

Carte Printemps Eté

2021.....Apéritifs, Buffets, Cocktails



MAISON **GAMON**
04 75 40 55 11

Zone Pôle 2000 07 130 Saint Peray





Vous trouverez dans cette brochure nos suggestions pour tous les événements que vous souhaitez organiser.

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 notre partenaire est à votre service :

Avenue Réceptions : Av des Auréats 26 000 Valence 04 75 81 23 94





MAISON **GAMON**

NOS APERITIFS

TRADITION

Pizza Tomate Jambon Champignons Fromage (1)

Quiche Thon Tomate (1)

Fougasse aux Ravioles (1)

Bruschetta à la Mozzarella (1)

Pâté en croûte apéritif Porc (1)

Feuilletés variés pur beurre (2)

Prix par personne : 7.00 € TTC

PRINTANIER

Navette à la Ganache de Foie Gras (1)

Mini Brochette de Saumon Gravelax et Kumquat Confit (1)

Wrap au fromage frais, concombre, jambon (1)

Pâté en croûte apéritif pur Veau (1)

Mini Bagel façon Pan Bagna (1)

Verrine de Crèmeux de Courgette à la Menthe fraîche, Saumon Fumé (1)

Mini Involtini en habit de Courgette (1)

Mini brochette Mimolette Abricot sec (1)

Prix par personne : 10.00 € TTC

FESTIF

Opéra de Foie Gras aux Framboises (1)

Pâté en croûte apéritif Saumon Epinards (1)

Verrine Tartare de St Jacques aux Petits Légumes (1)

Verrine de chèvre frais, Tartare de Tomates confites et Pesto (1)

Navette façon Pan Tomato (1)

Cuillère chinoise de Guacamole et Crabe (1)

Mini brochette Melon, tomate Cerise (1)

Mini Brochette Noix de Pétoncles et Chorizo (1)

Wrap de Poulet Curcuma (1)

Prix par Personne : 12.50 € TTC





MAISON **GAMON**

NOS BUFFETS

BUFFET TRADITION

2 salades au choix dans cette liste

Salade de Riz au Thon

Taboulé

Macédoine de légumes frais

Salade Piémontaise au jambon

Salade Italienne

Terrine de Poisson aux Ecrevisses, sauce Tartare

Ou

Caillette Ardéchoise, Jambonnette et Saucisson Sec

Assortiment de viandes froides (150 gr.)

Filet de Poulet mariné aux herbes de Provence et Rôti de porc

Ou

Jambon Entier cuit à l'Os (40 personnes mini) (+ 1.00 €)

Condiments (moutarde, mayonnaise, cornichons, oignons grecque)

Flan de courgettes et/ou Penne aux Tomates confites

Brie de Meaux IGP

Tartes aux Fruits individuelles (fraises, abricots, pommes)

Ou

Gâteau Pâtissier Ou Pièce Montée (+ 2.50 €)

Prix par personne : 18.00 € TTC



MAISON **GAMON**

NOS BUFFETS

BUFFET GOURMAND

2 salades au choix dans cette liste:

**Salade de Riz au Thon,
Taboulé, Macédoine, Salade Italienne,
Taboulé Libanais**

**Salade de Tagliatelles au Saumon
Salade de Quinoa et Boulghour au Poulet
Salade Grecque
Salade Niçoise**

**Terrine de foies de volaille et Confiture d'Oignons
&
Saumon Gravlax**

Assortiment de viandes froides (150 gr.)

**Rôti de veau, Rôti de porc,
Filet de Poulet mariné aux herbes de Provence
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 (fraises, abricots, pommes)
Ou Gâteau Pâtissier Ou Pièce Montée (+ 2.50 €)**

Prix par personne : 23.00 € TTC



NOS BUFFETS

BUFFET FESTIF

2 salades au choix

***Taboulé, Macédoine, Salade Italienne, Salade Exotique,
Salade de Tagliatelles aux deux Saumons, Salade Niçoise,
Salade du Chef, Salade dauphinoise, Salade Ardéchoise,
Salade du Périgord aux gésiers confits***

