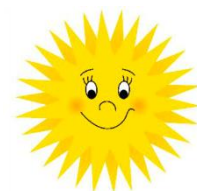


106 Grand'Rue  
01550 Collonges  
Tél. : 04.50.59.65.10  
Port. : 06.08.56.34.53  
[gaelschmitt@hotmail.com](mailto:gaelschmitt@hotmail.com)



« Poussez la porte,  
Le soleil est à l'intérieur »  
Paul Nougé

[www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr](http://www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr)

... vous invite à une évasion gustative aux accents ensoleillés



## La carte des menus dans sa version Printemps/été

Rendez-vous sous le parasol avec un rafraîchissement !

### Saveurs provençales

17.90 euros par personne

Assiette antipastis :

Verrine de chèvre à la tapenade  
Brochette de tomates confites et mozzarella

Crouton à l'anchoïade  
Roquette au balsamique



Rôti de porc à la sarriette  
Gratin de courgettes à l'ail  
Gnocchis au parmesan

### Excursion en Italie

23.20 euros par personne

Pressée de fromage frais aux tomates confites  
Queues de crevettes marinées au citron  
Assortiments d'antipastis  
Saladine de roquette au balsamique



Pesto maison à la rucola  
Risotto au citron  
Piperade

### Balade dans la Dombes

18.80 euros par personne

Soufflé de truite au Chablis  
Crème d'asperges vertes



Poulet fermier à la crème de Bresse  
Gratin dauphinois  
Légumes du marché



### Fraîcheur d'été

24.80 euros par personne

Tartare de saumon au yuzu  
Bruschetta au légumes grillés et œufs de saumon



Magret de canard rôti au piment d'Espelette  
Coulis de poivron rouge  
Haricots verts à la persillade  
Ecrasée de pommes de terre à la ciboulette

### Les gourmets se reconnaîtront

30.80 euros par personne

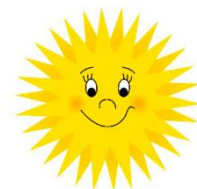


Foie gras au piment d'Espelette  
Comptée au romarin et brioche maison au safran  
Mesclun de saison



Médaille de veau grillé  
Sauce crémeuse aux noix de Saint-Jacques  
Pommes paillason  
Wok de légumes croquants

106 Grand'Rue  
01550 Collonges  
Tél. : 04.50.59.65.10  
Port. : 06.08.56.34.53  
[gaelschmitt@hotmail.com](mailto:gaelschmitt@hotmail.com)



« Poussez la porte,  
Le soleil est à l'intérieur »  
Paul Nougé

[www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr](http://www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr)

... vous invite à une évasion gustative aux accents ensoleillés

## Les menus buffets froids... n'hésitez pas à partager les instants gourmands !

### Le futé

9.90 euros par personne

#### Salades :

Carottes râpées au citron  
Macédoine de légumes  
Taboulé  
Salade piémontaise



#### Viandes froides :

Rôti de volaille à la moutarde  
Plateau de charcuterie  
(jambon blanc, rosette, terrine  
de campagne, coppa)  
Palette de condiments et sauces variées



### L'exotique

18.20 euros par personne

#### Salades :

Pois chiches au cumin  
Carottes râpées à la menthe  
Salade de potates douces, feta et olives  
Salade exotique  
Coleslaw  
Eventail de melon et pastèque



#### Viandes froides :

Brochettes de poulet yakitori  
Effilochée de poulet au piment doux et coriandre  
Rôti de bœuf au basilic thai et sésame



#### Poissons froids :

Filet de maquereaux à la mangue  
Beignets de cabillaud sauce curry et citron

### Le tradition

16.80 euros par personne

#### Salades :

Raïta de concombre à la ciboulette  
Carottes râpées à la crème citronnée  
Taboulé à la menthe  
Rémoulade de céleri à la pomme granny  
Salade de penne aux légumes du soleil et oignon doux  
Tomates, mozzarella au basilic  
Dés de melon à la menthe



#### Viandes froides :

Rôti de porc au pesto rosso  
Rosbif sauce tartare  
Plateau de charcuterie : jambon blanc, rosette, terrine  
de campagne, coppa, bresaola  
Palette de condiments et sauces variées



#### Poissons froids :

Terrine de saumon sauce mousseline  
Cocktail de crevettes au pamplemousse

### Le gastronome

16.80 euros par personne

#### Salades :

Raïta de concombre à la ciboulette  
Carottes râpées à la crème citronnée  
Taboulé à la menthe  
Rémoulade de céleri à la pomme granny  
Salade de penne aux légumes du soleil et oignon doux  
Tomates, mozzarella au basilic  
Dés de melon à la menthe



