



Traiteur apéro dînatoire :
un apéritif gourmand et original

**VOUS ORGANISEZ UN ÉVÉNEMENT EN FAMILLE
OU EN ENTREPRISE ?**

APÉROS DÎNATOIRES :

EN PLATEAU A PARTIR DE 20 PIÈCES : 10€

Gougères au fromage	0,50€/pièce
Petits fours aux poivrons	0,50€/pièce
Petits fours au tomates thon olive	0,50€/pièce
Petit feuilleté knack	0,50€/pièce

EN PLATEAU A PARTIR DE 20 PIÈCES : 17€

Petit burger (saumon fromage)	
ou(thon olive noire œuf)	0,85€/pièce

À PARTIR DE 10 PERSONNES :

Verrine de betterave mousse chèvre ...	1,50€/pièce (50g)
Verrine de tartare de tomate	1,50€/pièce (50g)
Verrine de concombre avocat crevette ..	2€/pièce (50g)

Terrine de légumes	19,90€ le KG
Terrine de poissons a la tomate	29,90€ le KG
Terrine de poulet citron	26,90€ le KG
Pâté de campagne	26,90€ le KG

PLAQUE DE 60X35 CM - ENVIRON 50 PIÈCES

Pizza jambon fromage	35€ la plaque
Focaccia aux légumes	35€ la plaque
Quiche tomate	35€ la plaque
Quiche lorraine	35€ la plaque
Mini sandwich (poulet bacon	
salade mayo - 20 pièces)	17€ la plaque



BOUCHERIE
Gayet TRAITEUR

**La tradition et le goût
à votre service**

Viandes de qualité
préparées et découpées sur place

Goûtez nos délicieuses charcuteries
faites maison !

Laissez-vous tenter,
par nos volailles élevées
en plein air

**49 Rue Laurent Gayet
Centre ville de Pontcharra 38530**



Ouvert du mardi au samedi :
de 7h30 à 12h30
et de 15h00 à 19h00
Dimanche : de 8h00 à 12h15
Fermé le lundi

04 76 97 61 32

www.boucheriegayet-traiteur.fr



BOUCHERIE
Gayet TRAITEUR

**Régalez-vous avec nos plats
« faits-maison »**

**49 Rue Laurent Gayet
Centre ville de Pontcharra 38530**

04 76 97 61 32

www.boucheriegayet-traiteur.fr

Création : signebluette.com - Suggestion de présentation - Document non contractuel communiqué à titre indicatif - ne pas jeter sur la voie publique

Traiteur sur commande à emporter

Dégustez nos savoureuses viandes cuisinées

GAYET TRAITEUR VOUS PROPOSE UN GRAND CHOIX
DE VIANDES CUISINÉES « MAISON »



VIANDES CUISINÉES (la part de 200g/pers)

Blanquette de veau	5€
Lapin chasseur	4€50
Diots	4€
Bourguignon	5€
Poulet basquaise	4€
Magret de canard (sauce au poivre) ...	8€
Cuisses de canard à l'orange	5€
Filet mignon (sauce forestière)	6€
Rôti de veau (sauce forestière)	8€
Coq au vin	5€
Daube à la provençale	5€
Cuisse de pintade au vin rouge	6€

Laissez-vous tenter par l'un de nos fameux
accompagnements cuisinés

ACCOMPAGNEMENTS : (la part de 200g/pers)

Gratin de chou fleur	4€
Gratin de brocolis	4€
Gratin dauphinois	4€
Gratin dauphinois aux cèpes	5€
Flan de courgettes	4€
Flan d'aubergines	4€
Ratatouille	4€
Epinards à la crème	4€
Carottes persillées	4€
Purée de pomme de terre	4€
Fondue de poireaux	4€
Polenta crémeux	4€
Pommes dauphines	4€
Risotto forestier	5€
Gratin de potiron aux marrons	5€
Gratin de crozets	4€



Régalez-vous avec nos plats « faits-maison »

DÉCOUVREZ NOS PLATS CUISINÉS FAITS MAISON
AVEC DES PRODUITS FRAIS DE GRANDE QUALITÉ.



PLATS UNIQUES (la part de 400g/pers)

Couscous	10€
Paëlla	10€
Lasagnes	8€
Tartiflette	8€
Endives au jambon	8€
Choucroute garnie	10€
Cassoulet	10€
Hachis parmentier de canard	10€
Tomates farcies, riz	8€
Tian de légumes	8€
Moussaka	10€
Chili con carne	10€

Régalez vos papilles avec
nos spécialités cuisinées :



ABATS CUISINÉS (la part de 400g/pers)

Tête de veau pommes de terre et carottes (sauce gribiche)	9€
Tripes cuisinées à la tomate	9€



POISSONS CUISINÉS (la part de 300g/pers)

2 Quenelles de brochet (sauce nantua bisque de homard)	9€
Gratin de fruits de mer	8€
Pavé de saumon sauce champagne ...	8€



Laissez-vous inspirer par nos savoureuses
salades crudités et viandes cuites

SALADES CRUDITÉS (la part de 150g/pers)

Taboulé	11,90€ le kg
Piémontaise	15,50€ le kg
Champignons à la grecque	14,90€ le kg
Céleri remoulade	11,90€ le kg
Carottes râpées	9,90€ le kg
Betterave et pommes de terre	13,90€ le kg
Salade niçoise	16,90€ le kg
Langue de bœuf à la vinaigrette	16,90€ le kg
Salade grec	16,90€ le kg

VIANDES CUITES (la part entre 100 et 150/pers)

Pilon poulet (2 par personne)	14,90€ le Kg
Rosbeef	34,90€
Rôti de porc nature ou farci	25€ le kg
Rôti de veau nature ou farci	39,90€ le kg
Rôti de dinde nature ou farci	25€ le kg
Porcelet	25€ le kg



**Vous cherchez un traiteur expérimenté
pour l'organisation de vos repas de famille
ou d'entreprise ?**

**Gayet Traiteur met toute son expérience
à votre service pour vous proposer
un large choix de produits savoureux
adaptés à vos goûts et à votre budget.**

CONSULTEZ-NOUS

04 76 97 61 32

www.boucheriegayet-traiteur.fr