The Wayback Machine - https://web.archive.org/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/index.php/les-menus

Menu-test

(/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/)

COCKTAILS de MARIAGE

CANAPES PRESTIGES

- Saumon Fumé
- Mini Pâté Richelieu
- Jambon d'Aloyau de Charolais
- Mousseline de Poisson
- Fromage au Cumin
- Pain Surprise

REDUCTIONS SALEES CHAUDES

- Minis Vol-au-Vent
- Minis Croque-Monsieur
- Escargots en Croustade
- Beignet de Crevettes
- Pâté Lorrain aux Pistaches
- Quiche au Saumon
- Pizza

REDUCTIONS SUCREES

- Baba au Rhum
- Mousse de Fruits
- Eclair au Kirsch
- Ganache Amarena
- Tartelette aux Fruits
- L'Arbre de Fruits Exotiques

Formule ECO : Ce cocktail est facturé 16 € TTC par personne.
Ce cocktail sera servi debout, il est composé de **10 pièces par personne.**
Les verres, le nappage en tissu, les serviettes, la décoration florale et le service sont compris dans la prestation. La mise en place et le rangement de la salle sont effectués par nos soins.
Ce service n'est consenti que s'il est suivi du repas de mariage.

Formule Standard: Ce cocktail est facturé 18 € TTC par personne.
Ce cocktail sera servi debout, il est composé de **12 pièces par personne.**
Les verres, le nappage en tissu, les serviettes, la décoration florale et le service sont compris dans la prestation. La mise en place et le rangement

de la salle sont effectués par nos soins.
Ce tarif n’est consenti que s’il est suivi du repas de mariage.
+ Vasques + glace pilée + fontaine + chandeliers



MENU DE MARIAGE

ENTREES

Coquilles Saint-Jacques

ou

Boudin blanc au foie gras

ou

Croustade de poisson

ou

Foie gras de canard et sa brioche

ou

Saumon Bellevue garni

ou

Filet de sandre à l’échalote confie

ou

Filet de saumon à l’oseille

TROU

Pêche pomme verte / melon / mirabelle / litchi

PLATS

Filet de bœuf Wellington

ou

Cuissot de porcelet aux pommes

ou

Cuisse de canard confit

ou

Filet mignon de porc forestier

ou

Noix de veau aux girolles

ou

Magret de canard au poivre vert

<u>LEGUMES D’ACCOMPAGNEMENT</u>

Duo de fromage et salade verte

DESSERT

Charlotte poire chocolat

ou

Framboisier

ou

Nougat glacé

ou

Trio de chocolat

Ce menu est facturé 37 € TTC par personne

Pièce montée + 6€ HT par personne.
Service 1 serveuse pour 25 convives (15€ HT de l'heure) de 20h à 5h du matin.
Nappes tissées et chemin de table chrysalide 2€ HT par personne.
Mise en place + 2€ HT par personne.
Petits pains normal + 1€ HT par personne - Petits pains avec prénom + 2€ HT par personne.

Haut de page (/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/index.php/les-menus#top)

MENU DE MARIAGE TRADITIONNEL

ENTREES

Foie gras de canard et sa brioche aux raisons secs

ou

Assiette gourmande

ou

Assiette Landaise

ou

Salade du pêcheur

ou

Melon au porto et jambon San Daniel

TROU

Sorbet Mirabelle / champenois / pomme verte /

PLATS

Filet de Charolais aux girolles

ou

Aiguillette de canard forestière

ou

Filet mignon de veau aux morilles

ou

Médaillon de veau Normand

<u>TOUS SERVI AVEC LEUR LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</u>

Trio de fromage accompagné d'une salade verte aux noix et vinaigre balsamique

DESSERT

Charlotte mirabelle et son accompagnement

ou

Assiette exotique

ou

Trio de chocolat à la crème de menthe

ou

Nougat glacé

Ce menu est facturé 43 € TTC par personne

Pièce montée + 6€ HT par personne.
Service 1 serveuse pour 25 convives (15€ HT de l'heure) de 20h à 5h du matin.
Nappes tissées et chemin de table chrysalide 2€ HT par personne.

Mise en place + 2€ HT par personne.

Petits pains normal + 1€ HT par personne - Petits pains avec prénom + 2€ HT par personne.

