



CARTE TRAITEUR

FORMULES VIN D'HONNEUR



NOS FORMULES

FORMULE 8 PIÈCES / personne
(dont 1 animation culinaire au choix)

 1h10

 À partir de 11,90€

FORMULE 10 PIÈCES / personne
(dont 1 animation culinaire au choix)

 1h30

 À partir de 15,80€

FORMULE 12 PIÈCES / personne
(dont 2 animations culinaires au choix)

 2h00

 À partir de 20,50€

FORMULE 18 PIÈCES / personne
(dont 2 animations culinaires au choix)

 2h30

 À partir de 31,80€

Sélectionnez les pièces de votre choix parmi nos pièces froides, chaudes et nos animations culinaires, afin de composer le vin d'honneur qui vous correspond.

PIÈCES FROIDES

NOS ARDOISES

- Ardoise dés de saumon marinés (24 pièces)
- Ardoise de dés de foie gras panés à la pistache et spéculoos «en sucette» (20 pièces)
- Ardoise de charcuteries : rosette, jambon cru, chorizo (60 pièces)
- Ardoise de tapas (30 pièces) :
 - Tapenade poivrons-chorizo
 - Tapenade olives noires-œufs de cailles
 - Chèvre-saumon fumé
 - Chutney de figues-jambon cru
 - Tapenade aubergines-tomates confites

PIÈCES FROIDES

VERRINES

Tartare de saumon au chèvre frais

Foie gras, figues et pommes fondantes

Tartare de tomates, noix de pétoncles

🌿 Italienne (3 tapenades : poivrons, olives, chèvre)

Purée de marrons, écrevisses

🌿 Gaspacho de tomates et feuille de menthe

🌿 Chèvre frais, légumes croquants

🌿 Quinoa, tomates, fêta et menthe

DEMI-LUNES

🌿 Caviar d'aubergines, légumes confits

🌿 Duxelles de champignons, cèpes poêlées

SPOONS

Foie gras, chutney de figues

🌿 Tomates, mozzarella

🌿 Blé, avocats et pamplemousse

PAIN SURPRISE (50 pièces)

Rosette, jambon cru, saumon, chèvre frais et son mendiant

BRIOCHES FOURRÉES

Jambon cru-beurre moutarde

Saumon fumé-beurre citronné

🌿 Tapenade olives noires

Rosette-beurre moutarde

MINI-SANDWICHES

Saumon fumé

Jambon blanc

Poularde à l'estragon

🌿 Crudités (salade, thon, tomates)

CANAPÉS ASSORTIS

Chèvre / Crevettes / Rosette / Roquefort
Jambon / Tomates confites / Saumon

BROCHETTES

(assiettes de 50 pièces)

Poulet yakitori

Saumon-concombres

Magret de canard-pruneaux

🌿 Tomate cerise-mozzarella

Jambon cru-olive noire

PIÈCES CHAUDES

Plateaux de feuilletés salés (1Kg)

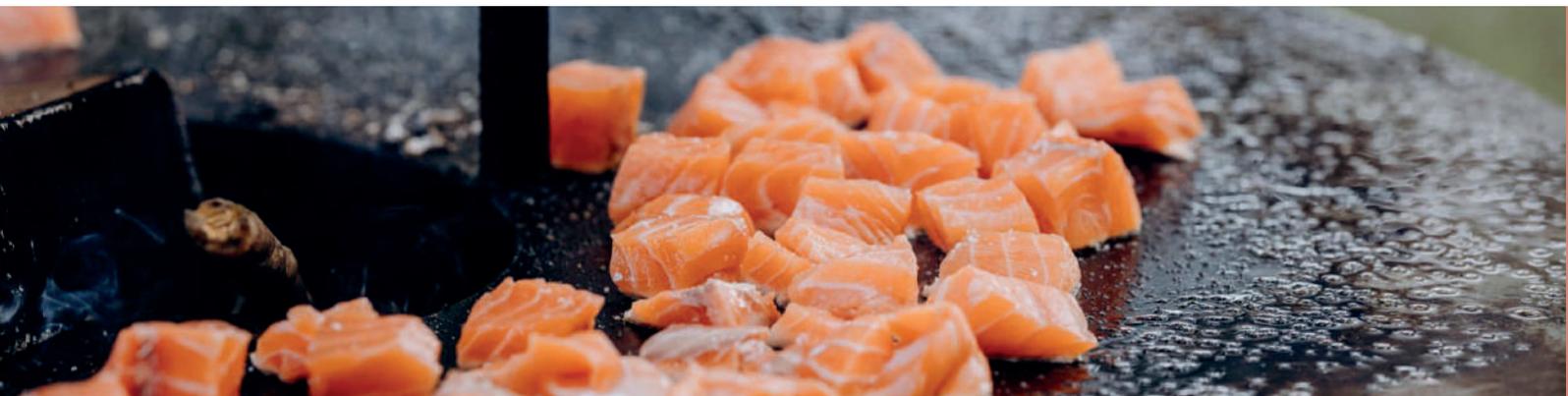
(Quiches, pizzas, gougères, olives vertes, saucisses ...)

