

GALA

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

PARIS

Notre carte cocktail Automne / Hiver
2022 – 2023

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

GALA

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

PARIS



SOMMAIRE

Notre savoir faire	3
Tendances	4
Classics	5
Pièces lunch	6
Le coin chauds	7
Les cocottes chaudes	8
Les Sucrés	9
Les compléments	10
Livraison et commande	11

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

GALA

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

PARIS



NOTRE SAVOIR FAIRE

ÉVÈNEMENTS

Recevoir ne s'improvise pas. **GALA TRAITEUR**, créateur d'ambiances, d'émotions et de concepts, vous accompagne dans vos projets les plus magiques. Afin que vos événements restent à jamais inscrits dans les esprits. Une équipe de professionnels, à votre écoute, vous conseille dans l'art délicat de conjuguer tous les plaisirs. Chaque événement est différent et unique. Nous vous conseillerons pour les choix visuels et gustatifs. Faire appel à nos services, c'est la promesse de rendre vos moments de partage inoubliables.

PERSONNALISATION

Réceptions, Cocktails, Buffets... Pour chaque moment de convivialité, **GALA TRAITEUR** s'engage à vous proposer la formule correspondante. Sucré ou salé, chaud et froid, déjeuner ou soirée, des pièces traditionnelles, tendances ou exotiques. Une vaste sélection imaginée et créée par nos chef, les plus surprenantes les unes que les autres. Nous vous invitons à découvrir notre carte.

ECO-RESPONSABLE

GALA TRAITEUR engagé dans une démarche éco-responsable nous livrons vos événements grâce à nos véhicules électriques (dans un rayon de 50 Km). Notre matériel à usage unique est recyclé et recyclable.



Végétarien



Sans gluten



Avec Porc

LES PIÈCES TENDANCES

LES PIÈCES SALÉES : (VIANDES)

Aumônière jaune volaille au curry
Cône de brésaola et risotto à la truffe
Mille feuille de Foie gras
Volaille poêlée et purée de poivrons
Bouchon de châtaignes et magret fumé
Filet de caille, curry, carotte et pois gourmand
Vitelotte et tartare de saumon
Financier à la volaille et à l'estragon
Foie gras cerise noir au piment d'Espelette sur crackers d'Epices



LES PIÈCES SALÉES : (POISSON)

Maki Slim (pamplemousse, mangue et saumon)
Chioggia, Saint Jacques et passion 🍷
Saumon gravlax, miroir mangue 🍷
Poire caramélisée, crème de réglisse et bar snacké
Portefeuille de radis noir au crabe
Pomme grenaille et saumon fumé
Anguille fumé et granny Smith
Galette de blé noir, saumon fumé raifort et wakamé
Crêpe wakamé, gambas et menthe
Gambas papillon, pomme granny et menthe 🍷
Crackers tartelette saumon fumé et granny Smith

LES PIÈCES VÉGÉTARIENNES : 🌿

Roulé de betterave Chioggia à la féta, roquette et menthe 🍷
Aumônière rouge tomate provençale
Bouchée de raisins au fromages frais et pistache 🍷
Croustade de légumes
Julienne de légumes croquants et sa sauce au curcuma coco
Crackers Chèvre / menthe
Sablé au parmesan, tomate confite et cœur d'artichaut
Vertical de carotte, crème de raifort et pois gourmand 🍷
Poire fourme d'Ambert et noix 🍷
Finger de butternut, légumes d'Automne 🍷

LES PIQUÉES :


Brochette d'agneau aux épices et menthe fraîche 🍷
Brochette de légumes confits 🌿 🍷
Brochette de poulet à la vanille
Brochette de poulet mojito et menthe ciselée 🍷
Brochette de colin au citron vert 🍷



GALA
TRAITEUR D'ÉVÉNEMENTIEL

PARIS

LES PIÈCES CLASSICS



Mini club authentic poulet grillé bacon grillé romaine et tomate
Mini club saumon, Philadelphia et concombre
Mini club veau cuit à basse température sauce tartare
Mini pita aux légumes 🌱
Mini pita bœuf épicé
Mini pita aux épices du Moyen Orient
Mini wraps poulet brésaola
Mini Wrap tofu fumé et cranberries 🌱

