

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 2023



APERITIF

Plateau apéritif panaché de 50 pièces (bouchées froides) : **50.00 €**

Navette Coppa et tartare de légumes (10) Mini Wrap Thon Sauce Tartare (10)
Bûchette en Croûte Veau et Mousse de Foie (10) Mini Gaufre chantilly aneth
Saumon Gravlax (10) Coquille d'Houmous, Crumble Chorizo (10)

Assortiment de 15 mini verres : **34.50 €**

Velouté de Carotte, Chèvre, Œufs de Truite (3) Foie Gras, Compote de Poire (3)
Tartare d'Asperges, Tomate, Crevettes (3) Pétoncles aux tomates confites et
Chorizo (3) Guacamole, Poulet au Paprika (3)

ENTREES FROIDES (ENV. 150G)

Médaille de Foie Gras au Chorizo & sa brioche	11.00 €
Médaille de Foie Gras Figue Abricot & sa brioche	11.00 €
Opéra Fraîcheur à la Truite Fumée	9.00 €
Aumônière de Saumon Fumé & sa fraîcheur de Crabe	12.00 €
Panacotta Chèvre Basilic, Tartare de Légumes	8.50 €
Croustillant de Tartare Impérial (Saint Jacques et Saint Pierre)	11.00 €
Tourte Froide Vigneronne	9.00 €
Tartare de Saumon, Mangue et Fruits de la Passion	12.00 €
Saumon Bellevue & sa sauce tartare (8 personnes minimum)	8.90 €

ENTREES CHAUDES (ENV. 150G)

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

POISSONS (ENV. 150G)

Filet de Bar en Crumble d'Epices Italienne, Jus aux Tomates Confites	14.00 €
Corole de Sole et Gambas Sauce Crustacés	12.00 €
Lotte Sauce Armoricaine	12.50 €
Cassolette de Cabillaud et Gambas Sauce Curry	11.00 €
Paupiette de Saumon Sauce Viognier	9.00 €
Cassolette de Saint-Jacques Sauce Saint-Péray	13.00 €
Filet d'Eglefin au Chorizo	10.50 €

VIANDES (ENV. 200G AVEC LA SAUCE)

Filet Mignon de Veau sauce Morilles	12.00 €
Noisette d'Agneau, jus réduit à la fleur de Thym	15.00 €
Aumônière de Canette Sauce Cèpes	9.50 €
Filet Mignon de Porc farci aux Pruneaux, Sauce flambée à l'Armagnac	9.50 €
Médailles de Pintade aux Senteurs Provençales (Tomate et Olives noires)	9.50 €
Magret de Canard aux Figue	12.00 €
Caille entièrement désossée Farcie aux Pêches	12.50 €

LÉGUMES (ENV. 150G) PRIX UNIQUE 4.00 €

Tatin de Légumes provençaux
Duo Écrasée de Patate Douce et Vitelotte
Polenta Crémeuse aux Légumes
Ravioles au Pesto
Flan d'Asperges
Parfait Dauphinois au cœur d'une Duxelles de Champignons
Risotto aux Asperges

PLATS UNIQUES (ENV. 450G) PRIX UNIQUE 10.50 €

COUSCOUS

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

PAELLA

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

TAJINE DE PINTADE, CITRON, ABRICOTS, AMANDES

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

JAMBALAYA POULET

(Poulet, Lardons, Chorizo, oignons, Poivrons, Riz, Piment de Cayenne)

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, Aioli)

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