

SERVICE
GOURMAND
GAILLARD MADE
 Bruxelles
 TRAITEUR

02 649 17 82
 info@gourmand-gaillard.be
 www.gourmand-gaillard.be

L'ESPRIT GOURMAND GAILLARD

Adeptes du métissage culinaire, Gourmand Gaillard élabore depuis plus de 15 ans des recettes inédites.

Soucieux de la qualité, de la fraîcheur et de la diversité du produit travaillé, nous sommes à même de vous proposer des compositions culinaires à la fois traditionnelles et contemporaines.

Du business lunch à la réception de prestige, chaque rencontre se doit d'être un moment unique, c'est pourquoi nous mettrons tout en oeuvre pour faire de chacune de vos réceptions une réussite qui s'inscrit dans la durée.

L'ASSORTIMENT DE SANDWICHES

Nos pains (rustique, olives, noix, parmesan gratiné, brioché, romarin, pain polar, tartines aux céréales, pain gluten free...) ouverts ou fourrés de produits de premier choix, par exemple : Chiffonnade de jambon braisé, Fleur de parme, Saumon mariné maison gravlax, Jeune fromage hollandais, Mozzarella, tomate et basilic, Blanc de poulet au curry léger de Madras, Carpaccio de bœuf pesto et huile AOC, Poitrine de dinde fumée, Extra doux de saumon fumé, Fromage blanc et saumon fumé. Chèvre miel et herbes de Provence, Brie de Meaux AOC, noix et sirop de Liège, Pain de viande pickles, Salade de viande maison et tant d'autres produits du marché ...

Assortiment de sandwiches GG 8,76 €

4 pièces par personnes

Sandwiches briochés fourrés 7,50 €

3 pièces par personnes, sandwich 10 cm

Pain surprise (ou sur plateaux) 65 €

40 mini briochés

Salade d'accompagnement 4 €

Salade du jour composée par le chef en fonction des produits du marché ou composition italienne (Tomates, mozzarella di buffala, basilic frais, huile d'olive), ou salade grecque (Tomates, concombre, poivron rouge, oignon rouge, feta)

Plateaux repas « Fait Maison » 18 €

Composé d'une entrée, plat, fromage, pain, beurre et dessert, serviette et couverts

Assiette froide 17 €

Terroir (Assortiment de charcuteries et fromages affinés, ...) ou calypso (Crevettes grises et saumon extra doux, ...) ou italienne (Millefeuille de tomate mozzarella, terre d'olives, carpaccio de veau, roquette, parmesan, ...) ou l'assiette du jour composée par notre chef



LES DESSERTS

Salade de fruits 4,20 €

Mousse au chocolat maison 3,70 €

Assortiment de mini pâtisseries 3,50 €

Pâtisseries individuelles 4,00 €

Aéré de mascarpone aux fruits rouges 4,00 €

LES BOISSONS

Cannettes (33cl) et eaux (50cl) 1,50 €

Le vin de la maison 11,50 €

Blanc Sauvignon, rouge Cabernet Sauvignon

Notre cave sur demande



LE BUDDHA BOWL

Le Buddha Bowl est l'alternative saine au lunch traditionnel. Un Buddha Bowl est un repas à part entière, composé principalement de légumes et de légumineuses, il associe les aliments cuits et crus, les couleurs, les textures et les goûts pour un lunch sain et gourmand. Composé selon toutes les déclinaisons saisonnières, que vous le préfériez végétarien ou non, il existe une infinité de combinaisons qui sauront à chaque fois vous satisfaire. Par exemple un bol de quinoa, graines de soja, carottes, avocats, chou rouge, betterave jaune, fruit de la passion, cerneaux de noix, céleri vert, cresson, graines de pavot, houmous et lassi à la mangue, tofu, saumon ou bœuf.

12,50 €

LES BUFFETS À 18€ POUR 20 CONVIVES

Le paysan

Oude Brugge, Damse Mokke, Pas-de-Bleu, Passendale, Jambon à l'os Magistral, roastbeef, lomo ibérico, bœuf maturé fumé, pâte en croute de noisettes.

L'italien

Carpaccio de bœuf, huile d'olive, citron, pignon de pin, roquette, dés de tomates, fleur de sel et parmesan tomates aux 3 couleurs, buratta, olives, shiso, huile de noisette, noisettes, jambon de Parme, coppa, porchetta, melon et kiwi, pâtes fraîches aux trois sauces, vitello tonato.

L'asiatique

Phad Thaï, assortiment de sushis et makis, nouilles sautées aux scampi et basilic thaï, wok de légumes, noix de cajou grillées et volaille, assortiment de dim sum, nem & rouleaux de printemps sauces aigre douce et satay, riz sauté et porc au caramel.

Le belge

Tomates crevettes, salade de pomme chicon et noix, coucou de maline, ballekes à la marollienne, frites et mayonnaise, filet Américain minute, salade liégeoise, maatjes.

En fonction de la saison, du nombre de participants, du service, nous sommes à votre disposition afin de trouver la formule correspondant au mieux à vos attentes.

Les apéros, les réceptions, les canapées froids et chauds, les menus de fêtes, les petits déjeuners... Pour toute demande d'information ou de devis, n'hésitez pas à prendre contact avec nous.

Toutes nos préparations sont composées en fonction des produits du marché et de la saison. N'hésitez pas à nous communiquer vos exclusions alimentaires.

Tous nos prix s'entendent HTVA et hors frais de livraison.