

CARTE TRAITEUR G DU GOÛT 2023

Tous les mets que vous trouverez ci-dessous sont cuisinés maison, à base de produits frais de saison, locaux, ou de provenance française. La touche finale, c'est notre plaisir à égayer vos papilles !

Vous avez d'autres envies ? C'est possible ! Contactez-nous pour un devis !

Pour tous vos événements familiaux, associatifs et professionnels (fêtes religieuses, anniversaires, séminaires, AG, etc.).

Pour les amoureux du goût !

Le plus beau jour de votre vie mérite d'éveiller tous vos sens, y compris le goût !

Nous sommes là pour vous accompagner tout au long de votre mariage, de l'apéritif au brunch du lendemain.

La seule limite, vos envies !

P.S : Les prix affichés ci-dessous s'entendent TTC.

Les tarifs peuvent changer selon le cours des matières première.



Les Mignardises :

- 6 pièces salées prix/personne 8.00€
- 10 pièces salées prix/personne 12.00€
- 15 pièces (11 salées et 4 sucrées) prix/personne 18.00€
- 25 pièces (18 salées et 7 sucrées) prix/personne 28.00€
- Trio de verrines fraîcheur prix/personne 3.00€
- Trio de verrines sucrées prix/personne 3.50€
- Gougères natures prix/pièce 0.50€
- Gougères au Comté prix/pièce 0.70€
- Plaque Pizza ou façon Flamenküch
20 à 30 personnes environ 35.00€



Exemples de mignardises :

Les salées :

- *Crackers au Comté et confit d'oignon rouge et vin blanc du Jura*
- *Bun's au jambon fumé et Comté, mayonnaise au cornichon maison*
- *Mini burger maison (steak haché maison, Comté, mayonnaise, salade, ketchup)*
- *Sablé au romarin, crémeux au fromage de chèvre, citron et herbes fraîches, truites fumées*
- *Blinis noir, crème safranée et noix de pétoncle*
- *Feuilleté au pesto ou tapenade*
- *Mini brochette de poulet, crémeux au thym frais ou façon mojito*
- *Mini boulette de bœuf à l'orientale*
- *Feuilleté d'escargot*
- ...

Les sucrées :

- *Verrine façon cheese cake au citron vert*
- *Mini moelleux au chocolat*
- *Tartelette au citron ou fruits rouges de saison*
- *Verrine façon tatin de pomme et/ou de poire*
- *Verrine crumble de saison*
- *Mini crème vanille, café ou pistache*
- *Mousse au chocolat*
- *Verrine fruits de saison*
- ...

Les propositions de buffet ou brunch (12€/personne) :

Minimum de commande 10 personnes

Composition du buffet par personne :

- 2 salades de la liste 1 (160 à 200g)
- 1 salade de la liste 2 (80 à 100g)
- 2 viandes au choix (160 à 200g)
- Salade de fruits ou crumble de saison (80 à 100g)
- Pain fourni (80g)
- Salade verte offerte

Salades liste 1 (selon saison et arrivage) :

- Betterave crème basilic
- Carotte râpé citronnée
- Tomate, basilic
- Melon et/ou pastèque
- Taboulé oriental
- Lentilles vertes et betterave Chioggia rôtie
- Coleslaw (chou vert, carotte et céleri)
- ...

Salades liste 2 (selon saison et arrivage) :

- Tomates, mozzarella, jambon cru
- Salade Italienne ou Tunisienne ou à la Grecque
- Salade d'artichauts
- Riz Camarguais
- Salade carotte, pois chiche, menthe, féta (spécialité Libanaise)
- ...

