

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



2019 - 2020

www.chezgael-traiteur-paysdegex.fr



Suggestions pour les fêtes de fin d'année

Menu Tradition

24,80 € le menu

Foie gras au torchon maison
Chutney de figues

Brioche au beurre de Bresse

Ballotin de saumon d'Ecosse aux citrons confits,
Petit épeautre au curry Breton

Suprême de chapon
aux morilles

Gratin dauphinois à la saucisse de Morteau
Ecrasée de patate douce à l'huile de noix

Menu Audace et Malice

32,50 € le menu

Crème brûlée au foie gras et fève tonka

Magret fumé au genièvre

Foie gras à la fleur de sel

Chutney de mangue au poivre de Sichuan

Longe de cabillaud au chorizo

Sauce vierge à la truffe d'été

Aiguillettes de poularde rôties

Fumet de crustacés aux mandarines juste crémé

Pak Choi braisé à l'ail fumé

Timbale de riz noir à la passata et écrevisses

Menu Prestige

28,20 € le menu

Duo de saumon fumé et gravlax maison

Vol-au-vent de sot-l'y-laisse de poulet au foie gras
et girolles

Filet mignon de sanglier

Sauce grand veneur

Moelleux de cèpes au foie gras

Poire au vin rouge

Cardons à la moelle

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

Commande à passer de préférence avant le samedi 7 décembre 2019



Volailles festives

- Chapon fermier 3,5 à 4,5 kg - 18,50 € le kg
- Dinde fermière 3 à 4 kg - 18,50 € le kg
- Poularde fermière 1,7 à 2,4 kg - 18,50 € le kg
- Oie fermière 3 à 4 kg - 21,20€ le kg
- Poulet de Bresse - 20,20 € le kg
- Magret de canard - 24,80 € 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 - 18,20 € le kg
- Châtaignes - 14,20 € le kg
- Morilles - 19,80€ 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 maison – 16,50€ les 100 g
- Saumon fumé bio Ecosais - 8,20 € les 100 g
- Truite fumée des Pyrénées – 7,80 € les 100 g
- Pâté en croûte de saumon aux petits légumes - 23,80 € le kg
- Pâté en croûte de canard au foie gras - 24,80 € le kg
- Pâté en croûte cocktail - 12€ pièce

Commande à passer de préférence avant le samedi 7 décembre 2019



Entrées chaudes « maison »

- Ballotin de saumon d'Ecosse aux citrons confits, petit épeautre au
curry Breton - 7,80 €/personne
Vol-au-vent de sot-l'y-laisse de poulet au foie gras et girolles - 6,90€/personne
Escargots - 8,80 € la douzaine
Boudin blanc nature - 14,50 € le kg
Boudin blanc aux truffes - 22,50 € le kg

Viandes cuisinées

- Dinde rôtie farcie - 9,50 €/personne
Magret de canard aux poires - 11,80 €/personne
Filet de faisan au vin jaune - 11,80 €/personne
Mignon de veau aux morilles et Champagne - 15,80 €/personne
Filet mignon de sanglier aux chanterelles - 13,80 €/personne

Garnitures

- Gratin dauphinois à la saucisse de Morteau - 3,80 € la portion
Gratin de cardons - 4,80 € la portion
Ecrasée de patate douce à l'huile de noix - 3,20 € la portion
Pak Choï braisé à l'ail fumé - 4,20 € la portion
Fagot de haricots verts au lard paysan - 3,10€ la portion
Moelleux de cèpes au foie gras - 4,80€ la portion

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

Merci de votre fidélité.

Commande à passer de préférence avant le samedi 7 décembre 2019

Feuille de commande

A renvoyer par mail (gaelschmitt@hotmail.com) ou à apporter au magasin de préférence **avant le samedi 7 décembre 2019.**

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)	