



GALA

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

PARIS

Nos plateaux repas Printemps/Été
2023

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

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 *

24,00 € HT

LE VOLAILLE

Méli-mélo de tomate, billes multicolores de melon, jambon de Parme et gressin
Filet de volaille parfumé à l'estragon, risotto de fregola sarda au parmesan, fricassé de pleurote
Fromage et mesclun
Charlotte Vanille fruits rouge

26,00 € HT

LE BOEUF

Duo d'asperge cuites sur son œuf poché, crème de parmesan au pesto
Emincé de bœuf fumé, oignons rouges et caprons Grenaille, asperges et champignons
bouchons
Fromage et mesclun
Rubis chic cœur fruits rouge

28,00 € HT

LE VEAU

Filet de maquereau façon gravelax, guacamole et tomate bio aux herbes fraîches
Brochettes de veau marinade au Korma, Duo de riz et lentilles raisin sec et oignons frits
Fromage et mesclun
Tarte aux pommes

**Notre plateaux repas «dernières minutes»
72 heures avant**

*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*

27,00 € HT

L'EGLEFIN

Taboulé de quinoa aux légumes d'été, herbes fraîches et citrons confits
Dos d'Eglefin risotto de freekeh pesto et brunoise de poivron rouge
Fromage et mesclun
Biscuit exotique hibiscus

LE DORADE

Salade d'aubergine grillée et salsa de pêches
Filet de dorade au lait de coco blé au citron confit et fenouil
Fromage et mesclun
Intense chocolat noisette

29,00 € HT

27,00 € HT

L'ORECCHIETTE

Tartare de saumon gravelax, mangue kiwi, zeste d'agrumes,
crème au wasabi et salade d'herbes fraîches
Boulette Végétale Orecchiette aux brocolis, piment d'Espelette et sa crème aux poivrons
Fromage et mesclun
Macaron cœur coulant Caramel

LE PLATEAU TRADITION DU JOUR

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

23,00 € HT

Notre plateaux repas «dernières minutes» 72 heures avant

*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.