

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



*Déjà 10 ans !*

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

## Menus automne/hiver

### Retour du lac

17,80 euros par personne

Quenelles de féra, sauce au chasselas  
Fondue de poireaux

\*\*\*\*\*

Suprême de pintade au vinaigre de  
framboise

Poêlé de légumes oubliés  
Pommes de terre boulangère

### Menu terroir

19,20 euros par personne

Soufflé de brochet au coulis d'écrevisse  
\*\*\*\*\*

Poulet fermier au vin jaune et morilles  
Gratin dauphinois  
Légumes du marché



### Audace et malice

23,90 euros par personne

Longe de cabillaud au sel viking  
Sauce mousseuse au combawa

\*\*\*\*\*

Suprême de poulet au paprika fumé  
Marmite de légumes au lait de coco  
Timbale de riz noir à l'échalotte confite

### Chasse, pêche et tradition...

25.20 euros par personne

Terrine de canard maison  
Confit d'oignon  
Salade de lentilles au fera fumé  
Mesclun croquant de saison  
\*\*\*\*\*

Sauté de sanglier aux châtaignes  
Spätzle maison  
Embeurrée de chou rouge

### Prestige

29,20 euros par personne

Ravioles aux truffes, sauce crémeuse foie gras Porto  
\*\*\*\*\*

Mignon de veau grillé,  
Réduction de vin blanc aux noix de Saint Jacques  
Risotto de petit épeautre  
Mille-feuille de légumes au curry breton

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



Déjà 10 ans !

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

## Buffets froids automne/hiver

### En toute simplicité

*9.90 euros par personne*

#### Salades :

Carottes râpées au citron  
Macédoine de légumes  
Taboulé  
Salade piémontaise

#### Viandes froides :

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



### Cuisine du Monde

*18.20 euros par personne*

#### Salades :

Salade de pois chiches à l'orange et cumin  
Carottes râpées à l'huile d'olive  
Salade de patates douces à la féta et coriandre  
Salade Piémontaise  
Salade Exotique  
Coleslaw

#### Viandes froides :

Brochettes de poulet yakitori  
Rôti de bœuf à la sauce soja et basilic thaï  
Rôti de porc à la coriandre et piments doux

#### Poissons froids :

Dés de saumon au sésame et agrumes  
Filets de maquereaux en escabèche à la mangue

### Pause campagnarde

*16.80 euros par personne*

#### Salades :

Salade de pommes de terre au saumon fumé  
Salade de lentilles Beluga au lard paysan  
Carottes râpées aux herbes fraîches  
Taboulé  
Salade de betteraves au vinaigre de framboises  
Céleri rémoulade  
Salade de penne au Bleu de Gex et tomates confites

#### Viandes froides :

Rôti de porc au confit d'oignons  
Rosbif sauce tartare  
Ailerons de poulet à la tomate  
Plateau de charcuterie  
(Jambon blanc, rosette, terrine de campagne, coppa)

#### Poissons froids :

Terrine de saumon sauce mousseline  
Cocktail de crevettes à l'ananas

### Voyage en Italie

*19.20 euros par personne*

#### Salades :

Tomate mozzarella  
Marinade de cœur d'artichauts, tomates séchées et asperges vertes  
Terrine de chèvre au basilic  
Salade de penne aux antipastis

#### Viandes froides :

Rôti de porc au pesto de basilic  
Carpaccio de bœuf à la roquette et copeaux de parmesan  
Chiffonnade de charcuterie du Val d'Aoste

#### Poissons froids :

Filets de maquereau marinés à l'huile d'olive, olives noires, et oignons rouges  
Carpaccio de saumon à l'aneth

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



*Déjà 10 ans !*

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

## Cocktails automne/hiver

### Classe-croute

7 pièces par personne

*8.20 euros par personne*

Mini navette au jambon et comté  
Mini navette au saumon fumé  
Toast au saucisson de montagne  
Toast à la rilette  
Wraps de thon à la niçoise  
Mini blinis au fromage frais  
Verrine de houmous aux citrons confits

