

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**



### **La cochonnaille**

*15.20 euros par personne*

Jambon persillé  
Sauce ravigotée aux fines herbes et au citron  
Salade de rampon au balsamique  
\*\*\*\*\*  
Longe de porc confite à la bière  
Pommes fondantes gratinées au reblochon  
Carottes glacées au beurre

### **Cuisine lyonnaise**

*18.50 euros par personne*

Quenelle de brochet sauce Nantua  
\*\*\*\*\*  
Fondant de poulet fermier roulé aux cèpes  
Réduction de pinot noir aux échalotes  
Gratin dauphinois  
Soufflé de brocolis et courge muscade

### **Virée en Italie**

*22.20 euros par personne*

Mille-feuille d'aubergines et tomates à la ricotta  
Pesto citronné  
Chiffonnade de jambon de Parme  
Roquette au balsamique  
\*\*\*\*\*  
Osso bucco à la milanaise  
Risotto aux fèves et asperges vertes  
Caponatta de légumes à la pancetta

### **Promenade jurassienne**

*23.50 euros par personne*

Soufflé de truite aux amandes grillées  
Sauce crémeuse au Bleu de Gex  
\*\*\*\*\*  
Poulet aux morilles  
Ecrasée de pommes de terre à la saucisse de Morneau  
Gratinée de courge au comté

### **Pour les gourmands**

*27.20 euros par personne*

#### Assiette gourmande :

Foie gras maison au piment d'Espelette  
Chutney de figes au Porto  
Salade de jeunes pousses croquantes  
Brioche maison  
\*\*\*\*\*

Magret de canard aux pommes  
Pleurotes à la persillade  
Purée de patates douces à l'huile de courge

**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



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  
Céleri rémoulade

#### 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

*17.20 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 à la mangue

### Pause campagnarde

*15.80 euros par personne*

#### Salades :

Salade de pommes de terre 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 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  
Salade de cœur d'artichauts, tomates séchées et asperges vertes  
Terrine de chèvre au basilic  
Salade de pennes aux antipastis  
Aubergines roulées à la ricotta

#### Viandes froides :

Rôti de porc au pesto de basilic  
Rosbif 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

**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



Déjà 10 ans !

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

## Cocktails Automne/Hiver



### Classe-croute

6 pièces par personne

**7.40 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



### 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  
Mini poivron farci au chèvre frais  
Verrine de rillettes de saumon et mascarpone au poivre de Sichuan  
Brochette d'involtini et pruneaux  
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)  
Arancini aux cèpes  
Chouquette au comté  
Mini tarte flambée



Pain surprise :

Grappe de raisin surprise :

Cygne surprise

Feuilletés apéritifs :

Mini quiches :

Mini pizza :

45 euros pièce (environ 12 personnes)

55 euros pièce (environ 12 personnes)

55 euros pièce (environ 12 personnes)

4.80 euros les 100 g (environ 15 pièces)

0.80 euros pièce

0.80 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 cuisinés 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 Bleu de Gex :	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 sauce marchand de vin :	8.00 euros par personne
Jambon à l'os sauce au choix :	6.50 euros par personne
Mignon de veau aux chanterelles :	10.00 euros par personne
Rôti de porc sauce forestière :	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
Gratinée de courge au comté :	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
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



*Déjà 10 ans !*

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

## **Desserts Automne/Hiver**



### **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 mousse au chocolat :	1.80 euros la pièce
Mini tropézienne :	2.00 euros la pièce
Mini tiramisu aux spéculos :	1.80 euros la pièce
Cappuccino de fraises :	1.80 euros la pièce
Macaron :	1.20 euros la pièce
Cannelé de Bordeaux :	1.00 euros la pièce

## **Options Automne/Hiver**



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)