Les viandes au choix :

- Haut de cuisse de poulet
- Tranches de rôti de bœuf
- Tranches de rôti de porc
- Terrine de poisson

Les suppléments (prix/personne) :

- Plateau de charcuteries : terrine jurassienne, rosette, jambon cru, jambon cuit (peux remplacer une viande) 4.00€
- Plateau de fromages : Morbier, Comté et Tomme 4.00€
- Mini viennoiseries (3 pièces/personne) 2.00€
- Brioche (pour environ 8 personnes) 10.00€
- Pains spéciaux (aux graines, complet, ...) 1.00€
- Confiture + beurre + pain 4.00€
- Œufs brouillés aux herbes (végé) 1.50€
- Bar à bonbon 3.00€

Les entrées (prix/personne) :

- | | |
|---|-------|
| - Assiette de crudités ou salades composées | 3.00€ |
| - Pâté en croûte | 4.00€ |
| - Terrine Jurassienne ou charcuteries | 4.00€ |
| - Terrine aux deux saumons (ou truites) et poireaux | 6.00€ |
| - Mille feuilles de truites gravlax et fumées,
crème de fromage de chèvre, citron et herbes fraîches | 7.00€ |

Les plats (prix/personne) :

- | | |
|--|--------------|
| - Ballotine de poulet, sauce au vin blanc du Jura | 12.00€ |
| - Bréchet de poulet persillés | 14.00€ |
| - Cassoulet Jurassien
(Cuisse de canard, saucisse de Morteau) | 14.00€ |
| - Râble de lapin farci, sauce aux raisins secs | 13.00€ |
| - Curry de poisson du jour (selon arrivage) | 14.00€ |
| - Curry d'agneau et noix de Cajou | 15.00€ |
| - Mousse de truites, sauce au savagnin | 15.00€ |
| - Quasi de veau crémeux aux thym | 18.00€ |
| - Sourie d'agneau cuisson basse température | 16.00€ |
| - Poulet de Bresse rôti, sauce au vin Jaune | 18.00€ |
| - Filet de bœuf en croûte, sauce aux Morilles | 24.00€ |
| Supplément sauce Morilles | 4.00€ |

Les plats sont accompagnés de pommes de terre grenailles rôties et de légumes de saison. Cependant, vous pouvez demander une autre garniture, à convenir ensemble.

Les plats familiaux ou à partager entre amis :

- | | |
|--|--------|
| - Couscous végétarien | 8.00€ |
| - Couscous boulette de viandes (agneau et bœuf) | 12.00€ |
| - Couscous Royal (poulet, bœuf, agneau, merguez) | 14.00€ |
| - Lasagne végétarien | 8.00€ |
| - Lasagne au poisson (selon arrivage) | 14.00€ |
| - Lasagne de bœuf haché | 12.00€ |
| - Moussaka (été uniquement) | 12.00€ |
| - Tartiflette | 12.00€ |
| - Morbiflette | 14.00€ |
| - Paella | 14.00€ |
| - Choucroute (hiver uniquement) | 12.00€ |

Les desserts (prix/personne) :

- | | |
|--|-------|
| - Entremet : Fraisier, Framboisier, Poirier, Chocolat, ... | 4.50€ |
| - Crumble de saison | 4.00€ |
| - Moelleux au chocolat | 3.50€ |
| - Moelleux choco/noix | 4.00€ |
| - Tartelette citron | 4.00€ |
| - Tartelette mojito | 4.50€ |
| - Choux crème Diplomate (crème pâtissière et chantilly) | 3.50€ |
| - Salade de fruits de saison | 3.50€ |

La carte des vins, bières et autres boissons :

Les boissons softs :

- Eau plate bouteille verre consignée 50cl	1.00€
- Eau plate bouteille verre consignée 1l	2.00€
- Eau gazeuse bouteille verre consignée 50cl	1.00€
- Eau gazeuse bouteille verre consignée 1l	2.00€
- Jus de fruits Bio (orange, pomme, ...) 1l	3.00€
- Café/thé/infusion (prix/personne)	2.00€

Les bières :

Bière en fût de 20 ou 30L avec tireuse de L'ATMOSPHERE de Balanod

Sur devis

Bière bouteille « La Perle Noire Blonde » Brune, Rousse, IPA,
Blanche :

- 50cl	4.50€
- 75cl	6.50€

Carte des vins :

Blancs :

