

GALA

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

PARIS

PLATEAUX REPAS GAMME TRADITION



Gala Traiteur crée pour vous une ligne de coffrets repas éco-responsable.

Une gamme sélectionnée avec des plateaux en carton et couvercle Kraft , des contenants en Kraft et des couvercles en RPET et couverts en amidons de maïs.

Une nouvelle carte « Tradition » s'invite à vos réunions.
Un moment de partage gastronomique entre collègues et amis.

8 menus différents faits maison à partir de produits frais.
Nous vous proposerons aussi le menu de la semaine.

Le minimum de commande est de 5 plateaux identiques
Un seul numéro pour vos commandes:

09.82.48.48.33

contact@galaevents.fr



LES PLATEAUX REPAS ECO-RESPONSABLE



Qu'est ce que le rPET ?

Tout est dans le « r » minuscule, qui marque une grande différence ! Il indique le recyclage du PET (polyéthylène téréphthalate), provenant de l'industrie alimentaire. Les bouteilles d'eau et de soda sont sans doute les objets en PET les plus répandus. Cette matière abondante, longtemps enfouie sans autre valorisation, est désormais lavée, broyée puis réutilisée à l'état de granulés pour la production d'objets divers en rPET. Cette matière recyclée concourt à limiter les émissions de gaz à effet de serre et contribue aux économies d'énergie.



MENU TRADITION

LE VEGETARIEN



Salade de betterave rouge et jaune

Tarte tatin de légumes
Boullgour à l'oriental

Camembert

Dessert du chef

Pain
Eau Minérale 0,50CL

LA VOLAILLE



Trilogie de carotte râpée,
Raisin et Granny Smith

Filet de volaille
Penné à la tomatade

Camembert

Dessert du chef

Pain
Eau Minérale 0,50CL

LE PORC



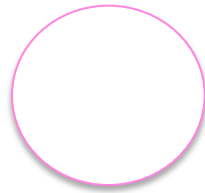
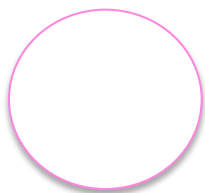
Terrine de lapin au Muscadet

Filet mignon de porc,
Poêlée de légumes du soleil

Camembert

Dessert du chef

Pain
Eau Minérale 0,50CL



MENU TRADITION

LA DINDE



Mezzés d'antipasti

Sot l'y laisse de dinde
Poêlée d'haricots verts, choux romanesco,
Epinards et pleurotes

Camembert

Dessert du chef

Pain
Eau Minérale 0,50CL

LE POISSON



Terrine de poisson

Filet de julienne
Ecrasé de pommes de terre
Sauce aux herbes

Camembert

Dessert du chef

Pain
Eau Minérale 0,50CL

LES GAMBAS



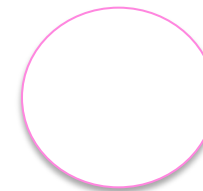
Salade exotique
Mangue et avocat

Poêlée de gambas
Aux épices « Thaï »
Bok Choy

Camembert

Dessert du chef

Pain
Eau Minérale 0,50CL



MENU TRADITION

LE BOEUF



Assortiments de makis

Emincé de hampe e bœuf
Woks de légumes

Camembert

Dessert du chef

Pain
Eau Minérale 0,50CL



LE MENU DE LA SEMAINE



Le menu de la semaine

Entrée de saison

Plat de saison

Camembert

Dessert du chef

Pain
Eau Minérale 0,50CL



PLATEAUX REPAS GAMME PRESTIGE



Nouvelle carte pour cette saison hivernale.
Toujours dans le respect des produits de qualité,
Nous vous proposons une gamme « prestige ».



Une nouvelle carte s'invite à vos réunions.
Un moment de partage gastronomique entre collègues
et amis.
8 menus différents faits maison à partir de produits frais.

Le minimum de commande est de 5 plateaux identiques
Un seul numéro pour vos commandes:

09.82.48.48.33

contact@galaevents.fr



MENU PRESTIGE

LE MONTMARTRE



Salade de pousse d'épinard, dés de poire
caramélisé au sirop d'érable, Fourme
d'Ambert et noix concassées

Emincé de magret de canard,
Crozet à la Tomme de Savoie

Fromage ,noix et mesclun

Délice noisette

Pain
Eau Minérale 0,50CL

LE MARAIS



Terrine de chèvre frais
tomate et ciboulette

Filet de dorade grillée,
Ecrasé de panais
Sauce vierge

Fromage ,noix et mesclun

Sablé chocolat cœur coulant

Pain
Eau Minérale 0,50CL

LE BASTILLE



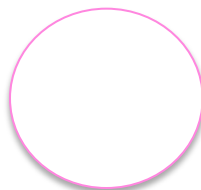
Tartare de Saumon Gravelax et mangue
Tarama aux corail d'oursin