#### Viandes froides :

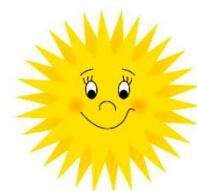
Rôti de porc au pesto de basilic  
Rosbif à la roquette et copeaux de parmesan  
Plateau de charcuterie : jambon blanc, rosette, terrine  
de campagne, coppa, bresaola  
Palette de condiments et sauces variées



#### Poissons froids :

Dés de saumon au sésame et agrumes  
Cocktail de crevettes à l'ananas

106 Grand'Rue  
01550 Collonges  
Tél. : 04.50.59.65.10  
Port. : 06.08.56.34.53  
[gaelschmitt@hotmail.com](mailto:gaelschmitt@hotmail.com)



« Poussez la porte,  
Le soleil est à l'intérieur »  
Paul Nougé

**[www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr](http://www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr)**

**... vous invite à une évasion gustative aux accents ensoleillés**

## **Les plats mijotés... une ode à la convivialité !**

### **Les poissons :**

- ◆ Pavé de saumon sauce au Champagne 10.80 euros par personne
- ◆ Blanquette de lotte au safran et chorizo 10.50 euros par personne
- ◆ Soufflé de truite aux amandes, sauce au Chablis 8.90 euros par personne
- ◆ Gratin de fruits de mer 9.20 euros par personne

### **Les viandes :**

- ◆ Filet de bœuf Wellington (min 5 personnes) 22.80 euros par personne
- ◆ Filet mignon de porc au romarin, coulis de tomates, chorizo 12.00 euros par personne
- ◆ Gardiane de taureau 9.80 euros par personne
- ◆ Mignon de veau aux chanterelles 13.80 euros par personne
- ◆ Rôti de porc au miel et aux épices 7.80 euros par personne
- ◆ Curry de poulet à la patate douce et banane plantain 9.20 euros par personne
- ◆ Magret de canard aux pommes 12.90 euros par personne
- ◆ Suprême de pintade au vinaigre de framboises 9.80 euros par personne
- ◆ Suprême de poulet fermier à la crème 9.80 euros par personne
- ◆ Poulet au vin jaune 12.80 euros par personne

### **Les garnitures (portion de 250 gr.) :**

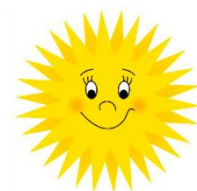
- ◆ Epinards à la crème, coco et curry 2.80 euros la part
- ◆ Gratin dauphinois 4.80 euros la part
- ◆ Timbale de riz 2.20 euros la part
- ◆ Carottes glacées au beurre 2.80 euros la part
- ◆ Risotto aux fèves et asperges 3.80 euros la part
- ◆ Purée à l'ancienne 3.80 euros la part
- ◆ Poêlée de légumes de saison 3.80 euros la part
- ◆ Gratin de courgettes à l'ail 3.80 euros la part
- ◆ Ratatouille 3.80 euros la part
- ◆ Soufflé de brocolis et courge muscade 2.80 euros la part



### **Les plats uniques :**

- ◆ Paëlla 12.80 euros par personne
- ◆ Couscous royal 13.50 euros par personne
- ◆ Tajine de poulet au citrons confits (semoule, légumes) 10.80 euros par personne
- ◆ Lasagnes à la bolognaise et salade verte 8.50 euros par personne
- ◆ Chili con carne 9.50 euros par personne

106 Grand'Rue  
01550 Collonges  
Tél. : 04.50.59.65.10  
Port. : 06.08.56.34.53  
[gaelschmitt@hotmail.com](mailto:gaelschmitt@hotmail.com)



« Poussez la porte,  
Le soleil est à l'intérieur »  
Paul Nougé

**[www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr](http://www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr)**  
... vous invite à une évasion gustative aux accents ensoleillés

## **Commandez vos grillades et barbecue... il y a comme un air de vacances !**

◆ Saucisses au curry et citrons confits	13.80 euros le kg
◆ Saucisses au piment d'Espelette	13.80 euros le kg
◆ Saucisses aux herbes	13.80 euros le kg
◆ Saucisses niçoises aux olives et tomates confites	13.80 euros le kg
◆ Merguez	13.80 euros le kg
◆ Chipolatas	13.80 euros le kg
◆ Boudin antillais	13.80 euros le kg
◆ Chorizo à griller	13.80 euros le kg
◆ Travers de porc marinés	13.80 euros le kg
◆ Pavé de bœuf texane	23.80 euros le kg
◆ Brochettes de poulet au thym citronné	17.80 euros le kg
◆ Brochette de bœuf au paprika	23.80 euros le kg
◆ Brochettes de porc sauce barbecue	14.80 euros le kg

