes de terre au jambon  
Coleslaw

#### Viandes froides:

Rôti de porc sauce tartare  
Plateau de charcuteries :  
Jambon blanc, rosette, terrine de campagne, Chorizo, mortadelle  
Palette de condiments et sauces variées

**Formules proposées dès 15 convives Il n'y a pas de choix à effectuer tous les éléments indiqués sont inclus .**

### Evasion gourmande

26.80 €/pers

#### Salades :

Carottes et pois chiche à la menthe  
Patates douces grillées, feta et olives au citron  
Taboulé maison aux herbes fraîches  
Marmite de lentilles corail au curry  
Houmous au citron confit et coriandre  
Salade de haricots verts au sumac  
Coleslaw

#### Viandes & Poissons froids

Brochette de poulet yakitori  
Pilon de poulet tex mex  
Pastrami sauce mayo sriracha  
Brochette de crevette sauce sweet chili  
Poulpe mariné au pimenton de la vera

#### Beignets à réchauffer :

Empanadas au boeuf  
Fallafels sauce à la menthe  
Kofta de volaille

### Parfum de vacances

24.20 €/pers

#### Salades :

Carottes râpées au citron  
Taboulé maison aux herbes fraîches  
Concombre au yaourt grecque  
Salade de pâtes aux légumes grillés  
Coleslaw  
Tomates cerises et perles de mozzarella au basilic  
Quartiers de melon

#### Viandes & Poissons froids :

Rôti de porc sauce barbecue  
Carpaccio de bœuf à la roquette et parmesan  
Plateau de charcuterie :  
Jambon blanc, rosette, terrine de campagne, spianata picante  
Palette de condiments et sauces variées  
Terrine de saumon sauce mousseline  
Carpaccio de saumon  
Queues de crevette marinées à l'ail

## NOS PLATS CUISINÉS

### Les poissons

Pavé d'omble chevalier beurre blanc à l'anis étoilé	<b>14.50 €/pers</b>
Pavé de cabillaud, crème de chorizo	<b>17.20 €/pers</b>
Pavé de saumon sauce au Champagne	<b>15.50 €/pers</b>
Soufflé de cuisses de grenouilles en persillade et son coulis de tomate	<b>12.20 €/pers</b>



### Les viandes, prêtes à déguster

Mignon de veau aux morilles	<b>19.80 €/pers</b>
Poulet basquaise	<b>14.80 €/pers</b>
Magret de canard sauce au Porto	<b>14.90 €/pers</b>
Suprême de pintade, sauce au cidre	<b>17.80 €/pers</b>
Mignon au romarin coulis de tomates, chorizo, citrons confits et picholines	<b>14.20 €/pers</b>
Suprême de poulet fermier à la crème	<b>13.20 €/pers</b>
Wok de poulet à la citronnelle	<b>14.40 €/pers</b>
Gardiane de taureau	<b>15.50 €/pers</b>
Rôti de porc au miel et aux épices	<b>12.50 €/pers</b>
Bœuf bourguignon	<b>14.50 €/pers</b>
Blanquette de veau à l'ancienne	<b>15.80 €/pers</b>



Formules proposées dès 15 convives

### Les garnitures

Portion de 250 gr

Risotto aux fèves et asperges	<b>5.80 €/pers</b>
Gratin dauphinois	<b>4.80 €/pers</b>
Ratatouille	<b>4.80 €/pers</b>
Tatin de légumes confits au romarin	<b>4.80 €/pers</b>
Purée à l'ancienne	<b>4.20 €/pers</b>
Jeunes carottes et asperges vertes	<b>5.80 €/pers</b>
Haricots verts à la persillade	<b>3.80 €/pers</b>
Poêlée de légumes de saison	<b>4.20 €/pers</b>
Gratin de courgettes à l'ail	<b>4.50 €/pers</b>
Timbale de riz	<b>3.20 €/pers</b>



### Les plats uniques

Couscous royal (poulet, boulettes, agneau, merguez, légumes, semoule)	<b>17.80 €/pers</b>
Paëlla (gambas, poulet, chorizo, lotte, moules, saint jacques etc...)	<b>17.80 €/pers</b>
Tajine de poulet au citrons confits (semoule, légumes)	<b>14.80 €/pers</b>
Lasagnes bolognaises, salade verte	<b>12.50 €/pers</b>
Lasagnes végétariennes	<b>12.00 €/pers</b>
Hachis Parmentier	<b>9.50 €/pers</b>



## Formule fraîcheur & Barbecue

30.20 €/pers

*Formule incl. 250 grammes de viande / pers*

Carottes râpées au citron  
Taboulé maison aux herbes fraîches  
Tomates cerises et perles de mozzarella au basilic  
Concombre au fromage blanc  
Coleslaw  
Quartier de melon  
Salade penne aux légumes grillés

✦  
Brochette de poulet marinée au citron et moutarde  
Merguez  
Saucisse de Toulouse  
Travers de porc sauce barbecue  
Pavé de rumsteak sauce tartare  
Sauces variées

✦  
Riz nature  
Ratatouille maison



## PRESTATION DE SERVICE

Plancha

90 €/ pièce

Gaz fourni, caution 300€

Serveur

38€/heure / pers

Cuisinier

38€/heure / pers

Personnel de service :

Prévoir 1 serveur pour 30 personnes .

