



CARTE TRAITEUR



COCKTAILS

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'aubergines,
Légumes confits Duxelles de champignons
Cèpes poêlés, artichauts
Homard à l'orange

SPOONS

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

PAINS 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
Surimi-sauce cocktail
Chèvre au basilic

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*)
Crevettes-poivrons
Saumon-concombres
Magret de canard-pruneaux
Tomates cerises-mozzarella
Jambon cru-olives noires

NOS ARDOISES

Ardoise dés de saumons marinés (*24 pièces*)
Ardoise de blinis, tarama, chèvre et poissons fumés (*20 pièces*)
Ardoise de dés de foie gras panés à la pistache et noisettes «en sucette» (*20 pièces*)
Ardoise de charcuteries ; pâté en croûte 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 aubergines-tomates confites

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

ou

Foie gras « Mère Brasier » *(poêlé, déglacé au vinaigre Balsamique)*

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

COMME À LA MAISON

Cuisson au Brasero *(porc, boeuf ou saumon)*

ou

Découpe de jambon ibérique Pata Negra

ou

Atelier mini-burgers

DÉCLINAISON AUTOUR DE L'ASIE

Wok de canard

ou

Wok de crevettes

Accompagné de légumes croquants et sauce Thai



ENTRÉES

Assiette de charcuterie

(jambon, rosette, terrine, pâté en croûte, salade)

Cassolette de ravioles aux écrevisses et sa sauce homardine

Salade lyonnaise

(œuf poché, lardons, croutons, mesclun)

Tartare de tomates, noix de pétoncles et fine mesclun

Assiette baltique

(terrine de saumon, blinis, tarama, mesclun)

Assiette duo

(foie gras et saumon fumé)

Salade gourmande

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

Assiette de foie gras

(pain d'épices, chutney de figes ...)

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 au choix

Suprême de volaille, gratin Dauphinois, tomates grappes, cocotte de légumes

Tournedos de canard façon Rossini, polenta croustillante et cocotte de légumes

Pavé de bœuf aux morilles et sa garniture au choix

Les poissons

Pavé de saumon, riz pilaf, poêlée de fèves et tomates confites

Sandre rôti, purée de pommes de terre et tomates grappes

Dos de cabillaud et sa poêlée de légumes de saison

Tous nos poissons sont accompagnés d'une sauce normande.

FROMAGES

Saint Marcellin affiné

Reblochon fermier

Fourme d'Ambert

Camembert de Normandie

Bûche de chèvre

Fromage blanc (*sucre, crème ou coulis de fruits rouges*)

Assortiment de trois fromages au choix

Tous nos fromages sont accompagnés de salade.

DESSERTS

Déclinaisons de chocolat

(tarte, mousse, et macarons chocolat)

Savarin aux fruits frais et sa pipette de rhum

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)

Pièce montée en choux (*nombre à définir*)

Possibilité de faire un buffet de desserts!

Café ou infusion

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

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*)

**Succès
garanti!**

SALADES

COUPELLES DE SALADES

(80 grammes - équivalents à 2 pièces)

Taboulé-crevettes

Tomates-haricots verts-émincés de poulet

Lentilles-cervelas

Pommes de terre-fruits de mer

Gourmande

(salade, foie gras, magrets fumés, œufs de caille)

Lyonnaise

(salade, œufs pochés, lardons, croûtons)

Légumes confits-billes de mozzarella

PIÈCES CHAUDES

MARMITES ET MINI BOCAUX

(60 grammes)

Saumon-fondue de poireaux

Parmentier de canard

Veau au foie gras

Émincé de volaille aux légumes verts

Bourride du pêcheur

Œufs en meurette (œufs pochés au vin rouge)

CHARCUTERIES - VIANDES FROIDES

Ardoise pâté en croûte et mini-saucissons assortis

Chiffonade jambon cru

Chiffonade jambon blanc

Assortiments de terrines

(lapin aux olives, canard, oie et campagne)

Assortiments de viandes froides

(ronds de gîte de boeuf, noix de veau, gigot d'agneau)

POISSONS

Carpaccio de poissons fumés

(saumon, flétan, hareng)

Chiffonade de saumon fumé

Terrine de saumon à l'oseille

Saumon mariné et ses pommes de terre en appétit



BUFFETS

PLATS EN CHAFING DISH

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 abricots secs, pruneaux et raisins secs
Parmentier de canard
Bayaldi d'agneau confit aux légumes Provençaux
Saumon, cabillaud, rouget et/ou sandre sauce normande
Nage de Saint-Jacques, sauce homardine

GARNITURES

Gratin Dauphinois
Gratin de macaronis
Riz
Risotto
Cocotte de légumes

FROMAGES

Reblochon
Camembert
Époisse
Fourme d'Ambert
Comté
Bûche de chèvre
Bûche de chèvre cendrée
Brie de Meaux

Portion de 50 grammes par personne

DESSERTS

Nous contacter pour définir ensemble



GT-EVENT



CONTACT

THOMAS GUILLOT

2391 Route de Mâcon - 01310 POLLIAT

06.16.53.56.11

gtevent01@gmail.com

www.gt-event.fr

