



GT-EVENT



CARTE TRAITEUR

GUILLOT THOMAS // Téléphone : 06.16.53.56.11 // gt-event@outlook.fr

Siret : 83314438800013

www.gt-event.fr

LES REPAS

Les entrées

Assiette de charcuterie (*jambon, rosette, terrine, pâté croûte, salade*)

Assiette de terrines assorties (*canard, lapin, oie, campagne*)

Salade lyonnaise (*œuf poché, lardons, croutons, mesclun*)

Verrine tartare de tomates et ses noix de pétoncles et fine mesclun

Assiette baltique (*saumon, flétan, hareng fumé, blinis, tarama, mesclun*)

Assiette duo (*foie gras et saumon fumé*)

Salade gourmande (*foie gras, œufs de caille, magret fumet, pignons...*)

Assiette de foie gras (*pain d'épice, chutney de figue ...*)

Millefeuille de foie gras au pain d'épice

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

Plats chauds

/ Les viandes /

Parmentier de canard (*servi en ramequin*)

Pavé de veau caramélisé servi sur son jus de veau, et sa garniture

Suprême de volaille, gratin dauphinois, tomate grappe, cocotte de légume

Tournedos de canard façon Rossini, gratin dauphinois et cocotte de légumes

Pavé de bœuf aux morilles et sa garniture


/ Les poissons /

Pavé de saumon, riz pilaf, poêlé de fève et tomates confites

Sandre rôti purée de pomme de terre et tomate grappe

Dos de cabillaud et sa poêlé de légume de saison

Tous nos poissons sont accompagnés d'une sauce normande.



Les fromages

Saint Marcellin affiné

Reblochon fermier

Fourme d'Ambert

Camembert de Normandie

Bûche de chèvre

Fromage blanc (*crème ou coulis de fruit rouge*)

Assortiment de trois fromages au choix

Tous nos fromages sont accompagnés de mâche et de pains aux noix fait maison.

Les desserts

Déclinaison de chocolat (*tarte, mousse, et macarons chocolat*)

Savarin aux fruit frais et sa pipette de rhum

Salade de fruits frais

Tarte tatin revisité et sa douceur

Royale chocolat et sa glace vanille

Tarte citron avec ou sans meringue et sont chutney de mangue

Assiette gourmande (*fondant aux chocolat, verrine de fruit rouge, sorbet passion*)

Possibilité de faire un buffet de dessert.

café ou infusion

Trou normand (*alcool et sa glace aux choix*)



LES BUFFETS

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

/ MARMITES /

Guacamole, crevettes
Chèvre frais, légumes croquants
Brunoise de légumes, rouget

/ DEMI-LUNES /

Caviar d'aubergine, légumes confits
Duxelles de champignons, cèpes poêlés
Artichaut, homard à l'orange

/ SPOONS /

Foie gras, chutney de figues
Crevettes, sauce aigre douce
Tarama, truite fumée des Dombes
Tomates, mozzarella

/ BRIOCHEs FOURRÉEs (baby-navette) /

Jambon cru-beurre moutarde
Saumon fumé-beurre citronné
Tapenade olive noire
Rosette-beurre moutarde
Surimi -sauce cocktails
Chèvre au basilic

/ MINI-SANDWICHs /

Saumon fumé
Jambon blanc
Poularde à l'estragon
Crudités (salade, thon, tomates)

/ CANAPÉS ASSORTIS /

Chèvre - Crevettes - Rosette - Roquefort - Jambon - Tomates confites - saumon

/ PAINS SURPRISE (50 pièces) /

Rosette, jambon cru, saumon
Chèvre frais et son mendiant

/ BROCHETTES /

(assiettes de 50 pièces)

Crevettes-poivrons
Saumons-concombres
Magrets de canard -pruneaux
Tomates cerises -mozzarella
Jambon cru-olives noires

/ NOS ARDOISES /

Ardoise dés de saumons marinés *(24 pièces)*

Ardoise de carpaccio de poissons *(35 pièces)*

Ardoise de blinis, tarama, chèvres et poissons fumés *(20 pièces)*

Ardoise de dés de foie gras panés à la pistache et noisette «en sucette» *(20 pièces)*

Ardoise de millefeuilles de foie gras *(20 pièces)*

Ardoise de charcuteries ; pâté croute et mini saucissons assortis *(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 aubergine -tomates confites

