

# GAVROCHE TRAITEUR



RÉVOLUTIONNEZ VOS SOIRÉES

MENU ÉLÉGANCE / 69



*Cocktail Dînatoire autour du Camion sous forme d'atelier (voir nos conditions)*

*ou*

*Carpaccio de st Jacques sur compotée de poireaux, zestes d'agrumes et caviar d'Aquitaine*

*Ou*

*6 huîtres du bassin d'Arcachon de la compagnie Laban*

*Filets de Bar Sauce au champagne et St jacques*

*Légumes oubliés rissolés*

*Tournedos de Magret des landes Rossini et pommes tatins*

*Ecrasé de pommes de terre et poêlée de légume saveur du Sud- Ouest*

*Nos Plats sont faits maison à partir de produits frais dans le respect de la Tradition Française. Ils sont dressés à l'assiette sous vos yeux sous forme d'atelier à la demande de vos convives.*

*"Pièce Montée des Bordelais" réalisée à base de cannelés maison garnis de crème pâtissière ou chantilly au mascarpone au parfum de votre choix*

*ou*

*Omelette Norvégienne de Notre chef*





*Cocktail Dînatoire autour du Camion sous forme d'atelier (voir nos conditions)*

*ou*

*Tranche de Foie gras Maison sur sa garniture fruité (figues pommes et poires)*

*ou*

*Tartare de Saumon à notre façon avocat crème de mascarpone aneth et citron*

*Tataki de thon mi cuit sauce teriyaki sur son nid, saute de légumes à la thaï et nouilles de riz, crème de Wasabi*

*ou*

*Magret de canard du Sud Ouest, pommes pochées au vin rouge et sauce à l'orange, pommes des champs rôties à la graisse de Canard*

*ou*

*Pièce de Bœuf Sauce Grand Veneur  
Gratin dauphinois et haricot des champs*

*Pain Perdu façon Grand Mère Caramel au Beurre salé et sa boule de glace aux fruits rouges*

*ou*

*Moelleux au chocolat glace vanille et crème chantilly*



## LE CONCEPT:

Nous Révolutionnons notre Cuisine pour 2020,  
Nous allons vous proposer des suggestions qui changerons  
bien-sur au cours des saisons.

Le principe reposera sur la cuisine Ouverte sous forme d'atelier  
dans votre lieu de réception grâce à notre camion.

Nous valoriserons le fait maison, dressants les plats sur  
assiettes, à la minute sous vos yeux, à la demande vos  
convives.

Nous pouvons bien-sur mettre de la vaisselle à votre  
disposition

De la décoration champêtre,

Bars à cocktails, Fontaine à punch, Bar à jus sans alcool...

Nous travaillons avec des Château Grands Crus pour les Vins  
Pour que votre fête soit plus folle nous pouvons mettre à votre  
disposition une Tireuse à bière et fûts de notre Maître Brasseur  
artisanal.

Notre Maître Artisan Boulanger saura se charger du pain et  
des viennoiseries

Nous Pouvons vous mettre en Relation avec un Fleuriste  
décorateur.

Nous pouvons également vous mettre en relation avec les plus  
grands DJ's de la région ou trouver tout autre animation pour  
votre repas musicien spectacle, Cabaret etc

[www.atablegavrochetaiteur.com](http://www.atablegavrochetaiteur.com)

" Il n'y a pas de bonne cuisine, si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou  
celle à qui elle est destinée " Paul Bocuse