Frites de crevettes panées

🌿 Samoussas aux légumes

Nems à la viande de porc

Croustillants d'escargots



ANIMATIONS CULINAIRES

Réalisées par nos chefs

AUTOUR DU SUD-OUEST (Au choix)

Foie gras mi-cuit
ou
Foie gras poêlé

Accompagné de pommes, pain d'épices et sel de Guérande

BALTIQUE

«De l'Atlantique à l'assiette» : découpe de saumon frais
ou
Saint-Jacques flambées au Cognac
ou
Thon en tataki et graines de sésame

COMME À LA MAISON

Cuisson au Brasero : 2 choix possibles (*porc, boeuf ou crevettes Black Tiger*)
ou
Découpe de jambon ibérique
ou
Atelier mini-burgers

DÉCLINAISON AUTOUR DE L'ASIE

Wok de canard
ou
Wok de crevettes

Accompagné de légumes croquants et sauce Thai



NOS COCKTAILS & NOS BOISSONS



TIREUSE À BIÈRE

Mise à disposition d'une tireuse à bière + fûts : blonde, blanche, brune, ambrée ou IPA (**Devis sur demande**).

FORMULE SOFTS

- **EAU PLATE**
(1L par personne)
- **EAU GAZEUSE**
(1L par personne)
- **JUS DE FRUITS AU CHOIX**
(0,5L par personne)
- **SODA AU CHOIX**
(0,5L par personne)

4,50€
(par pers)

2 verres
par
pers

- **PUNCH MAISON** **3,20€/Pers**
(Rhum blanc, jus d'ananas, grenadine, nectar Nicaragua et jus de citron)
- **MOJITO** **4,00€/Pers**
(Rhum, perrier, cassonade, menthe, citron vert)
- **FRAMBOISINE** **4,00€/Pers**
(Champagne, triple sec, sucre de canne, framboises)
- **KIR** **2,20€/Pers**
(Vin blanc, crème de cassis ou pêche)
- **SOUPE CHAMPENOISE** **4,00€/Pers**
(Blanc de blanc, triple sec, citron)



LOCATION
FONTAINE
SUR
DEMANDE

NOS MENUS



ENTRÉES

Assiette de nos régions

(pâté croûte de volaille et moutarde à l'ancienne, fine mesclun, gelée au Madère)

Cassolette de ravioles aux écrevisses et sa sauce homardine

 Trilogie de tomates d'antan, mozzarella, vinaigre balsamique

Salade lyonnaise

(œuf poché, lardons, croûtons, mesclun)

Assiette baltique

(saumon gravelax, fine mesclun, mousse de chèvre)

Assiette duo

(foie gras aux figues et saumon fumé)

Salade gourmande

(foie gras, œufs de caille, magrets fumés, pignons de pin...)