/ COUPELLES DE SALADES /

(80 grammes -équivalent à 2 pièces)

Taboulé-crevettes

Tomates-haricots verts-émincé de poulet

Lentilles-cervelas

Pommes de terre-fruit de mer

Gourmande (salade, foies gras, magret fumé, œufs de caille)

Lyonnaise (salade, œufs pochés, lardons, croutons)

Légumes confits- billes de mozzarella



Pièces chaudes

Plateaux de feuilletés salés (1Kg)

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

Frites de crevettes panées

Samossas aux légumes

Nems à la viande de porc

Croustillants d'escargots

/ MARMITES ET MINI BOCAUX /

(60 grammes)

Saumon -fondu de poireaux

Parmentier de canard

Veau au foie gras

Émincer de volaille aux légumes verts

Bourride du pêcheur

Œufs meurettes (œufs pochés au vin rouge)

Plateau de fromages de nos régions

Reblochon

Camembert

Époisses

Fourme d'Ambert

Comté

Bûche de chèvre

Bûche de chèvre cendrée

Brie de maux

Bleu de Bresse



BUFFETS

Salades

Taboulé-crevettes

Tomates, haricots verts, émincé de poulet

Lentilles, cervelas

Pomme de terre, fruits de mer

Gourmande (*foie gras, magrets, œufs de caille, tomates*)

Lyonnaise (*œufs pochés, lardons, croutons*)

Légumes confits, mozzarella

Charcuteries - viandes froides

Ardoise pâté croûte et mini-saucissons assortis

Chiffonnade jambon cru

Chiffonnade jambon blanc

Assortiment de terrines (*lapin aux olives, canard, oie et campagne*)

Assortiment de viandes froides (*rond de gîte de bœuf, noix de veau, gigot d'agneau*)

Poissons

Carpaccio de poissons fumés (*saumon, flétan, hareng*)

Chiffonnade de saumon fumé

Terrines de saumon à l'oseille

Saumon mariné et ses pommes de terre en appétit

Autres

Tomates-mozzarella en lamelles et son huile basilique

Terrine de légumes, sauce tomate provençale



Plats chauds

Volaille à la crème et champignons
Volaille au curry
Volaille sauce homardine et queues d'écrevisses
Veau à la tomate
Agneau au curry
Blanquette de veau à l'ancienne
Tajine d'agneau avec abricot sec, pruneaux et raisins secs
Parmentier de canard
Bayaldi d'agneau confit aux légumes provençaux
Saumon, cabillaud, rouget et/ou sandre et sauce normande
Nage de Saint-Jacques, sauce homardine

Garnitures

Gratin dauphinois
Gratin de macaroni
Riz
Risotto
Cocotte de légumes

Fromages

Reblochon
Camembert
Époisses
Fourme d'Ambert
Comté
Bûche de chèvre
Bûche de chèvre cendrée
Brie de maux

Portion de 50 grammes par personne

Desserts

Nous contacter pour définir ensemble

ANIMATIONS CULINAIRES

Réalisées par nos chefs

/ AUTOUR DU SUD-OUEST /

Au choix :

- Foie gras mi- cuit
- Foie gras poêlé
- Foie gras « Mère Brasier » (*poêlé, déglacé au vinaigre balsamique*)

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

/ BALTIQUE /

Blinis garnis avec tarama, chèvre au basilic et poissons fumés (saumon, flétan et hareng).

/ SAINT JACQUES FLAMBÉES AU COGNAC /

/ JAMBON BRAISÉ /

/ATELIER MINI-BURGERS /

/ DÉCLINAISON AUTOUR DE L'ASIE /

- Wok de canard
- Wok de crevettes

Accompagné de légumes croquants et sauce Thai

Animations sucrées

/ BAR À CRÊPES /

Accompagnées de confiture, sucre, Nutella, chantilly

/ LES CHOUX PARMI NOUS /

Nos chefs garnissent des petits choux de différents parfums.

/ FONTAINE DE CHOCOLAT /

Accompagnée de brochettes de bonbons et de fruits



CONTACT

THOMAS GUILLOT

90 Chemin de la ravary - 01250 Montagnat

// Téléphone : 06.16.53.56.11

// gt-event@outlook.fr

Siret : 83314438800013

www.gt-event.fr



GT-EVENT