***Terrine de lapin aux pruneaux
Saumon Gravlax
Pressé de Chèvre aux légumes***

Assortiment de viandes froides

***Rôti de veau, Médaillon de Pintadeau aux Olives, 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

Picodon, Fourme et Saint Félicien

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

Prix par personne : 28.00 € TTC



NOS BUFFETS

BUFFET GALA

**Ballotine de Canard au Foie Gras et Abricot
Pressé de Chèvre aux Légumes
Méli-mélo de Melon et Pastèques
Jambon Cru Ardèche (IGP fermier)
Mousseline de Poisson aux Gambas, sauce Tartare
Moelleux d'Aubergines**

**Emincé de Magret de Canard, Rosbif, Pintadeau aux olives
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 : 33.00 € TTC

Possibilité de remplacer les viandes froides par l'un des plats chauds suivants :

- **Jambon à l'Os Sauce Madère et Gratin Dauphinois : + 3.00 €**
- **Cuisse de Canette aux cèpes et Gratin Dauphinois : + 3.00 €**
 - **Veau Marengo et Gratin Dauphinois : + 3.00 €**
 - **Parmentier de Canard : + 3.50 €**



MAISON **GAMON**

NOSSALADES

Taboulé

(Semoule à couscous, oignons, tomates, concombre, raisins secs, menthe, huile d'olive, citron) 150 gr. 2.10 €

Taboulé Libanais

(Semoule, menthe, persil, tomates, citron, oignons) 150 gr. 2.10 €

Macédoine de légumes frais

(Carottes, petits pois, pommes de terre, mayonnaise) 150 gr. 2.10 €

Salade de Riz au Thon

(Riz, thon, tomates, maïs, olives) les 150 gr. 2.10 €

Salade de Cervelas Pommes de Terre

(Pommes de Terre, cervelas, tomates, échalotes, persil, vinaigrette) les 150 gr 2.10 €

Salade de Quinoa et Boulghour au Poulet Abricots et Amandes

Les 150 gr 2.40 €

Oignons à la Grecque

(Oignons grelots, raisins secs, huile d'olive, concentré de tomates) les 150 gr 2.40 €

Salade Italienne

(Tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive) les 150 gr 2.40 €

Salade Tagliatelles aux deux Saumons

(Tagliatelles, saumon frais, saumon fumé, mayonnaise) les 150 gr 2.40 €

Salade de Taliatelles aux deux Saumons

(Pâtes, écrevisses, tomates, mayonnaise) les 150 gr 2.40 €

Salade Exotique

(Pamplemousse, crevettes, tomates, courgettes, maïs, mayonnaise) les 150 gr. 2.40 €

Salade Niçoise

(Haricots verts, thon, œufs, olives, vinaigrette) les 150 gr 2.40 €

Salade Grecque

(Salade verte, poivrons verts, féta, tomates, concombre, oignons frais, olives) 150 gr 2.40 €

Confit Niçois

(Courgettes, tomates, aubergines, oignons, (légumes cuits à l'huile d'olive)) les 150 gr. 3.00 €

Salade Dauphinoise

(Salade verte, ravioles grillotées, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr 3.00€

Salade Ardéchoise

(Salade verte, lardons, croutons, châtaignes, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr.3.00 €

Salade Périgord aux gésiers confits

(Pommes de terre, haricots verts, tomates, vinaigrette) les 150 gr 3.00 €

Salade Océane

(Salade verte, saumon fumé, queues d'écrevisses, tomates, vinaigrette Huile olive Citron) les 120 gr 3.50 €

Salade Rhônealpine

(Salade verte, picodon, jambon cru, noix, tomates, vinaigrette à part) les 120 gr. 3.30 €



MAISON **GAMON**

IDEES APERITIFS

- Plaque de Pizzas (60 parts) : 28 € TTC
(Tomate, Jambon, Champignons, Emmental râpé ou Tomate Mozzarella)
- Plaque de Quiche lorraine (80 parts) : 42 € TTC
- Plaque de Quiche Thon Tomates : 42 € TTC
- Plaque de Quiche Saumon Epinards (80) : 45 € TTC
- Plaque de Pissaladière (60 parts) : 28 € TTC
- Fougasse aux Ravioles (90 parts) : 48 € TTC
- Pain Surprise (50 sandwiches) : 40 € TTC
- Feuilletés garnis pur beurre : 42 € TTC le Kg
- Mini Caillette : 0.80 € TTC pièce
- Bûchette en croûte (30 tranches) : 19 € TTC
- Saucisson sec tranché : 23 € TTC le Kg