- CDJ* Nuance 2017 75cl	16.20€
- CDJ* Savagnin 2016 75cl	23.00€
- CDJ* Savagnin ouillé 2016 75cl	20.00€
- CDJ* Tradition 2018 75cl	16.70€
- CDJ* Chardonnay 2019 75cl	12.00€
- CDJ* Chardonnay 2019 ½ bouteille	7.70€
- L'Étoile Chardonnay 2017	15.00€
- Vin Jaune 2014	40.00€
- Vin de Paille 2015	35.00€
- Riesling 2019 75 cl	13.50€
- Riesling 2019 ½ bouteille	8.40€
- Montagny 1 ^{er} Cru 2019 75cl	23.40€
- Rully 2019 75cl	24.00€
- Chablis 2018 75cl	29.00€
- Chablis 2018 ½ bouteille	16.20€
- Mâcon village 2018 75cl	14.60€
- St Véran 2018 75cl	22.60€
- St Véran 2018 ½ bouteille	10.80€
- Pouilly-Fuissé 2018 75cl	33.00€
- Condrieu 2017 75cl	51.90€

Rouges :

- Arbois 2018 75cl	11.50€
- CDJ* 2018 75cl	11.50€
- CDJ* 2018 ½ bouteille	7.40€
- CDJ* Trousseau 2018 75cl	14.20€

- Bourgogne Côte Chalonnaise 2018 75cl	16.70€
- Bourgogne Côte Chalonnaise 2018 ½ bouteille	10.00€
- Hautes Côtes de Beaune 2017 75cl	20.90€
- Hautes côtes de Nuit 2018 75cl	20.90€
- Rully 2018 75cl	22.30€
- Givry 2018 75cl	22.30€
- Mercurey 2018 75cl	24.70€
- Côtes de Nuit Village 2016 75cl	50.00€
- Monthelie 1 ^{er} Cru Bio 2018 75cl	51.60€
- Côtes du Rhône 2018 75cl	11.40€
- Côtes du Rhône 2018 ½ bouteille	7.70€
- Vacqueyras 2018 75cl	22.60€
- Vacqueyras 2018 ½ bouteille	13.00€
- Vacqueyras 2016 75cl	29.60€
- St Joseph 2018 75cl	27.00€
- St Joseph 2018 ½ bouteille	15.50€
- Crozes Hermitage 2019 75cl	27.70€
- Gigondas 2018 75cl	30.70€
- Châteauneuf du Pape 2016 75cl	44.00€
- Côte Rôtie 2018 75cl	69.50€
- Faugères « Vallongue » Bio 75cl	19.70€
- Chinon « Les Graves » Bio 75cl	22.00€

Pétillants :

- Crémant du Jura blanc 75cl	15.50€
- Crémant du Jura rosé 75cl	16.70€
- Crémant du Jura Prestige 75cl	16.70€
- Champagne Brut « Tradition » 75cl	37.00€
- Champagne Brut « H » 75cl	45.00€

- Mousseux Framboise ou pamplemousse 75cl	12.00€
---	--------

Rosés :

- CDJ* 2019 75cl	10.70€
- CDJ* 2019 ½ bouteille	7.40€
- Arbois Poulsard 2018 75cl	10.70€
- Côtes de Provence 2019 75cl	15.00€
- Côtes de Provence 2019 ½ bouteille	10.00€
- Côteaux Varois Bio 75cl	16.00€

*CDJ = Côtes du Jura

Pour toute autre demande de vins ou de boissons (par exemple en Bio), veuillez nous consulter pour devis.

Les commandes de vins et de bières doivent se faire au minimum 1 mois à l'avance.

Les services et autres prestations :

- Personnel de service pour 25 personnes (6h maximum) 200.00€
- Heure supplémentaire 45.00€
- Animation plancha 150.00€
- Frais kilométrique (0 à 25 km) gratuit
- Forfait kilométrique (26 à 50 km) 100.00€
- Forfait kilométrique (51 à 80 km) 150.00€
- Frais kilométriques (au-delà de 80km) sur devis
- Autres animations sur devis
- Vaisselle sur devis
- Tables, chaises, nappages et serviettes sur devis
- Décorations sur devis
- Machine à café sur devis

Nous contacter

Vous pouvez nous contacter :

Soit par téléphone du lundi au samedi de **9h00 à 13h00**.

Soit par mail à l'adresse suivante :

traiteur.gdugout@gmail.com

www.traiteurgdugout.com



Nous nous efforcerons de répondre au plus vite à vos demandes.

À très bientôt !

L'équipe G Du Goût.

Lieu-dit Châtel

39190 Gizia