

106 Grand'Rue
01550 Collonges
Tél. : 04.50.59.65.10
Port. : 06.08.56.34.53
gaelschmitt@hotmail.com



« Le mariage c'est la volonté à
deux de créer l'unique »
Friedrich Nietzsche

www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr

... vous accompagnez lors de cette journée extraordinaire



La carte des menus en tenue de mariage ... Et l'amour se conjugue à l'infini

Vin d'honneur... pour une mise en bouche réussie

11.80 euros par personne

Wrap de poulet tandoori à l'ananas Mini
bagel de saumon fumé au raifort
Verrine de houmous aux citrons confits
Mini poivron farci au chèvre frais
Verrine de rillettes de saumon et mascarpone au poivre de Sichuan
Brochette d'involtinis et pruneaux
Brochette de tomates confites et billes de mozzarella au basilic
Brochette de poulet yakitori
Bonbon de foie gras aux spéculos
Jardin de légumes croquants
Sauces variées

Menu terre et lac... sous le regard de Cupidon

42.50 euros par personne

Entrée froide :

Verrine d'omble chevalier aux citrons confits
Filet de perche en escabèche
Céviche de truite au citron vert
Mesclun de saison



Entrée chaude :

Croustade de sot-l'y-laisse de poulet au foie gras et trompettes



Plat chaud :

Suprême de poulet aux tomates confites
Pesto de roquette et basilic
Millefeuille de légumes au curry breton
Ecrasée de pommes de terre au chorizo

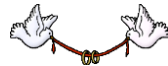
106 Grand'Rue
01550 Collonges
Tél. : 04.50.59.65.10
Port. : 06.08.56.34.53
gaelschmitt@hotmail.com



« Le mariage c'est la volonté à
deux de créer l'unique »
Friedrich Nietzsche

www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr

... vous accompagnez lors de cette journée extraordinaire



Menu foie gras et saumon... l'amour toujours

40.20 euros par personne

Entrée froide :

Foie gras à la fleur de sel Brioche
maison au beurre de Bresse
Roquette au balsamique



Entrée chaude :

Soufflé aux 2 saumons
Sauce mousseline aux asperges vertes
Chips au parmesan



Plat chaud :

Médailon de filet mignon grillé au romarin
Piperade au chorizo
Risotto aux citrons confits



Menu tradition... vive les mariés

43.20 euros par personne

Entrée froide :

Variation autour Foie gras
Crème brûlée aux noisettes
Brochette de foie gras et pommes aux spéculos
Foie gras à la fleur de sel



Entrée chaude :

Soufflé de brochet au coulis d'écrevisses



Plat chaud :

Supême de poulet fermier aux morilles et vin jaune
Gratin dauphinois et piperade

106 Grand'Rue
01550 Collonges
Tél. : 04.50.59.65.10
Port. : 06.08.56.34.53
gaelschmitt@hotmail.com



« Le mariage c'est la volonté à
deux de créer l'unique »
Friedrich Nietzsche

www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr

... vous accompagnez lors de cette journée extraordinaire



Buffet de fromages affinés et fromage blanc... l'art de la gourmandise oblige !

6.80 euros par personne

Brie, bleu de Gex, Comté, Roquefort, Chèvre affiné, Faiselle.

Le petit plus en option...

Service en cuisine et en salle

Serveur : 35 euros par heure et par serveur
Cuisinier : 35 euros par heure et par cuisinier

Pain 1.40 euro par personne

Location de vaisselle possible sur demande.

Livraison possible (prix en fonction de la distance).

Avec tous nos vœux de bonheur !