**Pour profiter pleinement de la fête... pensez à**

### **la formule « salade barbecue »**

**18.80 euros par personne**



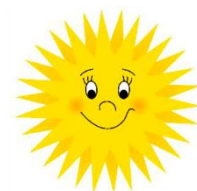
Salade de carottes râpées au citron  
Salade de penne aux antipastis  
Salade grecque à la féta  
Mesclun de saison  
Taboulé



Grillade au choix  
2 saucisses par personne  
Travers de porc

soit 250 grammes de viande

106 Grand'Rue  
01550 Collonges  
Tél. : 04.50.59.65.10  
Port. : 06.08.56.34.53  
[gaelschmitt@hotmail.com](mailto:gaelschmitt@hotmail.com)



« Poussez la porte,  
Le soleil est à l'intérieur »  
Paul Nougé

**[www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr](http://www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr)**

**... vous invite à une évasion gustative aux accents ensoleillés**

## **Les cocktails dînatoires... ont le vent en poupe !**

### **Le festif**

7 pièces par personnes  
**8.20 euros par personne**

Club sandwich poulet curry  
Mini navette  
Mini morisette au comté  
Canapé de rillettes  
Toast au saucisson de montagne  
Blini au tartare  
Mini navette au saumon fumé



### **La halte gourmande**

9 pièces par personne  
**9.90 euros par personne**

Wrap de poulet tandoori aux légumes frais  
Verrine de tartare de légumes à la féta  
Mini blini au saumon fumé  
Bouchée croustillante au saumon fumé  
Brochette de poulet teriyaki  
Verrine d'houmous aux poivrons et coriandre  
Brochette de tomates confites et perles de mozzarella  
Bonbon de foie gras aux spéculoos  
Jardin de légumes croquants  
Sauces variées

### **Le voyage, voyage**

8 pièces par personnes  
**11.80 euros par personne**

Bonbon de foie gras aux spéculoos  
Verrine de chèvre frais aux tomates confites et chorizo, basilic  
Tartare de saumon, mangue, coriandre et huile d'argan  
Brochette de crevettes au basilic thaï  
Mini club sandwich poulet et curry  
Bonbon de chèvre au pavot  
Rillettes de truite à l'aneth  
Jardin de légumes croquants  
Sauces variées

### **Le Just au four**

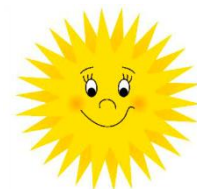
9 pièces par personnes  
**10.80 euros par personne**

Mini nem  
Brochette de poulet yakitori  
Acra de morue  
Mini burger (2 x)  
Fallalel  
Chouquette au comté  
Grignote de poulet

### **Les classiques... pour le plaisir !**

- ◆ Pain surprise : **45.00 euros pièce** (pour environ 12 personnes)
- ◆ Feuilletés apéritif : **4.80 euros les 100 gr**
- ◆ Mini quiches : **1.20 euros pièce**
- ◆ Mini pizza : **1.20 euros pièce**

106 Grand'Rue  
01550 Collonges  
Tél. : 04.50.59.65.10  
Port. : 06.08.56.34.53  
[gaelschmitt@hotmail.com](mailto:gaelschmitt@hotmail.com)



« Poussez la porte,  
Le soleil est à l'intérieur »  
Paul Nougé

**[www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr](http://www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr)**  
... vous invite à une évasion gustative aux accents ensoleillés

## **Les desserts exquis... à savourer sur la terrasse !**

### **Les incontournables :**

- ◆ Tarte aux pommes
- ◆ Tarte tropézienne
- ◆ Tarte tatin
- ◆ Mousse au chocolat
- ◆ Papette



2.80 euros la part  
2.90 euros la part  
3.60 euros la part  
3.20 euros la part  
2.60 euros la part

### **Les verrines sucrées :**

- ◆ Mini mousse au chocolat
- ◆ Panacotta aux fruits rouges
- ◆ Mini tiramisu aux spéculoos
- ◆ Cappuccino de fraises à la menthe
- ◆ Macarons assortis

1.80 euro pièce  
1.80 euro pièce  
1.80 euro pièce  
1.80 euro pièce  
1.80 euro pièce

### **Le petit plus en option...**

#### **Service en cuisine et en salle**

Serveur : 35.00 euros par heure et par serveur  
Cuisinier : 35.00 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).