Haut de page (/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/index.php/les-menus#top)

MENU DE MARIAGE IDEAL

ENTREES TERRE ET MER

Médaillon de foie gras, confit d'oignon, navette aux raisins et sa florentine de saumon fumé et ses blinis.

ou

Médaillon de foie gras, pain d'épinces, gelée de figue, médaillon de saumon sur son lit de petits légumes.

ou

Mini boudin blanc au foie gras piqué sur son rousti de légumes avec sa vérine d'asperges aux Saint-Jacques et ses rillettes de saumon.

ou

Filet de cabillaud sous son chapeau de pain d'épices avec son écrasée de pommes terres.

TROU

Framboise / limoncello / poire / grillotte

PLATS

Caille désossée farcie à la farce fine.

ou

Noisette de veau aux girolles

ou

Cœur de charolais aux morilles.

ou

Médaillon de pintade farcie au foie gras et aux cèpes.

TOUS SERVI AVEC LEUR LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Trio de fromage don tiède (camembert en feuille de brique avec fruit confits et miel)
Accompagné d'une salade verte aux noix et vinaigre balsamique.

DESSERT

Assiette gourmande

ou

omelette Norvégienne

ou

Gâteaux des marié sur socle (parfum au choix)

Ce menu est facturé 46 € TTC par personne

Pièce montée + 6€ HT par personne.
Service 1 serveuse pour 25 convives (15€ HT de l'heure) de 20h à 5h du matin.
Nappes tissées et chemin de table chrysalide 2€ HT par personne.
Mise en place + 2€ HT par personne.
Petits pains normal + 1€ HT par personne - Petits pains avec prénom + 2€ HT par personne.

Haut de page (/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/index.php/les-menus#top)

BUFFET DE MARIAGE FROID

BUFFET FROID

- Foie gras de canard et sa brioche aux raisons secs
- Melon et marquise de jambon cru
- Saumon fumé Norvégien
- Turbo cru à l'aneth
- Mousseline de la mer
- Médaillon de saumon et mousseline
- Sauce cocktail
- Sauce crème citronnée
- Papillon de ballotine et canard
- Panier de saucisson **maison**
- Miroir de jambon braisé et cru fumé
- Assortiment de crudités :carottes, céleri, pommes de terre, concombres

VIANDE CHAUDE

"Aiguillette de caneton au jus court truffé
ou Aiguillette d'oie aux baies de roses
ou Filet de Charolais sauce Wellington
ou Médaillon de veau aux morilles
ou Poularde de Bresse à la Normande
ou Suprême de pintade Pompadour"
"TOUS SERVI AVEC LEUR LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT"

BUFFET DE FROMAGES

Accompagné d'une salade verte aux noix ou aux amandes et vinaigre balsamique

BUFFET DE DESSERTS

- Mousse au chocolat noir
- Salade de fruits
- Iles flottantes
- Tartes maison
- Forêt Noire
- Mini choux
- Bavarois framboise

Ce buffet est facturé 49 € TTC par personne

Pièce montée + 6€ HT par personne.
Service 1 serveuse pour 25 convives (15€ HT de l'heure) de 20h à 5h du matin.
Nappes tissées et chemin de table chrysalide 2€ HT par personne.
Mise en place + 2€ HT par personne.
Petits pains normal + 1€ HT par personne - Petits pains avec prénom + 2€ HT par personne.

Haut de page (/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/index.php/les-menus#top)

BUFFET DE MARIAGE CHAUD

ENTREES TERRE ET MER

Assiette gourmande : foie gras, navette aux raisins et sa cassolette de Saint-Jacques.
ou
Salade folle : copaux de foie gras, magret de canard, gésier et croutons.

TROU

"Sorbet Mirabelle / champenois / pomme verte"

BUFFET CHAUD

- Poulet aux amandes
- Noix de veau façon marengo
- Emincée de dinde au paprika
- Sauté de porc Hongrois

SERVI AVEC LEUR LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Trio de fromage accompagné d'une salade verte aux amandes et vinaigre balsamique.

DESSERTS

Café gourmand

ou

Tarte Tatin aux pommes caramélisées avec sa boule de glace vanille

ou

Fondant au chocolat

ou

Tarte à l’ananas au rhum et au crumble

Ce buffet est facturé 43 € TTC par personne

Pièce montée + 6€ HT par personne.
Service 1 serveuse pour 25 convives (15€ HT de l’heure) de 20h à 5h du matin.
Nappes tissées et chemin de table chrysalide 2€ HT par personne.
Mise en place + 2€ HT par personne.
Petits pains normal + 1€ HT par personne - Petits pains avec prénom + 2€ HT par personne.

