

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 maisons à partir de produits frais dans le respect de la Traditions
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 maisons garnis de crème pâtissière ou
chantilly au mascarpone au parfum de votre choix*

ou

Omelette Norvégienne de Notre chef





LA TABLE DE LA BARRICADE
INSOLITE, INTIMISTE ET ÉPHÉMÈRE

MENU DEGUSTATION / 55



*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.atablegavrochetraiteur.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