

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 2024



APERITIF

Plateau FROID (panaché de 50 pièces froides) : 50.00 €

Navette chèvre pesto (10) Mini Wrap Poulet Paprika (10) Bûchette en Croûte Canard Pistache (10) Brochette de Saumon Gravlax et abricot sec (10), Mini chou mozza truffe d'été (10) Coquille de Crèmeux de Patate douce/ Gambas en croûte d'épices (10)

Plateau CHAUD (panaché de 50 pièces chaudes) : 60.00 €

Mini burger (10), Mini samoussa poulet curry (10), Mini croque-monsieur (10), Cromesquis de courgettes & menthe (10), Queue de crevette panée (10)

Assortiment de 15 mini verres : 36 €

Panacotta salée Tomates confites et Jambon cru (3) Tartare de Pétoncle sur lit de Courgettes & Basilic (3) Tartare d'Asperges, Tomate, Chorizo (3) Tataki de Magret, Mini Ratatouille (3) Tiramisu Chevre Betterave (3)

ENTREES FROIDES (ENV. 150G)

Médaille de Foie Gras au Rostello & sa brioche	11.00 €
Médaille de Foie Gras Figue Abricot & sa brioche	11.00 €
Duo de Thon rouge et Saumon au Sésame & sa mousse d'Avocat	12.00 €
Fraicheur d'Asperges & crabe des neiges	13.00 €
Cheesecake à la Betterave	8.50 €
Pain de légumes d'été au chèvre et tomates confites	9.00 €
Saumon Bellevue & sa sauce tartare (8 personnes minimum)	9.00 €

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 d'Eglefin en Croute Noix de Pecan Sauce Herbes	12.50 €
Cassolette de Saint Jacques Sauce Beurre Blanc Vanillé	13.50 €
Lotte au Chorizo	13.00 €
Curry de Cabillaud et Gambas	11.50 €
Filet de Bar en Crumble d'Épices Italienne, Jus aux Tomates Confites	14.00 €

VIANDES (ENV. 200G AVEC LA SAUCE)

Mignon de Veau sauce Morilles	13.00 €
Filet de Bœuf au Saint Joseph	15.00 €
Souris d'Agneau confite au thym	11.00 €
Filet Mignon de Porc farci au Chorizo & tomates confites jus réduit	9.50 €
Médailles de Pintade aux Senteurs Provençales (Tomate et Olives noires)	9.50 €
Magret de Canard sauce Miel et Épices	12.00 €

LEGUMES (ENV. 150G) PRIX UNIQUE 4.00 €

Tian Provençal
Écrasé de Pomme de Terre à la Truffe d'Été
Crique de Pomme de Terre et Courgette
Ravioles aux Légumes
Flan de Courgettes & tomates confites
Poêlée de Légumes d'Été à l'huile Vierge
Risotto aux Asperges

PLATS UNIQUES (ENV. 450G) PRIX UNIQUE 11.00 €

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)

ROUGAIL SAUCISSE

(Saucisse Fumé légèrement pimenté, Tomate, Oignon, Riz)

JAMBALAYA POULET

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

FIDEWA

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

AÏOLI (14 €/PERS)

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

TOUS LES PLATS PRESENTES SUR CETTE CARTE SONT ENTIEREMENT FABRIQUES PAR NOS SOINS ET PROPOSES POUR UN MINIMUM DE 5 PERSONNES.