Haut de page (/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/index.php/les-menus#top)

MENU ECO

ENTREES

Saumon Fumé et ses blinis

ou

Assiette campagnarde

ou

Richelieu et ses crudités

ou

Jambon macédoine

ou

Saumon Bellevue

TROU

Pêche pomme verte / melon / mirabelle

PLATS

Cuisse de canard confit

ou

Filet mignon de porc forestier

ou

Noix de veau Marengo

ou

Bouchées à la reine

ou

Cuisses de poulet désossé

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Duo de fromage et salade verte

DESSERT

Charlotte aux fruits

ou

Vacherin glacé

ou

Nougat glacé

ou

Soufflé grand Marnier

Ce menu est facturé 28 € TTC par personne

Pièce montée + 6€ HT par personne

Service 1 serveuse pour 25 convives (15€ HT de l'heure) de 20h à 5h du matin.

Mise en place + 2€ HT par personne.

Petits pains normal + 1€ HT - Petits pains avec prénom + 2€ HT

Haut de page (/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/index.php/les-menus#top)

MENU BUFFET FROID

- Saumon fumé Norvégien
- Mousseline de la mer et ses deux sauces
- Médaillon de saumon et mousseline
- Panier de tomates au cocktail de crustacés
- Plat de terrine et ballotines
- Marquise de jambon cru
- Panier de saucisson
- Salade de pomme de terre et œufs
- Salade Niçoise
- Céleri
- Carottes

- Gîte à la noix braisé
- Carré de porc persillé
- Cornichons, petits oignons, moutarde

- Plateau de Fromage
- Salade verte

- Mousse au chocolat noir
- Œufs à la neige
- Tartes de saison
- Salade de fruits

Ce buffet est facturé 29 € TTC par personne
Livraison 30 € en sus

Haut de page (/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/index.php/les-menus#top)

- Longe de porc
- Fromage de tête
- Roastbeef
- Bœuf en gelée
- Jambon cru
- Terrine de campagne
- Jambon cuit
- Saucisson sec

- Salade de Carottes
- Taboulé
- Céleri Rémoulade
- Salade de Pommes de Terre
- Tomates

- Fromage
- Salade Verte

- Bavarois framboise

Ce buffet est facturé 19 € TTC par personne
Livraison 30 € en sus

Haut de page (/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/index.php/les-menus#top)
(/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/index.php/les-menus#top)


(https://web.archive.org/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/images/com_droppics/53/DSC0241.JPG)


(https://web.archive.org/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/images/com_droppics/53/DSC0235.JPG)


(https://web.archive.org/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/images/com_droppics/53/DSC0243.JPG)



(https://web.archive.org/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/images/com_droppics/53/DSC0255.JPG)



(https://web.archive.org/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/images/com_droppics/53/DSC0349.JPG)



(https://web.archive.org/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/images/com_droppics/53/DSC0946.JPG)



(https://web.archive.org/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/images/com_droppics/53/DSC0947.JPG)



(https://web.archive.org/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/images/com_droppics/53/DSC0977.JPG)



(https://web.archive.org/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/images/com_droppics/53/DSC0983.JPG)



(https://web.archive.org/web/20260423112609/https://www.traiteur-gall.fr/images/com_droppics/53/DSC0001.JPG)

ACCUEIL (/WEB/20260423112609/HTTPS://WWW.TRAITEUR-GALL.FR/INDEX.PHP)
PRÉSENTATION (/WEB/20260423112609/HTTPS://WWW.TRAITEUR-GALL.FR/INDEX.PHP/PRESENTATION)
LA CARTE (/WEB/20260423112609/HTTPS://WWW.TRAITEUR-GALL.FR/INDEX.PHP/LA-CARTE)
LES MENUS (/WEB/20260423112609/HTTPS://WWW.TRAITEUR-GALL.FR/INDEX.PHP/LES-MENUS)
CONTACTS (/WEB/20260423112609/HTTPS://WWW.TRAITEUR-GALL.FR/INDEX.PHP/CONTACTS)
LE MENU DE PÂQUES (/WEB/20260423112609/HTTPS://WWW.TRAITEUR-GALL.FR/INDEX.PHP/MENU-NOEL-2024)

GALL TRAITEUR 2026