

NOS PLATEAUX REPAS

"CHAUD"



"FROID"

GAUTHIER
TRAITEUR

LIVRAISON QUOTIDIENNE
DU LUNDI AU VENDREDI
SECTEURS DE :

- LA FERTE-BERNARD
- NOGENT-LE-ROTROU
- LE THEIL-SUR-HUISNE
- BELLEME

Commandez 48H avant.

(Passé ce délai, nous vous proposons le choix du chef)

02 33 85 18 18

contact@gauthier-traiteur.fr

Route du pont andreux
61130 Saint Germain de la coudre

www.gauthier-traiteur.fr

Possibilité de livraison sur d'autres secteurs sur demande

Nos Plateaux Repas Froids

16.50€ HT

"Le Tradition"

Terrine du pêcheur maison, Crème légèrement acidulée aux herbes
Filet de Pintade aux agrumes, salade du jour
Duo de Fromages
Rocher aux trois chocolats

"Le Saint-Germain"

Notre joli Saumon fumé maison
Pièce Bœuf rôtie, sauce Tartare, salade du jour
Duo de Fromages
G fruits rouges et son coulis

"Le Percheron"

Terrine de campagne à l'ancienne maison, chutney de fruits jaunes
Filet Mignon de Porc de Vallégrain laqué au cidre, salade du jour
Duo de Fromages
Tarte Normande

"Le Pêcheur"

Rillettes de poissons maison aux herbes fraîches
Mi-cuit de Saumon mariné, huile vierge, salade du jour
Duo de Fromages
Tartes aux fruits de saison

"Le Végétarien"

Salade de Fenouil, agrumes et graines
Légumes Grillés et Quinoa du Perche en salade
Duo de fromages
Carpaccio de fruits frais aux épices

Nos plateaux repas sont livrés avec 1 Pain individuel, assiettes en fibre de canne, couverts en bois, verre à pied jetable "cristal"



GAUTHIER
TRAITEUR

Nos Plateaux Repas Avec Plat

Chaud 16.50€ HT

Au micro-ondes 800W environ 2 minutes

"Le Tradition"

Terrine du pêcheur maison, Crème légèrement acidulée aux herbes
Filet de Pintade au beurre de thym, poêlée de légumes du jour (**à réchauffer**)
Duo de Fromages
Rocher aux trois chocolats

"Le Saint-Germain"

Notre joli Saumon fumé maison
Quasi de veau au beurre d'estragon, poêlée de légumes du jour (**à réchauffer**)
Duo de Fromages
G fruits rouges et son coulis

"Le Percheron"

Terrine de campagne à l'ancienne maison, chutney de fruits jaunes
Filet Mignon de Porc de Vallégrain, sauce au cidre, poêlée de légumes du jour (**à réchauffer**)
Duo de Fromages
Tarte Normande

"Le Pêcheur"

Rillettes de poissons maison aux herbes fraîches
Pavé de saumon, beurre de thym, poêlée de légumes du jour (**à réchauffer**)
Duo de Fromages
Tartes aux fruits de saison

"Le Végétarien"

Salade de Fenouil, agrumes et graines
Légumes Grillés et purée de pommes de terre à la truffe, crumble de thym (**à réchauffer**)
Duo de fromages
Carpaccio de fruits frais aux épices

Nos plateaux repas sont livrés avec 1 Pain individuel, assiettes en fibre de canne, couverts en bois, verre à pied jetable "cristal"



GAUTHIER
TRAITEUR

Nos Plateaux Repas Froids Chics

21.90€ HT

"Le Poisson"

Canon de saumon fumé aux agrumes
Rouget soufflé, crème de langoustines, salade du moment
Duo de Fromages
Carpaccio de fruits frais aux épices et madeleine

"Le Terroir"

Notre Foie Gras Maison juste sel et poivre, chutney d'ananas
Filet de Veau fondant aux romarin, salade du moment
Duo de Fromages
G fruits de la passion et macaron

Nos Plateaux Repas Chics Avec Plat

Chaud 21.90€ HT

Au micro-ondes 800W environ 2 minutes

"Le Poisson"

Canon de saumon fumé aux agrumes
Rouget soufflé, crème de langoustines, Duo de légumes du moment (**à réchauffer**)
Duo de Fromages
Carpaccio de fruits frais aux épices et madeleine

"Le Terroir"

Notre Foie Gras Maison juste sel et poivre, chutney d'ananas
Filet de Veau fondant aux romarin, Duo de légumes du moment (**à réchauffer**)
Duo de Fromages
G fruits de la passion et macaron

Nos plateaux repas sont livrés avec 1 Pain individuel, assiettes en fibre de canne, couverts en bois, verre à pied jetable "cristal"