

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



www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr

...Votre meilleur allié pour sublimer vos repas de fin d'année



Les menus « Chez Gaël » prennent des airs de fêtes

Menu Tradition

27,20 € le menu

Foie gras de canard au torchon
Marmelade de poire au vin rouge et poivre
mignonnette

Brioche au beurre de Bresse

Crumble de saint Jacques et saumon, crème de poireau
au macvin

Chapon farci au foie gras, magret fumé et
pomme caramélisée, sauce au vin de paille
Gratin dauphinois aux cèpes
Soufflé de courge aux marrons et lard fumé

Menu Prestige

33.20 € le menu

Coquille de saumon et langoustine au Pineau des
Charentes

Escalope de foie gras poêlé au vinaigre de xérès et
compotée de framboises au poivre de Timut
Crackers de pain d'épice

Magret de canard des Dombes rôti
Tout simplement à l'orange et baies roses
Tian de pommes de terre et butternut aux cornes
d'abondance
Gratin de crosnes à la pancetta

Menu Audace et Malice

35,60 € le menu

Tartare de truite fraîche et omble chevalier fumé à la
verveine et pamplemousse

Germes de jeune salade

Pain de petit épeautre toasté à l'huile de truffe

Verrine de guacamole et confit de tomates au chorizo

Croustade de poulet aux écrevisses, sauce Homardine

Mignon de sanglier sauce grand veneur
Chutney de myrtilles

Risotto aux fèves et asperges vertes

Poêlé de champignons sylvestres

Menu Grand-Mère

18,80 € le menu

Tranche de foie gras

Boudin blanc

Chapon rôti aux marrons
Gratin dauphinois aux cèpes
Soufflé de courge aux marrons et lard fumé



La sélection spéciale fêtes Chez Gaël ...

Faites le choix d'une élégante volaille au fin goût de terroir

(uniquement issues de Bresse et de l'Ain)

- Chapon fermier 3,5 à 4,5 kg - 18,50 € le kg
- Dinde fermière 3 à 4 kg - 18,50 € le kg
- Poularde fermière 2,2kg à 2,8kg - 18,50 € le kg
- Oie fermière 3 à 4 kg - 21,20€ le kg
- Poulet de Bresse - 20,20 € le kg
- Magret de canard – 25,80 € le kg
- Canard fermier - 16,20 € le kg
- Pintade fermière - 14,20 € le kg
- Chapon de pintade fermier 2,2 à 2,6 kg - 19,80 € le kg

... avec une farce d'exception pour une balade gustative inoubliable

- Foie gras - 19,20 € le kg
- Châtaignes - 15,20 € le kg
- Morilles - 20,80€ le kg

Les plats conviviaux pour le bonheur de tous

- Fondue chinoise** – 28.90 € le kg (bouillon offert)
- Fondue vigneronne** – 28.90 € le kg (bouillon offert)
- Pierrade mélangée** - 27,80 € le kg
- Fondue Bressane** - 22,80 € le kg
- Charbonnade** - 27,80 € le kg

Les plats cuisinés

Les entrées donnent le ton

Entrées froides

- Foie gras de canard maison – 16,50€ les 100 g
- Saumon fumé bio Ecossais - 9,20 € les 100 g
- Pâté en croûte de saumon aux petits légumes – 3,80€ les 100 g
- Pâté en croûte de canard au foie gras – 4,80€ les 100 g
- Pâté en croûte cocktail – 13€ pièce



Entrées chaudes

- Crumble de saint Jacques et saumon, crème de poireau au macvin - 7,80 €/personne
- Coquille de saumon et langoustine au Pineau des Charentes - 8,90€/personne
- Croustade de poulet aux écrevisses, sauce Homardine-8,90€/personne
- Escargots maison - 9,80 € la douzaine
- Boudin blanc nature - 16,80 € le kg
- Boudin blanc aux truffes - 22,50 € le kg

Les viandes prêtes à déguster

- Mignon de sanglier sauce grand veneur - 12,50 €/personne
- Chapon farci au foie gras, magret fumé et pomme caramélisées,
sauce au vin de paille - 11,80 €/personne
- Filet de bœuf Wellington - 24,80 €/personne (Min 4 pers.)
- Mignon de veau aux morilles et Champagne - 15,80 €/personne
- Magret de canard des Dombes rôti,
tout simplement à l'orange et baies roses - 13,80 €/personne

... et les garnitures en harmonie hivernale

- Gratin dauphinois – 4,80 € la portion
- Gratin de cardons - 5,80 € la portion
- Risotto aux fèves et asperges vertes-4.80 € la portion
- Soufflé de courge aux marrons et lard fumé- 3,60 € la portion
- Poêlé de champignons sylvestre -4,80€ la portion
- Pommes dauphines- 4,80€ la portion
- Gratin de crosne à la pancetta – 5,80 € la portion

Il ne vous reste plus qu'à commander...

**Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année
sous les étoiles.
Merci de votre fidélité.**



Feuille de commande

A renvoyer par mail (gaelschmitt@hotmail.com) ou à déposer au magasin.

Nom	Contact	Date de retrait
	*Fixe : *Port. : *Mail :	

Articles :	Quantités :
Menu Tradition	
Menu Grand-Mère	
Menu Prestige	
Menu Audace et Malice	
Chapon	
Dinde	
Poularde	
Chapon de pintade	
Autre volaille (à préciser)	
Farces (à préciser)	
Cuisson (si oui, cocher la case)	
Fondue chinoise	
Fondue vigneronne	
Fondue bressanne	
Pierrade mélangée	
Foie gras	
Autres (à préciser)	