

Jean-Michel Gabrielli

UN CHEF À VOTRE ÉCOUTE
POUR UN SERVICE SUR-MESURE

Depuis 2009



UNE CUISINE GOURMANDE & DES
PRÉPARATIONS CUISINÉES MAISON

En cette fin d'année 2020, régalez vos papilles et celles de vos convives tout en soutenant le commerce local. Je serais enchanté de contribuer à sublimer vos événements grâce à des produits locaux de qualité, cuisinés avec passion. Mon équipe se joint à moi pour vous souhaiter de Joyeuses Fêtes.

- * Mariage
- * Anniversaire
- * Baptême
- * Réception
- * Repas de famille
- * Cocktail
- * Buffet
- * Entreprise
- * Séminaire
- * Inauguration

Une cuisine
gourmande
POUR DES INSTANTS
INOUBLIABLES

CONTACT

- 📍 210 Route de Buesle
01310 Buellas
- ✉ contact@gabriellitrateur.fr
- ☎ 06 95 05 43 15
- 🌐 www.gabriellitrateur.fr

Création - Impression www.idcom-crea.fr - 04 69 19 34 65 - Ne pas jeter sur la voie publique.



Carte des fêtes
2020



☎ 06 95 05 43 15 📍 Secteur Bourg-en-Bresse

www.gabriellitrateur.fr



LE PLATEAU FESTIF DE 9 PIÈCES (6 froides et 3 chaudes) : 14€ par pers

Minimum 6 personnes

PIÈCES FROIDES

- * Petit burger de foie gras, compotée de figues et chocolat épicé
- * Navette, magret de canard fumé et confit d'oignons
- * Blinis, saumon fumé d'Écosse et crème de citron
- * Panna cotta de betterave et crumble aux noisettes et parmesan
- * Lentilles, échalotes et carpe fumée
- * Crème de chèvre frais, pomme granny et magret fumé

PIÈCES CHAUDES

- * Boudin blanc et pommes confites
- * Gougère aux éclats de cèpes
- * Mini croque-monsieur

LES ENTRÉES FROIDES

Minimum 6 personnes

TERRINE DE SAUMON, PETITS LÉGUMES ET CŒUR DE GRAVLAX :	6.50€
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE MAISON TRANCHÉ (les 100g) :	7.20€
SAUMON GRAVLAX MAISON, CRÈME CITRON (les 100g) :	7.20€
FOIE GRAS DE CANARD poids d'une tranche 50g, compotée de figues et pain d'épices :	8.50€

LES ENTRÉES CHAUDES

Minimum 6 personnes

BOUCHÉE À LA REINE À L'ANCIENNE :	7.20€
BOUCHÉE DE BOUDIN BLANC ET CHAMPIGNONS ET PETITES QUENELLES :	8.50€
QUENELLE DE BROCHET (150 g) SAUCE AUX ÉCREVISSSES :	7.00€
QUENELLE DE VOLAILLE AUX MORILLES :	4.50€

LES POISSONS

Minimum 6 personnes

Tous nos poissons sont accompagnés d'un légume au choix

GRATIN DE FRUITS DE MER ET QUENELLES GIRAUDET :	8.50€
FILET DE TRUITE SAUCE AU VIN JAUNE ET TROMPETTES :	14.00€
BLANQUETTE DE LOTTE À LA CRÈME ET AUX MORILLES :	17.00€
LOTTE À ARMORICAINE :	14.50€
DOS DE CABILLAUD À LA CRÈME DE LANGOUSTINE :	9.50€

LES VIANDES

Minimum 6 personnes

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un légume au choix

JOUE DE BŒUF POËLÉ SAUCE ST JOSEPH :	9.00€
FILET DE VEAU AU VIN JAUNE ET MORILLES :	16.50€
SAUTÉ DE VEAU AUX MORILLES :	11.00€
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM :	8.50€

VOLAILLES

Minimum 6 personnes

Tous nos prix sont Hors Taxe

POULET FERMIER AUX ÉCREVISSSES :	13.00€
POULET DE BRESSE A.O.C À LA CRÈME DE BRESSE :	13.00€
POULET DE BRESSE A.O.C À LA SAUCE VIN JAUNE ET MORILLES :	14.50€
SUPRÊME DE PINTADE EN BALLOTTINE FARCIE AUX MORILLES :	13.00€
MIJOTÉ DE PINTADE FERMIÈRE AU FOIE GRAS :	11.00€

VOLAILLES POUR LES FÊTES : (À LA COMMANDE)

Farcies ou non, pour 8 à 10 personnes.

DINDE FERMIÈRE, DINDE DE BRESSE, CHAPON FERMIER, POULARDE, POULARDE DE PINTADE

LES LÉGUMES : 2.60€

Minimum 6 personnes

- * GRATIN DAUPHINOIS
- * FAGOT DE HARICOTS VERTS ET LARD FUMÉ
- * CRÊPES VONNASSIENNES (4 pièces par personne)
- * FLAN DE POTIMARRON AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNE
- * CHAMPIGNONS ET PLEUROTÉS PERSILLÉS AUX LARDONS OU À LA CRÈME

RISOTTO AUX ÉCLATS DE CÈPES, MASCARPONE ET PARMIGIANO :	3.00€
GRATIN DE CARDONS :	3.20€
GRATIN D'AUTOMNE : Pommes de terre , butternut, châtaignes, lardons fumés et oignons.....	3.70€

Nous ne prendrons plus de commandes après le lundi 21 décembre

NOUVEAU : POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE (30 & 31 DÉCEMBRE)

Prix pour 4 personnes

PLATEAU APÉRO : CHARCUTERIE (280gr) + FROMAGE (120 gr) :

Jambon blanc, jambon cru de pays, rosette, mortadelle, jambon persillé 32€

PLANCHA DU PÊCHEUR : Dèc de saumon, gambas décortiquées, chiffonnade de saumon fumé, gravelax de saumon d'Écosse..... 40€

RACLETTE : Fromage (2 sortes : lait cru et morbier) et charcuterie (jambon blanc, jambon cru de pays, rosette) 32€

PLATEAU PIERRADE : Bœuf, volaille, porc, canard, lard fumé (accompagné de sauces) 32€