### Apéro-chic

9 pièces par personne

*9.90 euros par personne*

Wraps de poulet tandoori à l'ananas  
Mini bagels de saumon fumé au raifort  
Verrine de houmous aux citrons confits  
Croustade de saint jacques à la mangue  
Verrine de rillettes aux 2 saumons  
Cappuccino de carotte à la poudre de lard fumé  
Brochette de tomates confites et billes de mozzarella au basilic  
Bonbon de foie gras au spéculoos  
Jardin de légumes croquants  
Sauces variées

### Voyage, voyage

8 pièces par personne

*11,80 euros par personne*

Bonbon de foie gras aux spéculoos  
Verrine de chèvre frais aux tomates confites, chorizo et basilic  
Tartare de saumon mangue, coriandre et huile d'argan  
Brochette de crevette au basilic thaï  
Mini club sandwich poulet-curry  
Bonbon de chèvre au pavot  
Mini navette au pastrami sauce sriracha  
Jardin de légumes croquants  
Sauces variées

### Just au four...

9 pièces par personne

*10.80 euros par personne*

Mini nem  
Mini samossa aux légumes  
Brochette de poulet yakitori  
Accras de morue  
Mini burger (2)  
Arancini aux cèpes  
Chouquette au comté  
Beignet de rouget à la pomme de terre

Pain surprise : 45 euros pièce (environ 12 personnes)  
Feuilletés apéritifs : 4,80 euros les 100g  
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



*Déjà 10 ans !*

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

## Plats uniques automne/hiver

### Les poissons :

Pavé de saumon sauce au Champagne :	8.80 euros par personne
Blanquette de lotte au safran et chorizo :	9.50 euros par personne
Soufflé de truite aux amandes – sauce au chablis :	8.80 euros par personne
Gratin de fruits de mer :	8.50 euros par personne

### Les viandes :

Filet de bœuf Wellington (min 5 personnes) :	18.00 euros par personne
Filet mignon de porc au romarin, coulis de tomate au chorizo :	8.00 euros par personne
Gardiane de bœuf :	8.50 euros par personne
Mignon de veau aux chanterelles :	10.00 euros par personne
Rôti de porc au miel et aux épices :	6.50 euros par personne
Curry de poulet à la patate douce et banane plantain :	8.00 euros par personne
Magret de canard aux pommes :	8.90 euros par personne
Suprême de pintade au vinaigre de framboise :	8.80 euros par personne
Suprême de poulet fermier à la crème :	8.20 euros par personne
Poulet au vin jaune :	9.80 euros par personne

### Les garnitures (portion de 250 g) :

Épinards à la crème coco curry :	2.80 euros la part
Gratin dauphinois :	4 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 vertes :	3.80 euros la part
Purée à l'ancienne :	3.50 euros la part
Poêlée de légumes de saison :	3.20 euros la part
Gratin de courgette à l'ail :	3.50 euros la part
Ratatouille :	3.50 euros la part
Soufflé de brocolis et courge muscade :	2.20 euros la part

### Les plats uniques :

Paëlla :	12.50 euros par personne
Couscous royal :	13.50 euros par personne
Tajine de poulet au citrons confits (semoule, légumes) :	9.50 euros par personne
Lasagnes à la bolognaise - salade verte :	8.50 euros par personne
Chili con carne :	9,50 euros par personne
Saucisse aux choux - papet vaudois :	10.50 euros par personne
Tartiflette – charcuterie :	9.80 euros par personne
Croziflette- charcuterie :	9.80 euros par personne
Choucroute :	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



*Déjà 10 ans !*

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

## Desserts

Tarte aux pommes	2,80 euro la part
Tropézienne	2,90 euros la part
Tarte tatin	3,60 euros la part
Mousse au chocolat	3,20 euros la part
Papette	2,60 euros la part
Autres desserts sur demande	

## Verrines sucrées

Mini mousse coco chocolat	1,80 euros pièce
Panacotta aux fruits rouges	1,80 euros pièce
Mini tiramisu aux spéculos	1,80 euros pièce
Cappuccino de fraise à la menthe	1,80 euros pièce
Macarons assorties	1,80 euros pièce

## Option

Plateau de fromage  
(Brie, Bleu de Gex, comté) 3,80 euros par personne

Pain 1,40 euros par personne

Service en salle et en cuisine :

Serveur : 35 euros par heure et par serveur

Cuisinier : 35 euros par heure et par cuisinier

Location vaisselle :  
Devis sur demande