LA TARTINADE (5 pots (200g) avec croûtons pour 10 personnes) 20 €
Tapenade olives noires, houmous, rillettes de maquereau à la moutarde, rillettes de canard, fromage frais aux herbes

CARTE VERRINES 2 € pièce

- Mini Verrine Guacamole, Saumon et Ciboulette
- Mini Verrine de Crèmeux de Courgettes à la Menthe Fraîche, Saumon Fumé
- Mini Verrine de Tartare de Saint Jacques aux Petits Légumes
- Mini Verrine de Chèvre Frais, Tartare de Tomates Confites et Pesto
- Mini Verrine de Brunoise d'Ecrevisses et Pétoncles aux Légumes Confits
- Mini Verrine de Crèmeux d'Asperges et Chips de Magret
- Mini Verrine de Pétoncles aux tomates confites et Chorizo
- Mini Verrine Velouté de Petits Pois et Gambas Poêlées

VIANDES FROIDES

(Portion de 50 g présentées sur plats)

- Rôti de porc : 1,60 €
- Rosbif : 1.90 €
- Médaille de Pintade aux olives ou aux herbes fraîches : 1.90
- Blanc de Poulet fermier : 1.60 €
- Rôti de veau farci : 1.90 €
- Rôti de veau : 2.10 €
- Gigot d'agneau : 2.30 €
- Terrine de saumon aux Ecrevisses, sauce Tartare 2.50 €
- Jambon à l'os froid, sauce Choron : 4.20 € par personne **(Portion de 150 g environ)**



MAISON **GAMON**





COCKTAIL TRADITION

(16 pièces)

Bouchées froides

- Bûchette en Croûte Canard et olives (1)*
- Quiche Thon Tomate(1)*
- Navette au crémeux Ecrevisses (1)*
- Mini Bagel façon Pan Bagna (1)*
- Mini Brochette Magret fumé & Abricot (1)*
- Mini Brochette d'Etorki, Jambon cru & Tomate cerise (1)*
- Mini Wrap au Saumon Fumé (1)*
- Mini Bun's de Caillette Ardéchoise (1)*
- Mini brochette de Légumes à Croquer sauce Aïoli (2)*

Bouchées froides en mini-contenant

- Mini Verrine de Crémeux de Courgettes, Menthe et Saumon Fumé (1)*
- Cuillère Chinoise de Tartare Méditerranéen (1)*

Bouchée Fromagère

- ¼ Picodon et Pain aux Noix (1)*

Desserts

- Mini tarte citron(1)*
- Mini Macaron (1)*
- Mini Tropézienne (1)*

Prix par personne : 18 € TTC



MAISON **GAMON**

COCKTAIL GOURMAND

(19 pièces)

Bouchées froides

- Saumon Gravelax et son Kumquat Confit (1)
- Gougère au saumon (1)
- Fougasse aux Ravioles (1)
- Navette Jambon cru et Chèvre (1)
- Mini brochette de légumes à croquer sauce Aïoli (2)
- Mini Wrap de Guacamole et Surimi (1)
- Bûchette Saumon Epinard (1)
- Mini Brochette Melon et Tomate Cerise (1)
- Mini brochette Ananas rôti et Pétoncles (1)

Bouchées froides en mini-contenant

- Mini Verrine de Tartare de St Jacques aux petits légumes (1)
- Cuillère Chinoise de Crème d'Asperges, Féta et jambon Cru (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 Tartare de Fruits Rouges (1)
- Mini Tropicane (1)
- Macarons (1)
- Mini Cannelé (1)

Prix par personne : 23.00 € TTC



COCKTAIL EPICURE

(21 pièces mini)

Bouchées froides

- Toast au Foie Gras de Canard (1)*
- Bûchette de Canard (100% Canard) (1)*
- Navette de rillettes de Thon (1)*
- Mini Brochette Tomate Mozzarella et Basilic (1)*
- Mini brochette de légumes à croquer sauce Aïoli (2)*
- Mini Brochette Parmesan, Asperges et tomate confite(1)*
- Mini wrap Poulet Curcuma (1)*
- Mini Cake au Chorizo (1)*

