



GALA

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

PARIS

Nos plateaux repas Automne / Hiver
2022 – 2023

5 rue Gutenberg – 91620 NOZAY
contact@galaevents.fr
Tel. : 01 64 49 94 85

LES PLATEAUX REPAS

Gala Traiteur crée pour vous une ligne de coffrets repas éco-responsable.

Une gamme sélectionnée avec des plateaux en peupliers français, des contenants en pulpe de canne et des couverts en amidons de maïs.

Une nouvelle carte « Tradition » s'invite à vos réunions. Un moment de partage gastronomique entre collègues et amis : 7 menus différents faits maison à partir de produits frais.



Comment passer commande ?

DU LUNDI AU VENDREDI

DE 9H00 à 17H00

(commande à J-1 avant 12H00, au delà plateau du jour)

Commande par téléphone : 01.64.49.94.85 ou par mail : contact@galaevents.fr

Minimum de commande : 5 plateaux

5 plateaux : choix unique

5 à 10 plateaux : 2 ou 3 choix maximum

+10 plateaux : choix illimité

LIVRAISON

Pour assurer la qualité de nos produits, nous garantissons une livraison sans rupture de la chaîne du froid grâce à nos camions frigorifiques.

Lors de vos commandes, nos équipes conviennent avec vous d'un créneau horaire de livraison.

La livraison est disponible dans Paris et sa petite couronne 7j/7j à **partir de 20€**

NB :

- Pour toutes commandes supérieures à 50 plateaux-repas merci de nous consulter
- Certaines zones périphériques de la région parisienne peuvent être soumises à des tarifications spéciales.



Nos plateaux repas – Viandes *

LE POULET

Rillettes de saumon sur crackers
Filet de poulet vanillé Blé aux figues et oignons confits, noisettes torrifiées
Fromage et mesclun
Dessert du chef

LE BOEUF

Filets de maquereaux grillés sur tartare acidulé
Emincé de rumsteck sauce satay, riz basmati et lentilles vertes aux épices, sauce yaourt
Fromage et mesclun
Dessert du chef

Notre plateaux repas «dernières minutes»*

Le plateau du jour

Entrée du jour
Plat du chef (viandes, poissons ou végétariens)
Fromage et mesclun
Dessert du chef

*Nos plateaux repas sont livrés avec les couverts en amidon de maïs, un gobelet en carton recyclé/recyclable ainsi qu'une boule de pain et une bouteille d'eau de 50 cl.



Nos plateaux repas – Poissons*

LE CABILLAUD

Quiche potiron Bresaola
Dos de cabillaud Haricot Azuki Agrumes
Fromage et mesclun
Dessert du chef

LE SANDRE

Salade freekek betterave feta et noix
Pavé de sandre Fusilli au pesto de roquette, tomates confites et pétales de Parmigiano Reggiano
Fromage et mesclun
Dessert du chef

LE CANTONNAIS

Œuf poché sur lit de lentilles vertes du puy
Crevette sauté Sauce aigre douce Riz Basmati façon cantonais
Fromage et mesclun
Dessert du chef

Nos plateaux repas – Végétarien*

LE VÉGÉTARIEN

Salade cinq céréale houmous et falafels
Steak végétal, Poêlé de légumes d'antan
Fromage et mesclun
Dessert du chef

*Nos plateaux repas sont livrés avec les couverts en amidon de maïs, un gobelet en carton recyclé/recyclable ainsi qu'une boule de pain et une bouteille d'eau de 50 cl.