

# GALA

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

---

PARIS

Notre carte repas et buffet  
Automne / Hiver  
2022 – 2023

5 rue Gutenberg – 91620 NOZAY

[contact@galaevents.fr](mailto:contact@galaevents.fr)  
Tel. : 01 64 49 94 85

## 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 moments de convivialités, **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 créées 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 ... Km). Notre matériel à usage unique est recyclé et recyclable.



Végétarien



Sans gluten



Avec Porc



## Repas assis – Menu 1

### ENTRÉES:

Craquant de duxelles de champignons des bois sur sablé et crème de châtaigne, jeune pousse 🍃

Rillettes de saumon, crackers long grillé, pickles de radis noir et oignon rouge, vinaigrette de wasabi

Velouté de châtaignes, champignons des bois et persillade en chantilly 🍃

Filet de maquereau grillé sur tartare acidulé, pomme granny, fenouil, citron, fenouil

Poireaux en deux façon (fondue et tronçon), vinaigrette au curry 🍃

Salade chaude de pommes de terre au tofu fumé, wok de légume julienne et vinaigrette moutardée 🍃

### PLATS ET GARNITURES:

Pavé de saumon rôti, sauce au beurre blanc à la citronnelle., risotto noir à l'encre de seiche et édamamé

Confit de canard, patate douce, champignons shimeji, chips vitelotte et sauce au sirop d'érable

Suprême de volaille jaune, écrasé de pomme de terre, légumes anciens et sauce forestière

Biryani de légumes, falafels et sauce au curry 🍃

### DESSERTS:

Chocolat Craquant

Mille feuille renversé au Caramel beurre salé

Pomme en trompe l'oeil

Saint-germain (Citron, praliné et noisette)

## Repas assis – Menu 2



### ENTRÉES:

Velouté de butternut et sa chips de parmesan, spirale d'huile d'olive 

Noix de saint Jacques juste saisies, purée de pois cassé, sommité de cnoux fleurs poêlé et réduction d'orange

Œuf poché sur lit de lentilles verte du puy, crème fumée et chips de brésaola

Tarte fine en sablé à la truffe d'hiver, pleurotes et Shimeji glacés, crème de parmesan 

Feuilleté de chèvre, miel et fruits secs façon mendiant 

Pilaf de sarrasin aux betteraves, fèves de soja et patates douces rôties aux cinq épices 

Velouté de potimarron, shitakés et œufs pochés 

### PLATS ET GARNITURES:

Pavé de lotte et rutabaga rôti, velouté d'homardine, écrasé de topinambours, chips de panais et édamamé

Paleron de bœuf cuisson basse température, mousseline de pomme de terre violettes, carottes nouvelles et son jus corsé au Rasteau

Filet de rouget barbet, coco de Paimpol à la tomate et au chorizo, épinards frits

Filet de canette, écrasé de pomme de terre et carottes jaunes, champignons bouchon, réduction à l'orange et suprême d'agrumes

Courge farcie aux cèpes, châtaigne et potiron sur lit d'artichauts 

Risotto d'orge perlé aux champignons, trévisse glacé au beurre noisette,

poêlée de légumes d'antan et crème persillée 

### DESSERTS:

Ecureuil noisette – Biscuit noisette, croustillant de noix de pécan, cœur praliné sous chantilly au chocolat au lait

Pavlova aux agrumes et gingembre confit

Wendy – Biscuit aux amandes à la farine de riz, crémeux aux deux vanilles et mousse chocolat intense

Tarte au citron meringuée



## Repas assis – Menu 3

### ENTRÉES:

Tartare de Saint-Jacques et saumon, dés de mangue, wakamé et sésame

Tartare de bar au citron vert et grenade, crackers de betterave, mousseline d'avocat

Œuf poché, velouté de coco châtaigne, éclats de châtaignes et brisure de truffes

Marbré de Foie gras de canard, finger de pain d'épices, mini poire rôtie et flambée au Grand Marnier, Chutney de mangue, curcumin et gingembre.

Tartelette potagère et caviar d'aubergine, légumes de saison 🌱

Bourguignon de champignons crus cuits et sa réduction de vin de Bourgogne 🌱

### PLATS ET GARNITURES:

Magret de canard aux 5 épices, fruits du mendians, risotto au vin jaune et morilles

Tournedos de veau, poêlée cocotte grand-mère avec lardons, champignons, pomme de terre grenailles et poireaux frits. (Supplément tournedos façon Rossini 3,50 €)

Ballotine de lotte, écrasé de pomme de terre safrané, fumé de coquillage au citron yuzu

Filet de bœuf et langoustine, jus iodé aux algues, finger de patates douces rôties, navet glacé et mini poireaux

Curry au lait de coco, tofu grillé et petits légumes, croquants éclats de châtaignes et morilles 🌱

Blanquette de légumes de saison au lait de coco parfumé aux noix de muscades 🌱

### DESSERTS:

Le Lison – Coque chocolat, mousse café et crémeux de caramel

Honey – Biscuit au miel et noisette, mousse légère aux noisettes, confiture de lait au miel et praliné noisette

Charlotte au caramel et fève tonka

Poire déstructurée – Bavaroise vanille, poire caramélisée, crumble poire et chantilly mascarpone



