

Depuis 1950



**GAUTHIER
TRAITEUR**
La Réception d'Excellence

Exemple de Cocktail dînatoire pour 50 personnes

41,40 € TTC

NOS PIÈCES FROIDES

Panier décoratif de petits légumes à croquer et en brochettes (200 pièces), Sauce diverses (1)

Plateaux d'amusettes froides (par 24 pièces) : Disque de Saint-Jacques sur blini et émulsion agrumes, Tonnelet de carottes et caviar d'aubergine, Saumon fumé maison aux zestes de citron vert poivre timut, Gambas au pesto sur pain à la tomate (3)

Les cubes et millefeuille (par 24 pièces) : Millefeuille de saumon fumé maison et mozzarella, Millefeuille de veau vitello Tonnato, Tataki de Bœuf Gravlax, Mi-cuit de thon aux sésames et soja (3)

Pain aux céréales garnis en surprise (30 pièces par pain surprise) : Jambon de Parme et Saumon Fumé Maison (2)

Brioche mousseline garnie en surprise (30 pièces par brioche) : Nos Rillettes de thon et rillettes de saumon (2)

Les Cuillères dégustation (par 12 pièces) : Ceviche de Daurade aux agrumes guacamoles perles de citrons, Pétales de tomates confites Mozzarella et pesto (2)

NOS PIÈCES COCKTAIL A RECHAUFFER

Plateau de 24 tartes fines et petits feuilletés chauds (par 24 pièces) : Tartes fines de Rouget à la Niçoise, Tartes fines de Boudin noir du Perche et pommes flambées, Croissant de Saumon aux épinards, Cannelés de chèvre à la menthe fraîche (6)

Plateau de pièces chaudes prestigieuses à base de foie gras (Par 24 pièces) : Bonbons croustillants au foie-gras et burger de foie-gras poêlé aux pommes (3)

Plateau de pièces chaudes prestigieuses (Par 24 pièces) : Briochettes aux escargots du Perche, Vol-au-vent de ris de veau aux Morilles, Bouchée aux moules et crustacé, Brochettes de Saint-Jacques au lard du Perche (4)

NOS ARDOISES A PARTAGER

Ardoise de saumon fumé « maison » : 40 petits roulés de saumon fumé maison, 40 mini blinis à tiédir, crème acidulée (5)

Ardoise de Foie gras de canard maison : 80 Grs de foie gras juste sel poivre, 80 Grs de foie gras au torchon mariné au Pommeau, Pain d'épices maison et brioche à tiédir (5)

Ardoise Percheronne : 20 tranches de Boudin du Perche et ses chips de pommes séchées, une terrine de campagne à l'Ancienne de 100 Grs, 20 petites roulés de Jambon cru fumé (5)

Ardoise de 3 fromages : Notre camembert farci à la truffe (320 grs), Livarot (200 Grs), Chèvre du moment (200 Grs) (4)

NOS GOURMANDISES

Plateau de 24 mignardises : Dôme fruits de la passion sur sablé croquant, Opéra, baba au Rhum, Dôme citron meringué, Tartelette caramel au sel, tartelette aux fruits de saison (8)

Plateau de 24 macarons assortis (5)



Route du Pont Andreux
61130 SAINT-GERMAIN-DE-LA-COUDRE
02 33 85 18 18
contact@gauthier-traiteur.fr

WWW.GAUTHIER-TRAITEUR.FR

LA RÉCEPTION D'EXCELLENCE