Bouchées froides en mini-contenant

- Mini Verrine de Mini Verrine de Chèvre Frais, Tomates Confites et Pesto (2/3)*
- Mini Verrine Guacamole, Saumon et Ciboulette (2/3)*
- Cuillère Chinoise de Tataki de Magret (1)*

Bouchées chaudes en bain-marie

- Beignets de Courgettes (2)*
- Mini Cassolette de Ravioles au Saumon (1)*
- Mini Parmentier de Canard(1)*

Bouchée Fromagère

- ¼ Picodon et Pain aux Noix (1)*

Bouchées sucrées

- Verrine de Soupe de Fruits Rouges à la verveine fraîche (1)*
- Mini Mousse au chocolat Valrhona (1)*
- Petits fours Pâtisseries (3)*

Prix par personne : 27,00 € TTC

COCKTAIL PRESTIGE

(23 pièces)

Bouchées froides

- Opéra de Saumon Gravlax (1)*
- Toast au Foie Gras de Canard (1)*
- Mini Brochette Gambas et Chorizo (1)*
- Mini Brochette de Saumon Gravelax, Piquillos et Pamplemousse (1)*
- Mini brochette de légumes à croquer sauce Aïoli (1)*
- Bûchette en Croûte de Canard aux Griottes (1)*
- Mini Brochette de Mini Involtini en habit de courgette (1)*
- Mini Wrap au Caviar d'Aubergines et Volaille au Curcuma (1)*
- Navette à la ganache de Foie Gras (1)*
- Macaron à la Tapenade (1)*

Bouchées en mini-verrines

- Mini Verre de Chutney de Mangue et Foie Gras (1)*
- Cuillère Chinoise de Crème d'Asperges, Féta et jambon Cru (1)*

Bouchées chaudes en bain-marie

- Mini Cassolette de Cabillaud au Crumble d'Amande et Pesto (1)*
- Mini Timbaline de Dés de Lotte au Chorizo (1)*
- Mini Parmentier de Canard (1)*

Bouchée Fromagère

- ¼ Mini-picodon et Pain aux Noix (1) Brochette de Comté (2)*

Bouchées sucrées

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

Prix par personne : 33,00 € TTC



MAISON **GAMON**





MAISON **GAMON**

FORMULE FESTIVE

FORMULE FESTIVE GOURMANDE

Apéritif

Pizza Tomate Jambon Champignons Fromage (1)

Quiche Thon Tomate (1)

Fougasse aux Ravioles (1)

Bruschetta à la Mozzarella (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)

Taboulé

Taboulé Libanais

Macédoine de Légumes Frais

Salade Italienne

Salade Exotique

Salade de Tagliatelles aux deux Saumons

Salade niçoise

Salade Grecque

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, Safran)

Ou

Fideuà

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

Ou

Tajine de Poulet aux amandes et Citron avec semoule

Dessert

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

Ou

Pièce Montée (3 Choux)

Prix par personne : 23,00 € TTC



MAISON **GAMON**

FORMULE FESTIVE

FORMULE FESTIVE EPICURIENNE

Apéritif / Cocktail (servant d'entrée)

Bouchées froides

Opéra de Saumon Gravlax (1)

Bûchette de Canard (100% Canard) (1)

Navette de rillettes de Thon (1)

Mini Brochette Tomate Mozzarella et Basilic (1)

Mini brochette de légumes à croquer sauce Aïoli (1)

Mini Brochette Parmesan, Asperges et tomate confite(1)

Mini wrap Poulet Curcuma (1)

Mini Cake au Chorizo (1)

Bouchées froides en mini-contenant

Mini Verrine de Mini Verrine de Chèvre Frais, Tomates Confites et Pesto (2/3)

Mini Verrine Guacamole, Saumon et Ciboulette (2/3)

Cuillère Chinoise de Tataki de Magret (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, Safran)

Ou

Fidewa

(Calamars, Moules, Gambas, Lotte, PATES, Oignons, Poivrons, Safran)

Dessert

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

Ou Pièce Montée (3 Choux)

Prix par personne : 28,00 € TTC



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