## Buffet froid choix 1

### LES ENTRÉES SERVIES EN SALADIER

Freekeh, blé vert, Betterave rouge féta et noix  
Salade Thai croquante quinoa et sauce cacahuète  
Cinq céréales à l'indienne houmous et falafel, petit pois menthe

### LES PLATS FROIDS

Brochette poulet vanille et graine de sésame  
Dos de cabillaud, sauce aux herbes fraîches, huile d'olive

### ACCOMPAGNEMENTS

Haricot Azuki, carotte, agrumes et coriandre  
Blé aux figues et oignons confits, noisette torréfié roquette sauvage

### FROMAGES

Camembert, Sainte Maure de Touraine, Comté 8 mois, Saint Nectaire, Chaource

### LES DESSERTS LUNCH

Tiramisu Oréo  
Salade de fruits frais de saison



## Buffet froid choix 2

### LES ENTRÉES SERVIES EN SALADIER

Riz basmati et lentilles vertes aux épices, sauce yaourt et coriandre

Blé aux figues et oignons confits, noisettes torréfiées

Fusilli au pesto de roquette, tomates confites et pétales de Parmigiano Reggiano

### LES PLATS FROIDS

Dos de merlu, sauce vierge

Emincé de cœur de rumsteck aux épices satay

### ACCOMPAGNEMENTS

Salade thaï : chou chinois, soja, navet boule d'or, carotte, miel

Pilaf de sarrasin aux betteraves, fèves de soja et patate douce rôtis aux cinq épices, persil frits

### FROMAGES

Camembert, Sainte Maure de Touraine, Comté 8 mois, Saint Nectaire, Chaource

### LES DESSERTS LUNCH

Moelleux chocolat

Salade de fruits frais de saison



## Buffet froid choix 3

### LES ENTRÉES SERVIES EN SALADIER

Grenailles, fèves de Soja et champignons de Paris, vinaigrette échalote et oignon rouge  
Taboulé au boulgour, tomate concombre oignons Quiches aux légumes taille lunch 80g

### LES PLATS FROIDS

Pavé de saumon au curry  
Brochette de quasi de veau grillé aux épices marocaines

### ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de haricots verts persillés, pommes vapeurs, pois chiche et sauce curry  
Riz basmati et lentilles vertes aux épices, sauce yaourt e

### FROMAGES

Camembert, Sainte Maure de Touraine, Comté 8 mois, Saint Nectaire, Chaource

### LES DESSERTS LUNCH

Panacotta aux fruits exotiques  
Salade de fruits frais de saison



## Buffet chaud choix 1

### LES ENTRÉES SERVIES EN SALADIER

Gambas sautées, lentille corail au lait de coco, carotte et cranberries  
Haricot Azuki, poulet fumé grillé, carotte, citron et coriandre  
Quiche chèvre et poireaux

### LES PLATS CHAUDS

Effiloché de bœuf sauce au Rasteau  
Pavé de sandre au beurre blanc

### ACCOMPAGNEMENTS

Lentilles vertes cuisinées aux petits légumes, rémoulade au persil plat  
Poêlée de haricots verts persillés, pomme vapeurs pois chiche sauce curry

### FROMAGES

Camembert, Sainte Maure de Touraine, Comté 8 mois, Saint Nectaire, Chaource

### LES DESSERTS LUNCH

Tatin de pomme  
Salade de fruits frais de saison



## Buffet chaud choix 2

### LES ENTRÉES SERVIES EN SALADIER

Salade thaï : chou chinois, soja, navet boule d'or, carotte, coriandre, vinaigrette au soja et miel  
Emietté de saumon aux baie rose, tagliatelle de courgette à l'aneth  
Emincé d'agneau légumes rôtis sauce yaourt à la coriandre

### LES PLATS CHAUDS

Fricassé de volaille, sauce forestière  
Dos de loup de mer, crème safranée

### ACCOMPAGNEMENTS

Lentilles vertes cuisinées aux petits légumes, rémoulade au persil  
Fondue de poireaux sauce aux chablis

### FROMAGES

Camembert, Sainte Maure de Touraine, Comté 8 mois, Saint Nectaire, Chaource

### LES DESSERTS LUNCH

Opéra  
Salade de fruits frais de saison



## Buffet chaud choix 3

### LES ENTRÉES SERVIES EN SALADIER

Filets de maquereau grillé et pomme agata au piment d'Espelette  
Pilaf de sarrasin aux betteraves, fèves de soja et patate douce rôtis aux cinq épices, persil frits  
Quiche Potiron Bresaola lunch

### LES PLATS CHAUDS

Parmentier de canard à la patate douce  
Blanquette de poissons au curry et lait de coco  
Poêlée de crevette, sauce aigre douce

### ACCOMPAGNEMENTS

Riz Basmati façon cantonais petits pois, coriandre, carotte, sauce soja et vinaigre de riz  
Poêlée de légumes d'Antan

### FROMAGES

Camembert, Sainte Maure de Touraine, Comté 8 mois, Saint Nectaire, Chaource

### LES DESSERTS LUNCH

Cheesecake vanille  
Salade de fruits frais de saison

# 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

## 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](mailto: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 événement (sous réserve de disponibilité)

5 rue Gutenberg – 91620 NOZAY

[contact@galaevents.fr](mailto:contact@galaevents.fr)

Tel. : 01 64 49 94 85

**GALA**  
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL  
PARIS