

Notre boutique Zone Pôle 2000 vous accueille :

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



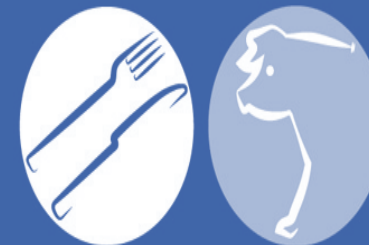
Site : www.gamontraiteur.com

Mail : contact@gamontraiteur.fr

Suivez-nous sur

facebook

<https://www.facebook.com/michel.gamontraiteur>



MAISON **GAMON**

www.gamontraiteur.fr

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

**CARTE PLATS CUISINES PRINTEMPS ETE
2022**



APERITIF

Plateau apéritif panaché de 50 pièces (bouchées froides)
Navette Ganache Foie Gras (10) Wrap Saumon Fumé (10) Mini Opéra de Saumon Gravelax (10) Bûchette en croûte de Porc et Griottes (10) Mini Cake picodon et Tomates Confites (10) 45.00 €

Assortiment de 15 mini verres : Brunoise d'Ecrevisses et Pétoncles aux Légumes Confits (3) Chèvre Frais, Tartare de Tomates Confites et Pesto (3) Guacamole, Saumon et Ciboulette (3) Crémeux Asperge Chips Magret (3) Crémeux de Petits Pois et Gambas Poêlée (3) 30.00 €

ENTREES FROIDES (ENV. 150G)

Médaille de Foie Gras au Rostello (Jambon à la truffe d'été) & sa brioche 9.50 €
Bavarois de Truite et Asperges vertes à l'aneth frais, sauce bulgare 8.50 €
Opéra Norvégien Cabillaud et Saumon Gravelax, Miroir Tomate au Basilic 9.00 €
Foie Gras de Canard, confiture d'oignons, Brioche 9.50 €
Fraicheur Printanière de Tourteau & Gambas 11.50 €
Tourte Froide de Canard, Foie Gras & Abricot 9.00 €
Surprise de Rivières (Brochet, Ecrevisses et Truite) 9.50 €
Pressé de légumes provençaux au crémeux de chèvre doux 8.00 €
Saumon Bellevue & sa sauce tartare (8 personnes minimum) 8.50 €

ENTREES CHAUDES (ENV 150G)

Feuilleté de Gambas et Pointes d'Asperges Vertes, Sauce Beurre Blanc 10.80 €
Feuilleté Ris de Veau Morilles 10.80 €
Cuisses de Grenouilles Persillés (8) 12.00 €

POISSONS (ENV 150G)

Cassolette de la Mer (Saumon, Colin, Cabillaud) Sauce Yuzu 9.00 €
Filet de Bar sauce Viognier 13.00 €
Omble Chevalier Sauce Crozes Hermitage 9.50 €
Charlottine de Rougets aux Gambas, sauce safranée 10.00 €
Lotte, Chorizo aux Tomates Confites 12.00 €
Cassolette d'écrevisses décortiquées, sauce Nantua 10.50 €

VIANDES (ENV. 200G AVEC LA SAUCE)

Mignon de veau sauce Morilles 11.50 €
Souris d'Agneau Confite au Thym 10.50 €
Croustillant de Canard Confit, Foie Gras et Abricot 10.50 €
Filet Mignon de Porc Lardé farci au Pesto Rouge, Jus réduit 9.20 €
Médailles de Pintade aux Senteurs Provençales (Tomate et Olives noires) 9.00 €
Suprême de Poulet Fermier aux Ecrevisses 10.00 €
Filets de Caille aux Cèpes 10.00 €

LEGUMES (ENV.150G) PRIX UNIQUE 3.50 €

Parfait d'Aubergines et Tomates
Fagot d'Asperges Vertes lardé
Poêlée de Légumes de Printemps
Ravioles aux courgettes et Tomates Confites
Tian de Légumes
Risotto aux Asperges

PLATS UNIQUES (ENV. 450G) PRIX UNIQUE 9.50 €

COUSCOUS

(Bœuf, Agneau, Poulet, Merguez Maison, Carottes, Courgettes, Navets, Pois Chiches, Epices, Semoule)

PAËLLA

(Calamars, Moules, Gambas, Bœuf, Porc, Poulet, Petits Pois, Oignons, Poivrons Rouges, Riz, Safran)

TAJINE DE PINTADE AU CITRON, ABRICOTS ET AMANDES

(Pintade Fermière, Citrons Confits, Abricots Moelleux, Amandes, Courgettes, Carottes, Epices)

FIDEWA

(Calamars, Moules, Gambas, Lotte, Petits Pois, Oignons, Poivrons Rouges, Riz, Safran)

AÏOLI

(Cabillaud, Crevettes, Œuf Dur, Carottes, Choux-fleurs, Haricots Verts, Pommes de Terre, Aïoli)

Tous les plats présentés sur cette carte sont entièrement fabriqués par nos soins et proposés pour un MINIMUM DE 5 personnes.