LES SALADES EN BODEGA (70G)

Cinq céréales à l'Indienne, houmous et falafel, petits pois et menthe 🌱
Freekeh, betterave rouge , féta et noix 🌱
Dos de cabillaud, sauce aux herbes fraîches et lentille du Puy
Salade Thaï croquante, quinoa et sauce cacahuète 🌱
Crevettes poêlée au sésame, yakitori, sauce soja, choux chinois, soja
Bœuf Thaï, nouilles de blé, courgette, poivron, sésame et édamame

LES VERRINES

Crème de chèvre et betterave à l'orange 🌱 🚫
Tartare de saumon frais, mangue, baie rose et poivre de timut 🚫
Panna cotta de poivron crumble de basilic
Caviar d'Aubergine, ricotta et coppa
Milkshake céleri bacon 🐷 🚫
Tartare de cabillaud avocat et lait coco 🚫



LES POKE BOWL (110G)

Saumon fumé, granny Smith, fenouil et cranberries, yaourt, citron sur boulgour
Poulet crispy, courgette, tomate et graine de courge sur orge perlé
Bœuf Teriyaki, mangue, pois gourmand sur vermicelle de riz



LES PIÈCES LUNCHS

LES SANDWICHS

- Club authentique poulet grillé, bacon grillé, romaine et pesto 🐷
- Club saumon Philadelphia et concombre
- Club de veau cuit à basse température sauce tartare
- Pain Nordic saumon mariné au tarama et piment d'Espelette
- Buns bœuf béarnaise et pousse d'épinard
- Buns crème de chèvre frais tomate confite et roquette 🌱
- Wrap poulet et brésaola
- Wrap Fish and chips
- Demi bagel au pastrami, oignons confits et sauce BBQ
- Demi bagel au saumon, Philadelphia et crème d'aneth
- Œuf toqué saumon fumé et crème d'aneth 🚫
- Œuf toqué piperade et basilic 🚫🌱



LES SALADES EN BODEGA (110G)

- Cinq céréales à l'Indienne, houmous et falafel, petits pois et menthe 🌱
- Freekeh, betterave rouge, féta et noix 🌱
- Dos de cabillaud, sauce aux herbes fraîches et lentille du Puy
- Salade Thaï croquante, quinoa et sauce cacahuète
- Crevettes poêlée au sésame, yakitori, sauce soja, choux chinois, soja
- Bœuf Thaï, nouilles de blé, courgette, poivron, sésame et édamame

LES BROCHETTES

- Brochette d'agneau aux épices et menthe fraîche 🚫
- Brochette de légumes confits 🌱
- Brochette de poulet à la vanille 🚫
- Brochette de poulet mojito et menthe ciselée 🚫
- Brochette de colin au citron vert 🚫



LES POKE BOWL (200G)

- Saumon fumé, granny Smith, fenouil et cranberries, yaourt, citron sur boulgour
- Poulet crispy, courgette, tomate et graine de courge sur orge perlé
- Bœuf Teriyaki, mangue, pois gourmand sur vermicelle de riz

LE COIN CHAUD

LES PIÈCES CHAUDES (Cocktail)



- Mini cheeseburger
- Mini Burger Veggie 🌱
- Cromesquis de cuisse de caille
- Crevette Tempura
- Empanadas Bœuf épicé
- Quiche Thon tomate
- Quiche chèvre poireaux
- Quiche Potiron brésaola
- Quiche chèvre poireaux 🌱
- Accra de morue
- Philo saumon
- Nem crevette
- Tiny hot dog

LES BROCHETTES (Cocktail ou Lunch) 🚫

- Brochette de porc à l'Indonésienne
- Brochettes de poulet Yakitori et brocolis
- Brochette de bœuf pesto tomate
- Brochette de canard au poivre vert
- Brochette de légumes 🌱



LES PIÈCES CHAUDES (Lunch)