Compressé de foie gras aux pommes et quatre épices

 Velouté de potiron aux éclats de marrons *(servi chaud)*

PLATS CHAUDS

Les viandes

Demi magret de canard au miel et romarin, lissé de pommes de terre et tomates grappe

Pavé de veau caramélisé servi sur son jus de veau, gratin Dauphinois et tian de légumes

Suprême de volaille ou ballotine sauce crème (**sauce morilles : + 4,00€/pers**), gratin Dauphinois, tomates grappe rôtie

Carré de cochon (250 g), jus épicé, tian de légumes et gratin Dauphinois

Pavé de bœuf aux morilles, polenta croustillante et tian de légumes

Les poissons

Pavé de saumon, riz au sésame noir, poêlée de fèves et tomates confites

Sandre rôti, purée de pommes de terre et tomates grappe

Dos de cabillaud, tian de légumes et polenta croustillante

Thon mi-cuit à l'unilatéral, sauce vierge*, riz pilaf

Tous nos poissons sont accompagnés d'une sauce normande.

Plats végétariens

 Curry de légumes, riz Basmati

 Quenelles de Giraudet, sauce crème

FROMAGES

Fromage blanc d'Etrez et sa crème, sucre

ou

Demi Saint Marcellin

.....

Fromage blanc d'Etrez et sa crème, sucre

ou

Trilogie de fromages au choix (+ 5,00€)

Saint Marcellin affiné

Reblochon fermier

Fourme d'Ambert

Camembert de Normandie

Bûche de chèvre

Tous nos fromages sont accompagnés de salade.

DESSERTS

Déclinaisons de chocolat

(tarte en éclats de chocolat, macaron chocolat et sorbet passion)

Baba au rhum et sa pipette

Fruits en trompe l'oeil *(nous consulter)*

Royal chocolat et sa glace vanille

Dessert du Chef

(entremet personnalisé)

Assiette gourmande

(fondant au chocolat, verrine de fruits rouges, sorbet passion)

Pyramide de macarons

Pièce montée en choux *(nombre à définir)*

Possibilité de faire un buffet de desserts!

LES PETITS PLUS

Café ou infusion

En libre service à la fin du repas - 1,20€ par personne

Trou Normand

Alcool et sa glace au choix - 4,50€ par personne

Fontaine à champagne

100 flûtes minimum - Forfait 75,00€



ANIMATIONS SUCRÉES

Réalisées par nos chefs

Bar à crêpes

accompagnées de confiture, sucre, Nutella, chantilly

Fontaine de chocolat

accompagnée de fruits frais et brochettes de bonbons

Machine à Pop-corn (en libre service)

BRUNCH

NOTRE FORMULE

PARTIE SUCRÉE :

- Café ou Thé
- Jus de pomme
- Assortiment de viennoiseries
- Bar à crêpes

PARTIE SALÉE :

- Taboulé 
- Salade de penne au Pesto vert 
- Assortiment de viandes froides (bœuf et porc)
- Plateaux de charcuteries (pâté croûte, rosette, jambon cru et chorizo)
- Plateaux de fromage assortis
- Salade de fruits frais 

SERVICE

Le brunch est servi à **partir de 10H30**. Il s'agit d'une formule **buffet en libre-service**.

La vaisselle est comprise à raison de **2 verres par personne, une assiette et un jeu de couverts par personne**.

MENU ENFANT (De 3 à 14 ans)

