

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



2020 - 2021

www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr



Suggestions pour les fêtes de fin d'année

Menu Tradition

26,80 € le menu

Foie gras de canard au torchon
Confiture de cerises au piment d'Espelette
Brioche au beurre de Bresse

Cassolette de noix de saint jacques et joue de loup
à la normande

Ballotin de poularde aux pommes, marrons
Foie gras, sauce aux cèpes
Gratin dauphinois
Milles feuille de légumes au curry Breton

Menu Audace et Malice

34,50 € le menu

Crumble de canard à la patate douce
Gremolata aux noix

Duo de rillette et tartare de saumon
Au sel viking
Boule de pain aux graines de courge

Filet de bœuf Wellington
Pommes dauphines
Poêlé de pleurotes aux écorces de citron et
romarin

Menu Prestige

31.20 € le menu

Soufflé aux deux saumons
Sauce au champagne

Foie gras de canard au piment d'Espelette
Compoté de piments doux au miel de lavande

Filet de chapon rôti basse température
Bisque de homard aux mandarines
Gratin de gnocchi de potiron au parmesan
Fagot d'asperge verte à la ventrèche

Menu Grand-Mère

18,50 € le menu

Tranche de foie gras

Boudin blanc

Chapon rôti aux marrons
Gratin dauphinois aux cèpes
Fagot de haricots verts



Volailles festives **(Origine Ain, fermière et label rouge)**

- 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

Farces

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

Pierrades et fondues

- Fondue chinoise - 25,80 € le kg (bouillon offert)
- Fondue vigneronne - 25,80 € le kg (bouillon offert)
- Pierrade mélangée - 25,80 € le kg
- Fondue Bressane - 22,80 € le kg
- Charbonnade - 25,80 € le kg

Entrées froides « maison »

- Foie gras de canard maison – 16,50€ les 100 g
- Saumon fumé bio Ecosais - 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 « maison »

- Soufflé aux 2 saumons sauce au champagne - 7,80 €/personne
Cassolette de noix de saint jacques et joue de loup à la normande
- 8,90€/personne
Crumble de canard à la patate douce- 8,90€/personne
Escargots - 8,80 € la douzaine
Boudin blanc nature - 14,50 € le kg
Boudin blanc aux truffes - 22,50 € le kg

Viandes cuisinées

- Chapon rôti aux marrons - 9,50 €/personne
Ballotin de poularde aux pommes, marrons
Foie gras, sauce aux cèpes-10,80 €/personne
Filet de bœuf Wellington- 18,80 €/personne (Min 4 pers.)
Mignon de veau aux morilles et Champagne - 15,80 €/personne
Magret de canard au Porto - 13,80 €/personne

Garnitures

- Gratin dauphinois – 4,80 € la portion
Gratin de cardons - 5,80 € la portion
Gratin de gnocchi de potiron au parmesan- 3,20 € la portion
Fagot d'asperge verte à la ventrèche- 4,20 € la portion
Poêlé de pleurotes aux écorces de citron et romarin-4,80€ la portion
Pommes dauphines- 4,80€ la portion

**Nous vous souhaitons de très joyeuses fêtes de
fin d'année.**

Merci de votre fidélité.

Feuille de commande

A renvoyer par mail (gaelschmitt@hotmail.com) ou à apporter 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)	