- Pita bœuf aux épices du Moyen Orient
- Pita poulet curry
- Pita aux légumes 🌱
- Crock'volaille et parmesan
- Bao Bœuf thaï effiloché
- Bao cabillaud à l'aigre douce
- Crock Truffes 🌱
- Quiche Thon tomate
- Quiche chèvre poireaux 🌱
- Quiche Potiron brésaola



GALA

TRAITERIE ÉVÉNEMENTIELLE

PARIS

LES COCOTTES CHAUDES



C
O
N
S
E
I
L
D
U
C
H
E
F

Fricassé de volaille, riz pilaf sauce forestière
Filet de sandre, crème de panais et beurre blanc safrané
Filet de bar et wok de légumes
Parmentier de confit de canard à la patate douce
Agneau de 7h cuit au foin et pomme de terre
Effiloché de bœuf, légumes d'automne, sauce au Rasteau
Risotto aux champignons, édamame 🍏
Gambas et fondue de poireaux, sauce au chablis



RÉCHAUFFAGE

Les fours micro-ondes et les fours à vapeur ne sont pas recommandés.

LES PETITES PIÈCES CHAUDES DÉLICATES

Enfourner les pièces 12 à 17 minutes à four chaud - 120°C maximum.

LES PETITES PIÈCES SALÉES CHAUDES « TRADITION » (TYPE QUICHES, GOUGÈRES, PIZZAS...)

Enfourner les pièces 10 à 15 minutes minimum. 130°C maximum

LES PRODUITS CONTENANT DU POULET OU DE LA DINDE TYPE BROCHETTES

Réchauffer les brochettes pendant 30 minutes minimum à 120°C Préchauffage du four à 180°C et réchauffe des brochettes pendant 15 minutes minimum à 180°C

LES MINI PLATS – BOÎTES EN PIN

Enfourner au four chaud 25 à 30 minutes selon la densité du produit 100°C maximum

LES PIECES SUCREES

LES TENDANCES



Cube chocolat
Maracuja
Lil 'Mango
Finger explosion de chocolat
Tartelette citron, sablé breton
Ginger choc
Craqueline chocolat intense
Explosion passion matcha
Tiramisu classico
Craquelin framboise gianduja / Chocolat blanc thé vert
Mini opéra
Moelleux noisette
Poire caramel
Caramel au beurre salée
Mont blanc
Cube passion
La mûre
Crème brûlée



LES CLASSIQUES

Macarons: Vanille, chocolat, pistache, melon
Mini cannelé
Brochette de fruits frais

LES PIECES SUCREES LUNCH

Panna cotta aux fruits exotiques
Tiramisu spéculos
Pecan Pie
Sablé aux fruits rouges
Mini fondant cœur caramel
Palet chocolat lait / passion
Biscuit chocolat blanc framboise
Sablé Abricot
Tartelette Framboise pistache
Mini cheese cake vanille
Tartine pomme



GALA

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

PARIS

LE MATÉRIEL

Gala Traiteur est également en mesure de vous fournir le matériel nécessaire à vos événements (meubles, porcelaine, verrerie, matériel de réchauffe etc ...). Nous pouvons également fournir du matériel à usage unique biodégradable. Nous pouvons également parfaire vos tables et/ou buffets par de la décoration florale

PERSONNEL DE SERVICE

Gala Traiteur peut vous mettre à disposition sa brigade de personnel de service (maître d'hôtel, barman, cuisinier, hôtesse). Notre personnel de service intervient sur des vacations de 6 heures minimum, leur vacation comprend l'installation, le service et le rangement.

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

GALA
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
PARIS

GALA

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

PARIS

LIVRAISON

Pour assurer une qualité de produits, nous garantissons une livraison sans rupture de la chaîne du froid grâce à des camions frigorifiques. Lors de votre commande, nos équipes conviennent avec vous du créneau horaire de livraison d'une heure.

CONTACT

Notre service commercial se tient à votre disposition du Lundi au Vendredi de 09h00 à 18h00 au **01 64 49 94 85** ou par mail : contact@galaevents.fr
Pour vous guider et vous établir une proposition qui saura répondre à vos attentes, n'hésitez pas à nous contacter.

Vous pouvez passer commande jusqu'à **3 jours ouvrés avant votre évènement** (sous réserve de disponibilité)

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