Le nombre de cuisiniers dépend du menu retenu.





# Les cocktails

## NOS FORMULES COCKTAIL

### Symphonie de saveurs **14.60 €/pers**

#### 10 pièces par personne

Brioche à la ganache de foie gras  
Wrap poulet tandoori, roquette et carottes  
Verrine tartare de légumes et stracciatella  
Mini naan au cream cheese pickles d'oignon  
Brochette de crevettes à la persillade  
Mini navette à la crème de roquette et saumon fumé  
Mini tortilla à la tapenade et chorizo  
Mini poivrons à la ricotta  
Club sandwich poulet curry  
Mini tartellette au houmous et sésame noire



### Odyssée gourmande **14.60 €/pers**

#### 10 pièces par personne

Wrap au thon, tomates et jeunes pousses  
Mini croustade au houmous et sésame noir  
Mini sablé à la mousse de cèpe et bille de foie gras  
Mini ballotin de fromage au saumon fumé  
Mini navette au jambon iberico et huile d'olive  
Tartelette à la mousseline de patate douce, asperge verte et parmesan  
Moelleux aux citrons confits et mousse de féra fumé  
Brochette tomates confites et perles de mozzarella  
Brochette de poulet à l'aigre douce  
Mini navette au pastrami et sauce tartare



### Just au four **13.80 €/pers**

#### 9 pièces par personne

Mini cheeseburger x2  
Brochette de poulet yakitori  
Mini pain à l'ail x2  
Mini pizza pincée  
Fallafel  
Min kefta de poulet  
Chouquette au comté  
Mini empanada au boeuf

### Les petits délices

**12.80 €/pers**

#### 8 pièces par personne

Club sandwich poulet curry  
Mini navette jambon comté  
Mini Morisette au saumon fumé  
Mini navette au pastrami et sauce tartare  
Mini bun à la rillette de saumon fumé  
Mini navette jambon comté  
Mini sandwich rosette cornichon  
Brioche à la ganache de foie gras



### Pour accompagner

Pain surprise (env. 12 pers)	<b>45 €/pièce</b>
Feuilletés apéritifs (env. 15 pièces)	<b>4.80 €/100gr</b>
Quiche lorraine (env. 12 pers)	<b>36 €/pièce</b>
Pizza (env. 12 pers)	<b>36 €/pièce</b>
Pissaladière (env. 12 pers)	<b>36€/pièce</b>
Quiche saumon (env. 12 pers)	<b>36 €/pièce</b>
Quiche aux légumes (env. 12 pers)	<b>36 €/pièce</b>



### Les petits plus

Plateau de fromage composé de Brie, Bleu de Gex, Comté, Morbier (autres sur demande) **4.80 €/pers**

Pain 1 boule et 4 tranches / pers **2.20 €/pers**

Possibilité de fournir les boissons sur demande,  
Accord mets et vins en fonction du menu choisi.

### Formules proposées dès 15 convives

2 rue du Parc 01550 Collonges Tél: 04.50.59.65.10 Port: 06.08.56.34.53

gaelschmitt@hotmail.com / chezgael-traiteur-paysdegex.fr /  facebook.com/chezgaeltraiteur

## NOS DESSERTS

### Formule Mignardises

**8.80 €/pers**

6 pièces par personne

Choux à la crème au chocolat

Mini tarte tropézienne

Macaron cœur cassis framboise

Mini tartelette au citron

Macaron à la chartreuse

Panacotta aux fruits exotiques

### Desserts Individuels

Tartelette tatin **5.80 €/part**

Fondant au chocolat **4.80 €/part**

Pyramide aux 3 chocolats **5.80 €/part**

Tartelette aux myrtilles **6.20 €/part**

Tartelette au citron **5.20 €/part**

Tartelette aux pommes **3.80 €/part**

Tarte tropézienne **3.80 €/part**

Papette **2.80 €/part**

### ✦ Mignardises sucrées à choix

Mini tropézienne **2.40 €/pièce**

Macaron cœur cassis framboise **2.70 €/pièce**

Mini tartelette au citron **2.40 €/pièce**

Panacotta aux fruits exotiques **2.20 €/pièce**

Macaron à la chartreuse **2.40 €/pièce**

Choux à la crème au chocolat **2.00 €/pièce**

## ✦ SERVICE DE LOCATION DE VAISSELLE

Assiette 21 cm **1 €/ pièce**

Assiette 25 cm **1.50 €/ pièce**

Assiette 28 cm **1.80 €/ pièce**

Couteau **0.80 €/ pièce**

Fourchette **0.80 €/ pièce**

Petite cuillère **0.80€/ pièce**

Verre à vin **0.85€/ pièce**

Verre à eau **0.85€/ pièce**

Flûte à champagne **0.85€/ pièce**

Autres ustensiles sur demande

Livraison possible **prix selon distance**

*La vaisselle est à retirer propre au magasin. Chèque de caution demandé.*

*Elle doit être ramenée sale au magasin à la suite de l'évènement.*

*Minimum de 25 personnes*