- FILET DE POULET À LA CRÈME ET GRATIN DAUPHINOIS

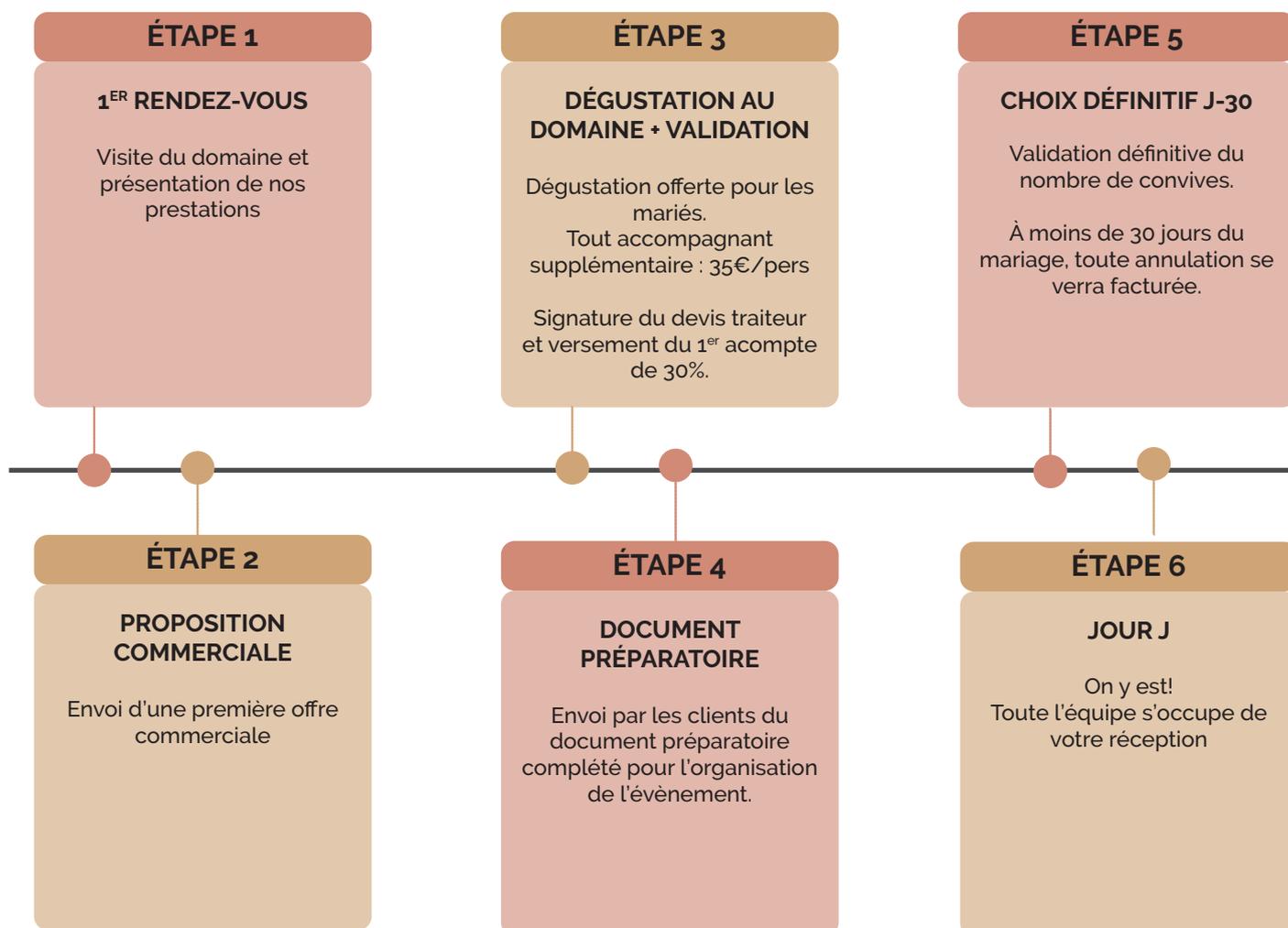
- GÂTEAU AU CHOCOLAT

15,00€
(par pers)

PLANNING & INFORMATIONS RÉCEPTION



PLANNING RÉCEPTION



INFOS PRATIQUES

PERSONNEL

L'équipe de service est prévue de **17h/18h à 1h00 du matin**.

Toute **heure supplémentaire est facturée 35,00€** de l'heure par serveur.

Nous mettons à votre disposition par tranche de 60 personnes :

- **1 Maître d'hôtel**
- **1 Serveuse/Serveur**
- **1 Cuisinier**

NAPPAGE

Le devis comprend la commande d'une nappe blanche en tissu par tranche de 10 personnes + les serviettes blanches en tissu.

Toute nappe supplémentaire est facturée 15,00€.

Toute nappe et/ou serviette, tâchée, abîmée ou non restituée, sera à la charge du client et facturée au tarif en vigueur du prestataire.

Le nombre de tables (types et dimensions de celles-ci), ainsi que votre **besoin en nappage**, sera à **communiquer au plus tard 15 jours avant votre réception**.



CONTACT

THOMAS GUILLOT
06.16.53.56.11
gtevent01@gmail.com

2391 Route de Mâcon
01310 POLLIAT
www.gt-event.fr