

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



12 ans déjà !
Merci à tous
pour votre
confiance.



www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr
... la cuisine se réinvente au fil des saisons



La carte prend ses couleurs Automne/Hiver

Les menus... à déguster sans modération

Pause cochonnaille

17.20 euros par personne

Terrine aux 2 saumons
Crème à l'aneth
Doucette au balsamique

Filet mignon confit à la bière du Salève
Pommes paillason aux fines herbes
Tian de butternut et courgettes au curcuma

Balade sur le lac

19.80 euros par personne

Quenelle de fera gratinée
Fondue de poireaux au chasselas

Magret de canard aux chanterelles
Réduction de pinot noir aux échalotes
Gratin dauphinois
Soufflé de brocolis et courge muscade

Virée en Italie

23.20 euros par personne

Filet de rouget grillé
Crème citronnée à la coco et riz noir

Ossobuco à la milanaise
Risotto aux poires, pignons et gorgonzola
Caponatta de légumes à la pancetta

Promenade jurassienne

24.80 euros par personne

Soufflé de truite aux amandes grillées
Sauce crémeuse au Bleu de Gex

Poulet au vin jaune
Ecrasée de pommes de terre
à la saucisse de Morteau
Gratinée de courge au comté

Pour les inconditionnels

30.20 euros par personne

Assiette gourmande :

Foie gras maison
Marmelade de citron de Sicile
Salade de jeunes pousses croquantes
Brioche maison au safran

Filet de veau aux morilles
Purée de vitelottes
Tagliatelles de légumes



Autres propositions possibles sur demande



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



12 ans déjà !

Merci à tous
pour votre
confiance.



www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr
... la cuisine se réinvente au fil des saisons

Les buffets froids... dans une ambiance conviviale

En toute simplicité

9.90 euros par personne

Salades :

Carottes râpées au citron
Macédoine de légumes
Taboulé
Céleri rémoulade

Viandes froides :

Rosbif au balsamique
Rôti de porc au pesto rosso
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 :

Pois chiches au cumin
Carottes râpées au citron
Salade de patates douces à la féta
Salade piémontaise
Salade exotique
Coleslaw

Viandes froides :

Brochettes de poulet yakitori
Rôti de bœuf à la sauce soja
Rôti de porc à la coriandre

Poissons froids :

Dés de saumon au sésame et agrumes
Filets de perche en escabèche

Pause campagnarde

16.80 euros par personne

Salades :

Salade de rattes au saumon fumé
Salade de lentilles vertes du Puy au lard paysan
Carottes râpées aux herbes fraîches
Taboulé
Salade de betteraves au vinaigre de framboises
Céleri rémoulade
Salade de crozet au morbier et tomates confites

Viandes froides :

Rôti de porc au confit d'oignons
Rosbif sauce tartare
Grignote de poulet rôti sauce barbecue
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
Salade de cœur d'artichauts, tomates séchées
et asperges vertes
Terrine de chèvre au basilic
Salade de penne aux antipastis
Aubergines roulées à la ricotta

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 :

Grosses crevettes marinées à l'aneth
Tartare de saumon aux câpres

Autres propositions possibles sur demande



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



12 ans déjà !
Merci à tous
pour votre
confiance.



www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr
... la cuisine se réinvente au fil des saisons



Les cocktails dinatoires... à partager entre amis

Sur le pouce

7 pièces par personne

8.20 euros par personne

- Mini navette au jambon et comté
- Mini navette au saumon fumé
- Mini navette à la rosette
- Mini club sandwich au thon
- Gâteau roulé au fromage frais
- Toast à la rilette
- Blinis au curry de poulet de Madras



Apéro-chic

9 pièces par personne

9.90 euros par personne

- Wrap de poulet tandoori aux légumes croquants
- Mini navette de saumon fumé au raifort
- Verrine de houmous aux citrons confits
- Mini tartelette au crottin de chavignol
- Rillettes de truite du lac à l'aneth
- Mini pan bagnat
- Brochette de tomates confites et billes de mozzarella au basilic
- Bonbon de foie gras au spéculos
- Jardin de légumes croquants
- Sauces variées

Verrines et brochettes

9 pièces par personne

11.80 euros par personne

- Tartare de saumon au yuzu
- Verrine de guacamole aux crevettes
- Brochette d'involtini et pruneau
- Houmous aux citrons confits
- Brochette de tomates confites et billes de mozzarella au basilic
- Brochette de crevettes tandoori
- Verrine de chèvre frais à la tapenade
- Brochette de poulet yakitori
- 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)
- Falafel
- Mini quiches
- Mini muffins au Boursin

- Pain surprise :
- Feuilletés apéritifs :
- Plaque de quiches (10pers) :
- Plaque de pizza (10 pers):

- 45 euros pièce (environ 12 personnes)
- 4.80 euros les 100 g (environ 15 pièces)
- 30 euros pièce
- 30 euros pièce.



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



12 ans déjà !

Merci à tous
pour votre
confiance.



www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr
... la cuisine se réinvente au fil des saisons



Les plats cuisinés... à déguster bien au chaud

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 Bleu de Gex :	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 aux cèpes :	12.20 euros par personne
Jambon à l'os sauce au choix :	7.50 euros par personne
Mignon de veau aux chanterelles :	13.80 euros par personne
Rôti de porc sauce forestière :	7.80 euros par personne
Curry de poulet à la patate douce et banane plantain :	9.20 euros par personne
Magret de canard au vin rouge :	12.90 euros par personne
Suprême de pintade au vinaigre de framboise :	9.80 euros par personne
Suprême de poulet fermier à la crème :	9.80 euros par personne
Poulet au vin jaune :	11.80 euros par personne

Les garnitures (portion de 250 g) :

Épinards à la crème coco 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 gorgonzola et poires :	3.80 euros la part
Purée à l'ancienne :	3.50 euros la part
Poêlée de légumes de saison :	4.80 euros la part
Gratinée de courge au comté :	3.50 euros la part
Ratatouille :	3.80 euros la part
Soufflé de brocolis et courge muscade :	2.80 euros la part



Les plats uniques :

Paëlla :	12.50 euros par personne
Couscous royal :	13.50 euros par personne
Saucisse aux choux - papet vaudois :	10.50 euros par personne
Lasagnes à la bolognaise - salade verte :	8.50 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



12 ans déjà !

Merci à tous
pour votre
confiance.



www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr
... la cuisine se réinvente au fil des saisons

Les desserts... pour un moment de réconfort

Les desserts individuels

Tarte tropézienne :	3.50 euros la part
Fondant au chocolat :	4.20 euros la part
Tartelette tatin :	4.20 euros la part
Papette :	2.80 euros la part
Tartelette aux myrtilles :	3.80 euros la part
Tartelette aux pommes :	3.50 euros la part
Tartelette au citron :	3.80 euros la part
Pyramide aux 3 chocolats :	4.80 euros la part

Les mignardises sucrées

Mini fondant au chocolat :	1.80 euros la pièce
Mini tropézienne :	2.00 euros la pièce
Mini tatin	1.80 euros la pièce
Mini tarte au citron :	1.80 euros la pièce
Macaron :	1.20 euros la pièce
Mini muffins aux pépites de chocolat :	1.00 euros la pièce

Les options Automne/Hiver... le petit plus



Plateau de fromage : (Brie, Bleu de Gex, comté, autres sur demande)	3.60 euros par personne
Pain :	1.20 euros par personne

Service en cuisine et en salle

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

Location de vaisselle possible sur demande

Livraison possible (prix en fonction de la distance)

