

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

Menus printemps/été

Senteurs provençales

16,80 euros par personne

Assiette antipastis :

Verrine de chèvre frais à la tapenade
Brochette de tomate confites et mozzarella
Crouton à l'anchoillade
Roquette au balsamique

Roti de porc à la sarriette
Gratin de courgettes à l'ail
Gratin de gnocchis au parmesan

Ballade dans les Dombes

18,20 euros par personne

Soufflé de truite au chablis
Crème d'asperge verte
Tuile au parmesan

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



Voyage en Italie...

22,90 euros par personne

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

Filet de poulet roulé aux tomates confites
Pesto maison à la rucola
Risotto au citron
Piperade

Fraicheur d'été

23.20 euros par personne

Tartare de saumon au yuzu
Bruschetta aux légumes grillées et œufs de saumon

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

Pour les gourmets

27,80 euros par personne

Foie gras au piment d'Espelette
Compoté de poivron au romarin Brioche maison au safran
Mesclun de saison

Médailon 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



Déjà 10 ans !

www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr

Buffets froids printemps/été

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 riz aux légumes croquants
Salade de patate douce à la feta et olives
Salade Exotique
Coleslaw
Eventail de melon et pastèque

Viandes froides :

Brochettes de poulet yakitori
Effiloché de poulet aux piments doux et coriandre
Roti de bœuf au basilic thaï et sésame

Poissons froids :

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

Le tradition

16,60 euros par personne

Salades :

Raita 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 oignons doux
Tomate 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, bressaola)
Palette de condiments et sauces variées

Poissons froids :

Terrine de saumon sauce mousseline
Cocktail de crevettes au pamplemousse

Le gourmet

19,20 euros par personne

Salades :

Salade grecque à la féta
Carottes râpées au citron et herbes fraîches
Salade de quinoa aux œufs de saumon
Terrine de chèvre au basilic
Céleri rémoulade
Pennes aux antipastis
Salade Piémontaise

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, bressaola)
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



Déjà 10 ans !

www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr

Cocktails printemps/été

Comme un pic nic...

7 pièces par personne
8,20 euros par personne

Club sandwich poulet curry
Mini navette jambon-comté
Mini Morisette au comté
Canapé de rillettes
Toast au saucisson de montagne
Blinis au tartare
Mini navette au saumon fumé



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
Cappuccino de betterave aux pointes d'asperge
Jardin de légumes croquants
Sauces variées

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

Pause gourmande

9 pièces par personne
9,90 euros par personne

Wraps de saumon fumé à la pomme granny et roquette
Verrine de tartare de légume à la féta
Mini blinis de fromage frais aux tomates confites
Bonbon de chèvre frais à l'aneth et saumon fumé
Brochette de poulet terriyaki
Verrine d'houmous aux poivrons et coriandre
Brochette de tomates confites et perles de mozzarella
Mini cornet au foie gras
Jardin de légumes croquants
Sauces variées
Maison

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



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

Plats uniques printemps/été

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

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

Grillades et barbecue

Saucisse au curry et citron confits	13,80 euros le kg
Saucisse au piment d'Espelette	13,80 euros le kg
Saucisse aux herbes	13,80 euros le kg
Saucisse aux niçoise aux olives et tomates confites	13,80 euros le kg
Merguez	13,80 euros le kg
Chipolata	13,80 euros le kg
Boudin antillais	13,80 euros le kg
Chorizo à griller	13,80 euros le kg
Travers de porc mariné	13,80 euros le kg
Pavé de bœuf texane	23,80 euros le kg
Brochette 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

Formules salade barbecue :

17,80 euros par personne

Salade de carottes râpée au citron

Salade de penne aux antipastis

Salade grecque à la féta

Mesclun de saison

Taboulé

Grillade au choix

2 saucisses par personnes

1 brochette

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



Déjà 10 ans !

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

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) 3,60 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