Rumsteck de bœuf Rôti,
lentille verte du Puy
Mirepoix de carottes

Fromage ,noix et mesclun

Secret Vanille

Pain
Eau Minérale 0,50CL



MENU PRESTIGE

LE GRENELLE



Salade de roquette et raviole de royans au pesto

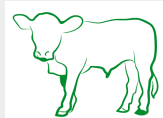
Filet de Flétan aux citrons, Câpres et tomates
Purée de Potimarron et petit pois

Fromage ,noix et mesclun

Mac éclair Cacahuètes

Pain
Eau Minérale 0,50CL

LE BERCY



Caviar d'aubergines et œuf poché

Quasi de veau
Risotto de blé au curry et lait de coco

Fromage ,noix et mesclun

Carré Chocolat

Pain
Eau Minérale 0,50CL

LA VENDÔME



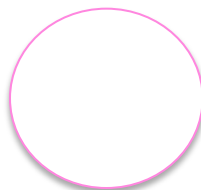
Terrine basque aux piment d'Espelette

Lomo grillé teriyaki
Linguine « Al dente »

Fromage ,noix et mesclun

Fingers Thé matcha passion yuzu

Pain
Eau Minérale 0,50CL



MENU PRESTIGE

LE SAINT-GERMAIN



Salade de petit épeautre et petits légumes

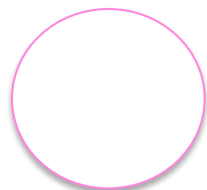
Burger vegan et frites de Maïs

Fromage végétal ,noix et mesclun

Salade de fruits

Pain

Eau Minérale 0,50CL



LE BEAUBOURG



Emietté de thon et citron confit
Façon nordique

Suprême de volaille
Ratatouille à la française

Fromage ,noix et mesclun

Douceur de lait à la framboise

Pain

Eau Minérale 0,50CL



MENU SPECIAL FETES

LE FOIE GRAS



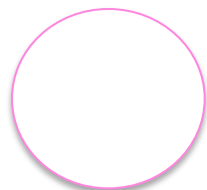
Terrine de foie gras Maison
Confiture de cerise Amarena
Pain d'épice à l'orange

Filet de Bœuf « Black Angus »
Écrasé de pomme de terre à la truffes
Pois gourmand sauté

Rocamadour ,noix et mesclun

Buchette Chocolat Agrume

Pain
Eau Minérale 0,50CL



LE HOMARD



Tartare de saumon frais et saint-jacques aux
herbes Fraîches

Médailillon de homard
Écrasé de patate douce, Poêlée de girolles
Baby Carottes

Rocamadour ,noix et mesclun

Buchette Litchi Framboise

Pain
Eau Minérale 0,50CL



CARTE DES VINS

Vin Rouge

Côtes de Gascogne

Domaine de Séailles
9,50€/bts

Côtes du Rhône

L'O de joncier
11€/bts

Domaine Croix de Saint Privat

Cuvée du Pape Laurent
14€/bts



Vin Blanc

Occitanie

Domaine de Py
11€/bts

Côtes de Gascogne

Domaine de Séailles
9,50€/bts

Domaine Croix de Saint Privat

Cuvée Bastien
14€/bts



Champagne

Vessier Brut

23€/bts

CARTE DES BOISSONS

EAU

Aquarelle 50cl :

Aquarelle 1L:

Perrier 1L:



JUS DE FRUITS

Patrick Font 1L

Orange:

Pomme:

Abricot:

SODA

Coca-Cola 1,5L

Coca-Cola Zéro1,5L



BOISSONS CHAUDES

Instant café :

(Pour 6-8 personnes)

Instant thé :

(Pour 6-8 personnes)



COMMANDE

Comment passer une commande

DU LUNDI AU VENDREDI

09H-18H

COMMANDE À J-1 AVANT 12H

COMMANDE DERNIERE MINUTE : PLATEAU DE LA SEMAINE



TÉLÉPHONE

09.82.48.48.33

06.78.92.48.94

MAIL

contact@galaevents.fr



* Tout nos tarifs sont en H.T

LIVRAISON

Se faire livrer c'est pratique

Pour assurer une qualité de produits, nous garantissons une livraison sans rupture de la chaîne du froid grâce à des **camions frigorifique**.



Lors de votre commande, nos équipes conviennent avec vous d'un créneau horaire de livraison d'une heure.

TARIFS LIVRAISONS

Paris et petite couronne
7J/7J

A Partir de
20€



******Pour toutes commandes supérieures à 50 plateaux, nous consulter au 09.82.48.48.33

*****Certaines zones périphériques de la région parisienne peuvent être soumises à des tarifications spéciales